

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 3

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.08.2025

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

mit 214
Stellenangeboten

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL · TOURISMUS

«Lust auf andere Ferien» 2

An der Berner Ferienmesse findet eine Sonderschau über Familienferien, Lebensbildung und Sanfte Ferien statt.

Image-Lifting: Bad Ragaz 5

Mit einem neuen Tourismuskonzept will der Kur- und Verkehrsdirektor Urs Kamber ein verjüngtes Image verpassen.

F & B · TECHNIK

Jobs in Hongkong 7

Arbeitsplätze in der Hongkonger Hotellerie gäbe es genug für Schweizer, aber die Regierung bremst.

Gastro-Messen-Überblick 7

Ormaris, Intergast, Mefa, Europain und wie sie alle noch heissen... Ein Überblick über die Wichtigsten.

TOURISTIK · REISEN

Hotelplan freut sich 13

Der grösste Schweizer TO freut sich. Gute Resultate 1993, gute Aussichten 1994, und die WM als Zückerchen.

YUSA: Neu, aber schlecht 14

Das Visit-USA-Seminar, erstmals im Fespo-Ferienmessen-Konzept integriert, ist weder Fisch noch Vogel.

HOTEL · TOURISME

Appel aux communes 20

La démarche est originale: les communes fribourgeoises sont priées d'apporter leur soutien financier au tourisme.

S'unir contre la crise 21

L'union fait la force. En collaborant, les hôteliers indépendants améliorent leur marketing et leurs prestations.

SHV · SSH · SSA

Schulhotel-Kursdaten 22

Eine rechtzeitige Anmeldung der Interessenten für alle 94-er Kurse ist notwendig. Jetzt einschreiben!

Mehrwertsteuer 23

Wie werden die Preise inklusive Mehrwertsteuer in den neuen Hotelführer richtig deklariert?

Ferienmessen

Das verkannte Milliardengeschäft

Im Vergleich zu anderen Wirtschaftsbranchen haben sich Ausstellermessen im Bereich Tourismus/Freizeit erst seit wenigen Jahren richtig etabliert. 30 bis 40 Milliarden Franken Umsatz werden auch nach vorsichtigen Schätzungen an diesen Messen repräsentiert: Zu sehen ist an den Ständen jeweils nur die Spitze des Eisbergs.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Knapp 80 000 Besucher konnte die Fespo während vier Tagen zählen. Das sind satte 57 Prozent mehr als im Vorjahr - sogar für den Messeorganisator Willi Gyger eine Sensation: «Die Freizeitbranche darf offensichtlich auf eine freundliche Marktstimmung im Jahr 1994 zählen», wagt er als Prognose. Da untertreibt Gyger ganz schön, denn auf die Tourismus-/Freizeitbranche warten wohl fette sieben Jahre, auch wenn die Touristikbranche momentan mit Überkapazität und Preisverfall kämpft. Nach den jüngsten Angaben der Welt-Tourismus-Organisation WTO reiste 1993 500 Millionen Touristen und gaben 324 Milliarden Dollar (plus 9%) aus.

Nicht nur Transport und Bett

Was sich an den Ferienmessen im Januar in Zürich, Bern, Basel und St. Gallen harmlos als exotische Destinationen in Normkojen, aufkommender Erlebniswelt in Video- oder Planschekchen-Format oder als Glücksrad dem Schweizer Verbraucher zeigt, ist nur die harmlose Spitze eines Eisbergs, der Tourismus- und Freizeitmarkt Schweiz heisst. Waren bisher darunter vor allem Transport- und Landarrangement plus Hotellerie in Zielländern und der Schweiz gemeint, weitet sich heute der Begriff immer mehr auf Freizeidienste und -produkte sowie



Im Januar ist Saison - weniger die touristische, als jene der Ferienmessen. Allein an der Fespo wurden 80 000 Besucher gezählt. Das Potential der Ferien- und Freizeitbranche ist enorm.
Foto: Michael Hutschneker

Kommunikation aus: Ohne die Art des Ferienverbringens (Animation, Aktivität, Sport, Gesundheit etc.) sind blosse Reisepaushalen immer schlechter zu verkaufen. So wie auch die entsprechende Kleidung, Ausrüstung und Literatur zum gleichen Markt gehört. Neuerdings wird auch die Kommunikation sprich Werbung in immer modernerer Form, als TV-Spots, moderierten Fernsehsendungen und Reisemagazinen sowie Videoproduktion dazugehören.

Zig Milliarden Franken vertreten
Teilt man den Tourismus/Freizeit-Eisberg in der Schweiz auf, wird der riesige

Teil ersichtlich, der sich unter der Oberfläche befindet. Zur klassischen Tourismus-Rechnung von 22 bis 24 Milliarden Franken in- und ausländischer Einnahmen für die Destination Schweiz gesellen sich minimum 12 Milliarden Umsätze im Outbound-Geschäft, 1 Milliarde direkt und indirekt generierte Franken im Messegeschäft. Zu diesen 37 Milliarden Einnahmen müssen aber noch weitere Grossumsätze an Public Relations, Werbung in den Medien, Destinations-sponsoring, und andere Freizeiteinnahmen addiert werden. Bald dürfen durch aufkommende Reise-, Tourismus- und Destinationssendungen sowohl bei DRS

als auch bei «S PLUS» weitere Werbe- und andere Einnahmen entstehen. Die ganze Kommunikationsindustrie, die in anderen Ländern schon eng mit dem Tourismus verhängt ist, hat sich in der monopolistischen Schweiz noch kaum ihrer Fesseln befreit: Giganten wie AT&T, Time Warner und US-Kabel-TV-Betreiber zeigen in den USA, dass eine Durchdringung von Kommunikation, Medien-distribution, TV/Film- und Unterhaltungsindustrie mit dem Tourismus auch in Europa bald ansteht. Diese Anbieter dürften auch die kommenden neuen Aussteller an Ferienmessen sein.

Seiten 2 und 17

Französische Brantweine

Digestif ist out

Vor allem in Frankreich, aber auch im Ausland ist der Verbrauch von Cognac, Armagnac und Calvados massiv zurückgegangen. Die Gründe: Nebst der Rezesion, wirkt sich der Trend zu leichter Kost und leichteren Weinen absetzhemmend auf Hochprozentiges aus. Und die verstärkten Alkoholkontrollen bei den Autofahrern bewirken, dass immer häufiger auf ein «Digestif» verzichtet wird. Ein Schnäpschen genehmigt man sich häufig bloss noch an Festtagen. Jetzt setzen sich die französischen Brantwein-Produzenten mit aggressivem Marketing zur Wehr. Mit Cognac als Long-Drink und Calvados an den Rocks wollen sie vor allem junge Käuferschichten gewinnen und den Absatzeinbruch bei den Brantweinen gutmachen. Seite 9

Ente Ticinese per il Turismo

Werben für Kultur- und Familientourismus

Nach dem Hochwasser im Herbst und unter dem Druck eines anhaltenden Imageproblems reagiert das Ente Ticinese per il Turismo (ETT) mit Vehemenz: Mit aktivem Kultur- und Familientourismus, mit einem vom Grossen Rat des Kantons Tessin gesprochenen Kredit von einer Million Franken und mit einer an die Zürcher Werbe- und Kommunikationsagentur GKG in Auftrag gegebenen Werbekampagne will das ETT den vielfältigen Tourismuskanal zu neuen Ufern führen. Mit dem Angebot «Famiglia Ticino 1994» will Eugenio Foglia, Direktor des Ente Ticinese per il Turismo, weg vom absoluten und einzig geltenden Image-träger «Sonnenregion der Schweiz» hin zu aktiven und kulturell geprägten Er-

lebniserferien für Familien gelangen. Mit der vorgesehenen Plakat-Kampagne sollen die touristischen Orte des Tessins wie eine Art Theaterszenario präsentiert werden. Landschaft, Bevölkerung und Aktivitätsprogramm sollen helfen, den Gast in individueller Form miteinzubeziehen und zu neuen Erlebnissen anzuregen. Im Frühsommer will das ETT sich und dem gesamten Tessiner Tourismus gänzlich neue Strukturen geben. Ein neues Tourismusetzgesetz soll helfen, Kräfte zu konzentrieren und unter anderem straffere und umfassendere Werbestrategien durchzusetzen. Ein zentraler Punkt stellt die Einführung einer pauschalen Tourismussteuer anstelle der Kurtaxe dar. Seite 3

Marque «Suisse»

Encore des logos

Le «700e» n'a pas apporté de réponse: la Suisse se cherche toujours une identité. Cette quête s'illustre notamment par le besoin d'identifier, aux yeux du monde, les biens et les services portant la marque «Suisse». On connaissait l'arbalète, signe distinctif de la société Swiss Label. Plus de mille produits la portent. Mais d'autres logos sont venus s'ajouter: celui de l'ONST, celui de l'association Swiss Marketing. Ces initiatives sont, certes, louables. Toutefois, et c'est là que le bât blesse, ces logos visent le même but, mais sans coordination d'action. Or, dans le climat de concurrence actuel, l'économie suisse aurait probablement tout à gagner si l'identification de ses produits répondait à un certain concen-sus. Page 19

Grüsse von über 300 zufriedenen Hoteliers.
DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATIONEN UND REFERENZEN
062-86 31 86

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!
AARE
AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der **karlstadt**-Gruppe
31396/179590

Rosenenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
STERNEGG
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 84
Showroom: 8003 Zürich
Sulzse romande:
M. Feissel
St.-Léger/Vevey
Tel. (021) 943 37 30
Tel. 01-2 42 92 88

keys Sales/Marketing
Software vereinfacht
Ihr Gastromarketing.
Verlangen Sie Unterlagen oder eine Demonstration von keys Sales/Marketing. Try and rent!
keys
Informatik für die Gastronomie
Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01-710 71 10
Lucullus Programming AG
4012 Basel
Ultrasoft AG
3052 Zollikofen

Verband Schweizer Badekurorte und Verband Schweizer Kurhäuser

Partner an der Ferienmesse Bern

Themenorientierten Ferien sind die Sonderschauen der Ferienmesse Bern gewidmet: Gesundheitsferien und «Lust auf andere Ferien» werden präsentiert. Erstmals mit einem gemeinsamen Infostand treten der Verband Schweizer Badekurorte und der Verband Schweizer Kurhäuser in der Öffentlichkeit auf.

SUSANNE RICHARD

Der gemeinsame Auftritt des Verbands Schweizer Badekurorte (VSB) und des Verbands Schweizer Kurhäuser (VSK) an der Gesundheitsmesse im Rahmen der Ferien 94 Bern lässt Hoffnungen keimen: Zwei verwandte Puzzelsteine im kleinstrukturierten Schweizer Tourismuskuchen rücken näher zusammen - nach diesem gemeinsamen Berner Testlauf streben die beiden Verbände auch für die Zukunft eine verstärkte Zusammenarbeit an; als Fernziel wird ein gemeinsamer Katalog diskutiert.

Bereits an der letztjährigen Ferienmesse vertreten war der Verband Schweizer Kurhäuser. Neu mit dabei ist der Verband Schweizer Badekurorte. Die beiden Verbände treten somit die Nachfolge der Vita Sana an, die letztes Jahr in Bern die Gesundheitsmesse dominiert hat und die nach dem Verkauf an die Grütl-Krankenkasse jetzt nur noch in bescheidenerem Rahmen vertreten ist.

Bekanntheitsgrad steigern

Der Auftritt an der Ferienmesse in Bern soll nach übereinstimmenden Aussagen den Bekanntheitsgrad der beiden Verbände steigern. Denn die beiden Verbände

de ähnlichen Namens und ähnlicher Zielsetzung kämpfen beide mit mangelndem Bekanntheitsgrad und mit denselben Vorurteilen: Noch immer wird der Begriff «Kur» oft mit Krankheit in Verbindung gebracht. Stattdessen wollen sich die beiden Verbände trendgerecht mit ganzheitlicher Vorsorge, Wellness, Fitness und Schönheit profilieren.

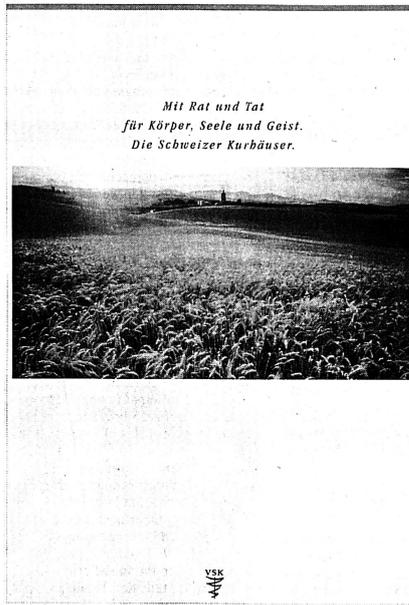
Blandina Werren, Geschäftsführerin des VSB und hauptamtlich Geschäftsführerin des Kur- und Verkehrsverein Baden: «Wir haben gemeinsam mit dem VSK einen zentralen Informationsstand. Rund um diesen Stand konnten Badekurorte und Kurhäuser kleinere Kojen mieten; insgesamt 34 Teilnehmer stellen in Bern aus. Bern ist für uns sehr attraktiv, weil es hier eine eigentliche Gesundheitsmesse gibt.»

Max Nadig, Geschäftsführer des VSK begrüsst es, dass die Berner Organisatoren nebst den qualifizierten Gesundheits-Ausstellern auf Verkäufer von Rheumadecken und ähnlichem verzichten.

Jüngeres Publikum ansprechen

«Wir können in Bern ein neues, jüngeres Publikum ansprechen», unterstreicht Nadig: «Jetzt wo immer mehr Krankenkassen auch präventive Kuren finanziell unterstützen, ist ein direkter Kontakt zum Publikum besonders sinnvoll.»

Doch nicht nur mit Prospekten will man die Besucher der Berner Ferienmesse für das Thema Gesundheit sensibilisieren. In verschiedenen Workshops und Referaten wird über verschiedenste Bereiche der heutigen Medizin und Naturheilkunde informiert: «Kind und Gesundheit», «Gesundheit im Alter», «Ernährung» sowie «Komplementär- und Alternativmedizin». Tourismusspezifischer sind die



Schweizer Kurkatalog
Stations Thermales Suisses
Cure Termali in Svizzera
Swiss Spa Guide



Schweiz Suisse Svizzera Switzerland

Die beiden im Gesundheitstourismus tätigen Verbände rücken einander näher.

Fotos: zvg

Vorträge «Ferien ohne Sonnenbrand - wie schütze ich mich vor Hautkrebs?» und «Gesundheitsförderung durch Kuren und Bäder».

VSB und VSK sind langjährige Teilnehmer an der Natura und auch dort wollen sie dieses Jahr gemeinsam auftreten. «Denn wir sprechen beide ähnliche Seg-

mente an. Hoffentlich trägt der gemeinsame Auftritt dazu bei, dass das Publikum uns klarer identifizieren kann», so Werren.

UNO

1994 - Internationales Jahr der Familie

Die UNO hat das Jahr 1994 zum Internationalen Jahr der Familie erklärt. Die Schweiz beteiligt sich daran und im Auftrag der Schweizer Regierung übernimmt die Pro Familia Schweiz die Koordination der Aktivitäten.

Anlässlich der Berner Ferienmesse werden die Dachorganisation Pro Familia und einige ihrer Mitglieder, die im weiteren Sinn touristisch aktiv sind, den direkten Kontakt zum Publikum suchen und ihre familienpolitischen Anliegen vorstellen. Pro Familia und ihre Mitglieder wollen ihre spezifischen familienrechtlichen und -freundlichen Ferienangebote einer breiten Öffentlichkeit präsentieren: Günstige Ferien für Familien in schwierigen ökonomischen, Ferien zur Förderung eines ökologischen Bewusstseins, Wohnungsaustausch zwischen Familien in der Schweiz und Spezialangebote für Alleinerziehende.

Die Zentralsekretärin *Lucrezia Meier-Schatz* betont, dass jede Familie ein Recht auf Erholung - und also auch auf Ferien - hat. Dieses Recht sei Bestandteil eines weitgefassten Gesundheitskonzepts.

Zum ersten Mal findet an der Berner Ferienmesse unter dem Namen «Lust auf andere Ferien» eine Sonderschau zu den Themen Familien-Ferien, Lebensbildung und Sanfte Ferien statt. Mit dieser Sonderschau sollen dem Publikum unkonventionelle Ferien-Angebote nähergebracht werden.

Das Ferien nicht nur Sonnenbaden und Strandliegen bedeuten kann, will die Sonderschau «Lust auf andere Ferien» zeigen. Die Aussteller dieser Sonderschau wollen anregen, in den Ferien etwas Neues auszuprobieren, neben den körperlichen auch die seelischen Bedürfnisse vermehrt zu pflegen und das persönliche Gleichgewicht zu finden. Dabei steht die Suche nach persönlichen Werten, besserem Lebensverständnis, einem eigenen Weltbild sowie einem motivierenden Umfeld im Vordergrund. Mit diesen Leitgedanken wurde die Sonderschau «Lust auf andere Ferien»

initiiert. Projektleiter *Christoph Meyer* (Sozial- & Öko-Marketing) zeigte sich erstaunt, wie gross das Echo auf die Ausschreibung war. Insgesamt 24 Aussteller werden in Bern ihre Angebote präsentieren. Zwei Drittel der Anbieter, darunter viele Hotels, stammen aus der Schweiz.

Kinder spielen erste Geige

Tatsache ist: Eltern können sich am besten erholen, wenn auch die Kinder in den Ferien ausgelassen und glücklich sind. Weil aber gerade Familien spezielle Ferienbedürfnisse zu berücksichtigen haben in Bezug auf Unterkunft, Essen, «Unterhaltungsprogramm» etc., bieten ausgewählte Hotels, Jugend- und Familienherbergen, Feriendörfern, Anbieter von Ferien auf dem Bauernhof und von Ferien mit Familienanimation interessante Alternativen zu konventionellen Ferienformen an.

Spiele der Welt

Am Stand des Kurs- und Spielhotels Sternen in Brienz beispielsweise sind Familien eingeladen, die «Spiele der

Welt» zu spielen. Der toskanische Bauernhof Le Cagne bietet für Familien Reiten, Baden, Töpfern, Heuen und Familien-Trekken an. Mit dem Familien-FeriensPass gibt die Ferienmesse ein Informationsblatt ab, auf dem einige dieser Familienangebote aufgelistet sind. Die Ferienmesse Bern verschenkt zudem - nach dem Zufallsprinzip - an Inhaber dieses Passes attraktive Preise respektive Ferien-Sackgeld in Form von Reka-Checks.

Lern-Ferien für Erwachsene

Im Schwerpunkt «Lebensbildung» präsentieren Seminarhäuser, Erwachsenenbildungsstätten und andere Kursorganisationen ihre Angebote. Als Beispiel seien die vier Schweizer Bildungshäuser Tagungszentrum Boldern in Männedorf, Haus der Stille und Besinnung in Kappel am Albis, Ferienzentrum Matt in Schwarzenberg und Schweizer Jugend- und Bildungszentrum in Einsiedeln erwähnt, die unter dem Titel «Faszination Bildung und Begegnung» ihre Ferien- und Freizeitangebote einem breiteren Publikum näherbringen wol-

len. Das verbindende Thema ist die «ausserberufliche Erwachsenenbildung». Seminare, Tagungen und Kurse zu gesellschafts- und kulturpolitischen Problemen, Religion und Theologie, Ökologie und Umwelt. Danebst werden auch kreative, kunsthandwerkliche Angebote, Musik, Tanz und Theater und Atem-, Stimm- und Sprechschulungen vorgestellt.

Kriterien für Ökoferien

Die Sonderschau «Lust auf andere Ferien» bietet auch Gelegenheit, sich über die laufend zahlreicher werdenden Angebote im Bereich der Ökoferien zu informieren, die weitgehend die Qualitätskriterien in Bezug auf Sozial- und Umweltverträglichkeit erfüllen. Die Ferien-Ideen von SSR-Reisen beispielsweise sind alle ergänzt mit Öko-Informationen über den Energieverbrauch jeder Reise sowie eine Beurteilung von Reiseziel und Unterkunft nach umweltrelevanten Kriterien. Eine weitere Form des «sanften Reisens» ist der internationale Wohnungs- und Gastfreundschaftsaustausch. SR

SWISSORAMA

Zentralschweiz

Sörenberg tritt mit einem modernen Verkehrs- und Parkletsystem dem «Blechlawinen-Tourismus» entgegen. Zum Schutz des touristischen Potentials und der Umweltqualität sieht sich auch der Wintersportort Sörenberg gezwungen, zur Steigerung der Attraktivität des Ortes Massnahmen zu ergreifen. Bei den rund 4000 Parkplätzen, die an drei Spitzentagen pro Saison voll belegt sind, ist immer wieder das Dorfzentrum von Autos überfüllt. Mit dem Start eines Planungs- und Verkehrskonzeptes 1992 wurde der Grundstein gelegt, um am 20. Dezember 1993 das neue Verkehrs- und Parkletsystem in Betrieb zu nehmen. Dieses hat sich über die Festtage nach Meldungen des Verkehrsvereins «abestanden bewährt». Mittels moderner Faseroptikanzeige wird bereits vor Dorfeneinfahrt über die Parkplatzsituation und den Wintersportbetrieb informiert. Kurdi-

rektor und Projektleiter *Theo Schneider* betonte, dass diese neue Pionier-Anlage weder kopiert noch von anderen Wintersportorten übernommen worden sei. Die Kosten betragen rund 100 000 Franken und werden von den Vereinigten Bahnen und Skiliftgesellschaften getragen. VY

Solothurn

Angesichts prekärer Schneeverhältnisse auf geringen Höhen überlegen sich immer mehr einstige Skierte, ob sie inskünftig auf das Sommerrodeln umstellen wollen. Eine Sommerrodel-Anlage analog der Bahn am Atzmännig sollte zum Beispiel in Langenbruck (BL) realisiert werden. Ende 1993 hat nun aber die Gemeindeversammlung mit der Annahme eines neuen Zonenplans eine solche Anlage verhindert. Im Gegensatz dazu will jetzt eine Initianten-Gruppe mit der Skilift-Gesellschaft eine **Sommerrodelbahn auf dem Balmberg** (1060 Meter

über Meer) realisieren. Das Projekt muss jedoch aus Gründen des Landschaftsschutzes noch von der Solothurner Kantonsregierung bewilligt werden. LA

Tessin

Kein Einsatz von Schneekanonen auf dem Monte Tamaro bei Lugano: Das Tessiner Verwaltungsgericht hiess einen gemeinsamen Rekurs von Alpenclub und Naturschutzverbänden gut. Der Entscheid kommt einem Fingerzeig gegenüber der Tessiner Regierung gleich: Diese hatte nämlich im Vorfeld erste Rekurse abgewiesen und sieht sich nun bei der Beurteilung allfälliger weiterer Projekte streng in die Pflicht genommen. Die Besitzer der Transportanlagen im schneeweisereichen Skigebiet oberhalb des Ceneri auf 1500 Meter, die Tamaro SA, wollte eine Fläche von etwa elf Hektaren künstlich beschneien lassen. Für die vier Kilometer lange Piste hätte mit

grossen Aufwand das Wasser gut 1000 Meter hochgepumpt werden müssen. Der Entscheid richtet sich nicht grundsätzlich gegen Schneekanonen. So hätte der Alpenclub laut eigenen Aussagen gegen eine punktuelle Beschneieung nichts einzuwenden gehabt, schreibt der Tagesanzeiger. Die Tamaro SA will den Entscheid des Verwaltungsgerichts vor dem Bundesgericht anfechten. VY

Wallis

Im vergangenen Jahr ist die Zahl der **Hoteltübernachtungen im Wallis um 1,06 Prozent** oder rund 45 000 Übernachtungen auf 4,2 Millionen Logiernächte gesunken. Laut Walliser Verkehrsverband waren vor allem weniger Schweizer und Italiener für ihren Urlaub ins Wallis gereist. Der Verkehrsverband will deshalb seine Marketingstrategie verstärken in den inländischen und norditalienischen Markt ausrichten. Einbus-

sen mussten die Walliser Hoteliers vor allem im Sommer 1993 mit einem Minus von 2,73 Prozent hinnehmen. Demgegenüber war der letzte Winter mit einer leichten Zunahme von 0,4 Prozent durchaus erfreulich. GER

Graubünden

Mit Aufwendungen von 1,5 Millionen Franken haben die **Schweizerischen Bundesbahnen ein elektronisches Informationssystem im Bahnhof Chur** installiert. Zwei grosse Anzeigetafeln beim Bahnhofzugang und im Postautoterminal sowie Bildschirme in der Bahnhofunterführung orientieren nun die Fahrgäste klar und deutlich über alles Wissenswerte bezüglich Perron, Abfahrtszeit und Zielbahnhof. Auch auf dem Bahnsteig kann man sich anhand von elektronischen Tafeln noch einmal davon überzeugen, dass man auch in den richtigen Zug einsteigt. FS

Seilbahn Fiesch-Eggishorn

Seltsames Agreement

Auf einen ungewöhnlichen Handel liess sich die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG ein: Um die neue Sesselbahn termingerecht bauen zu können, überwiegt man einem hartnäckigen Einsprecher 160 000 Franken.

Kürzlich konnte auf Kühboden-Fiescheralp ein moderne Vierer-Sesselbahn in Betrieb genommen werden. Trotz der Freude über die neue, rund 8,2 Millionen Franken teure Bahnanlage – die Eröffnungsfest hinterliess bei manchem auch einen bitteren Nachgeschmack.

Ein Besitzer eines Ferienhauses auf Kühboden, der bereits gegen verschiedene Projekte opponiert hat und im Sommer auch einen langwierigen Prozess gegen die Bürgergemeinde gewann, sprach während des Plangenehmigungsverfahrens gegen das Vorhaben ein. Die Luftseilbahn ihrerseits wollte mit dem Bau der Sesselbahn unbedingt im Sommer beginnen.

Mindereinnahmen für eine spätere Inbetriebnahme und die durch die Bauverzögerung verursachten Mehrkosten wurden auf rund eine Million Franken geschätzt. Vor diesem Hintergrund entschied sich der Verwaltungsrat zu einem ungewöhnlichen Entgegenkommen: Gegen die Überweisung von 160 000 Franken, Gratisabonnemente auf Lebzzeiten und einen kostenlosen Parkplatz bei der Talstation zog der Deutschschweizer Chaletbesitzer seine Einsprache schliesslich zurück. – Ein Kuhhandel, der in der gesamten Region für heftige Diskussionen sorgte, von der Bürgergemeinde als wichtige Mitaktionärin aber klar verteidigt wird: «Eine ausserordentliche Situation verlangte vom Verwaltungsrat der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn eine aussergewöhnliche Antwort.» GER

St.Galler Touristikertag

Wie gewinnt man Senioren als Gäste?

Als Auftakt der 5. Ferienmesse St. Gallen und in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen findet der St.Galler Touristikertag statt zum Thema «Die Senioren - ein Marktsegment mit Chancen und Tücken. Marketingideen für die Tourismusbranche.»

Die Tourismusunternehmen gelangen sollen unterstützt werden, um diesem Segment ein adäquates und ganz speziell zugeschnittenes Angebot nahezubringen. Dies ist keine einfache Aufgabe, denn «zur quantitativen kommt eine völlig neue qualitative Dimension. Die Zukunft weist von Oma-Opa-Denken hin zu einer Gruppe von gewandten, aktiven, qualitätsorientierten jungen Alten. Diese Alten sind mündiger, kritischer, fordernder, agiler, aber auch zahlungskräftiger als noch vor einer Generation. Sie sind nicht an einer Abgrenzung interessiert, sondern wollen vielmehr «normal» behandelt werden und in das Leben anderer Altersgruppen einbezogen sein. So umschrieb Klaus Lukas, Generaldirektor der Österreich Werbung in «tourist austria» vom Februar 93 dieses Marktsegment.

MedienPatronat
touristik hotel+revue

Grundsatzreferate und Praxisbeispiele werden Wege aufzeigen, sich auf dieses wachsende Segment einzurichten.

Der letzte Anmeldetermin ist der 31. Januar. Interessenten können den Ausschreibungsprospekt, der detailliert über das Programm Auskunft gibt anfordern bei:

Ferienmesse St. Gallen – St.Galler Touristikertag, Postfach 220, 9008 St. Gallen, Telefon 071 26 01 55, Fax 071 26 01 02.

Die Teilnahmegebühr beträgt 380 Franken (Spezialpreis für Aussteller 280 Franken, ab 3 Teilnehmer 230 Franken, Studenten mit Ausweis 150 Franken). SR

Ente Ticinese per il Turismo

Theater-Spektakel für Kultur und Familie

Der Verkehrsverband Tessin bricht mit der Tradition: Nach dem Hochwasser im Herbst und einem anhaltenden Imageproblem ist im Tessin ein Theater-Spektakel angesagt: «Il teatro Ticino presenta». Aktiver Kultur- und Familientourismus, ein Millionen-Kredit vom Kanton und eine originelle Plakatakaktion sollen den Tessiner Tourismus aus der Talsohle führen.

THOMAS VASZARY

Die bisherige Kulturbotschaft sei leider nicht immer verstanden worden, sie sei zu elitär ausgerichtet gewesen. Tessins Tourismusdirektor, Eugenio Foglia vom Ente Ticinese per il Turismo, will den vielfältigen Tourismus-Kanton im Süden der Schweiz mit einem erstmals und – man höre und staune – alle Verkehrsvereine einbindenden Strategie- und Kommunikationskonzept zu neuen Ufern führen. Dass nun ein Bruch mit den traditionellen Errungenschaften der Vergangenheit in die Nach-Unwetterzeit fällt, mag Zufall sein oder auch nicht; eines ist klar: Die Touristiker wollen das neue Theater-Spektakel im Tessin als aktive «Theaterdirektoren» in Angriff nehmen. Dass es ihnen ernst ist, zeigte der erstmalige Auftritt des gesamten Kantons Tessin an der Zürcher Ferien- und Sport-Messe (Fespo) in der vergangenen Woche.

Eine Million vom Kanton

Weg vom absoluten und einzig geltenden Image-träger «Sonnenregion der Schweiz» hin zu aktiven und kulturell geprägten Erlebnisferien für Familien will Eugenio Foglia mit dem Angebot «Famiglia Ticino 1994» gelangen. Von März bis Anfang Juli sollen Familien in den Genuss spezieller Angebote wie einem «Famiglia Ticino Pass» kommen, der Eintritte in Badeanstalten, Museen, Burgen und weiteres beinhaltet. Um mehr auf jüngere Leute zu setzen ohne

allerdings die älteren zu vergessen, hat der Verkehrsverband Tessin eine umfassende Werbekampagne an die Zürcher Werbe- und Kommunikationsagentur GKK in Auftrag gegeben.

Möglich machte dies ein ausserordentlicher Kredit in der Höhe von einer Million Franken, der jüngst vom Grossen Rat des Kantons Tessin bewilligt worden war, um das Image des Tessiner Tourismus aufzupolieren. Die Werbekampagne richtet sich speziell an das deutschschweizer und deutsche Publikum. Allein 200 000 Franken werden für das Projekt «Famiglia Ricino 1994» aufgewendet.

«Der Spion, der mich liebte...»

Ziel der Plakate-Kampagne sei es, so Foglia, die touristischen Orte wie eine Art Theaterszenario zu präsentieren. Land-

Tessiner Tourismuszahlen

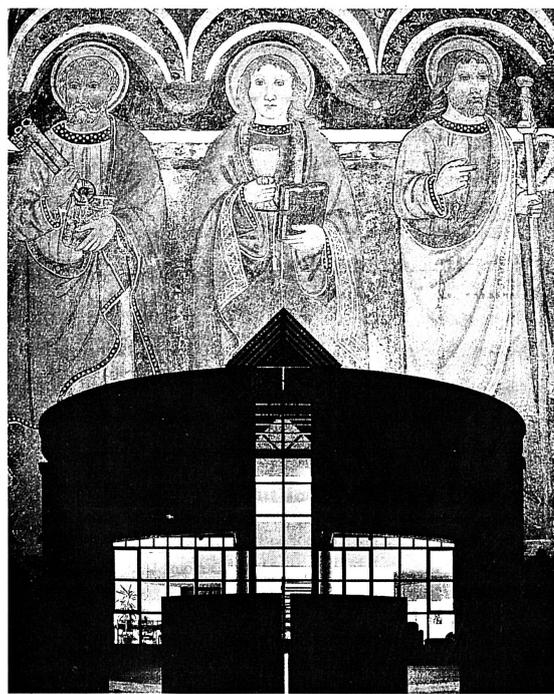
Rund 15 000 Arbeitsplätze im Kanton Tessin fallen auf den Sektor Tourismus, der mit 25 Prozent (1,5 Milliarden Franken) des Brutto-sozialproduktes bilanziert ist. 647 Hotels mit zirka 20 100 Betten und weitere 100 000 in der Parahotellerie (Ferienhäuser, Privatunterkünfte etc.) bilden das Übernachtungsangebot. 1,2 Millionen Übernachtungen in der Hotellerie 1993 stehen rund 11 Millionen in der Parahotellerie gegenüber. Damit stellt der Tessin die viert grösste touristische Region der Schweiz dar, musste im vergangenen Jahr jedoch drastische Einbrüche bei den Übernachtungen registrieren. Mehrere Kongressmöglichkeiten sind in Lugano, Locarno, Mendrisio und Bellinzona vorhanden. Mit dem Hotel de la Paix hat Lugano im Dezember 1993 ein modernes, auf Kongress-tourismus ausgerichtetes Vier-Sterne-Haus hinzuerhalten. Die Landwirtschaft als Primärsektor beansprucht heute lediglich drei Prozent, der Sekundärsektor hingegen 35 und der Tertiärsektor gar 62 Prozent der Arbeitsplätze. VY

Buchungszunahmen bei Ferienwohnungen

Nach Umsatzeinbussen in den letzten zwei Jahren verzeichnet der grösste Ferienwohnungsanbieter im Kanton Tessin, Imotours, wieder steigende Buchungszahlen für 1994. Die Belegung der Ferienwohnungen betrug 1993 insgesamt 1480 verkaufte Wochen im Tessin. Dies bedeutet einen Rückgang der Auslastung von drei Prozent gegenüber dem Vorjahr, nachdem bereits 1992 ein Rückgang von sechs Prozent gegenüber 1991 verbucht werden musste. Gerade infolge der Unwetter im Herbst 93 waren beinahe alle kurzfristigen Buchungen ausgeblieben.

Imotours-Besitzer Werner Krebs sieht dem begonnenen Jahr mit Zuversicht entgegen: Seit November letzten Jahres

verzeichnet er eine Umsatzzunahme von 23 Prozent gegenüber der Periode 92/93. Die Monate Mai und Juni seien – abgesehen von der stets ausgebuchten Hochsaison – wieder vermehrt gefragt, sagte Krebs zur Situation im Tessin. Bei einem Umsatz von etwa 1,5 Millionen Franken 1993 ist ein Umsatzplus von 20 Prozent budgetiert. Werner Krebs' Imotours ist seit 20 Jahren tätig, lebt bei 18 Prozent Reisebüroanteil zur Hauptsache vom Direktverkauf privater Ferienwohnungen. Krebs will die Zusammenarbeit mit den Reisebüros intensivieren. Die Hauptmärkte sind zu 90 Prozent die deutsche Schweiz und Deutschland.



Mit einer völlig neu konzipierten Plakaterie will das Ente Ticinese per il Turismo den Kultur- und Familientourismus im Tessin ankurbeln. Foto: zvg

Österreichs Tourismusorte

Kampf der Autoflut – die Schweiz als Vorbild

Der malerische Skiort Heiligenblut am Fusse des Grossglockners wird als jüngstes Österreichweites Modell für Verkehrsberuhigung propagiert. In Bad Hofgastein hat sich ein Komitee gebildet, das nach dem Vorbild der Schweiz das Modell der autofreien Tourismusorte forcieren will. Dem Komitee gehören die Bürgermeister von Lech, Bad Hofgastein, Kleinwalsertal und Werfenweng an.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

«Achtung, Halte- und Parkverbot im Ort.» Mit diesem am Beginn der Winter-saison aufgestellten Schild will Heiligenblut, das weltbekannte Dorf am Fusse von Österreichs höchstem Berg, die Tagesgäste zur Benützung der Parkgar-

ge animieren. Im Ort parkieren nur noch das Personal und der Dauergast. Auch bei der Mittelstation werden Parkflächen zurückgenommen. Das Kärntner Pilotprojekt, bei dem allerdings den Winter über noch einiges ausprobiert werden muss, ist nur ein weiteres Beispiel für die Bemühungen von immer mehr rotweissroten Tourismusgemeinden, bei der als notwendig erachteten Verkehrsberuhigung neue Wege zu gehen.

Die Basis für viele derartige Überlegungen bildet eine vom Verkehrsclub Österreich (VCO) initiierte und von Umwelt- und Wirtschaftsministerium gesponsorte Untersuchung über die Machbarkeit autofreier Tourismusorte. Die beiden Autoren, Waltraud Frosch und Robert Thaler, kommen dabei zur Ansicht, dass sich die heimischen Tourismusorte bei der Verkehrsberuhigung auf dem richtigen Weg befinden. Propagiert wird ein Bündel von Massnahmen, das umfassend die Öffentlichkeitsarbeit und Gästeinformation ebenso umfasst wie ein offensiv-

Marketing für das Markenprodukt «autofreier Tourismusort». Allerdings dürfte dabei, so die Autoren, die begleitende Umsetzung eines Verkehrsgesetzes zur Organisation des zugelassenen Autoverkehrs nicht vergessen werden. Ein gangbarer Weg sei auch die Umrüstung der Fahrzeuge auf Elektrotreibtrieb und logistische Verbesserung im Lieferverkehr.

Staat fördert autofreie Kurorte

Attraktive öffentliche Verkehrsmittel müssen sowohl bei der Anreise als auch in der Urlaubsregion das Auto ersetzen können. Zum Massnahmenbündel gehören auch «Packages», wie die Bahn-anreise im Linien- oder Urlaubszug, ein Abholservice vom Bahnhof zum Gästegarten sowie ein ausreichendes Angebot an Taxis oder Shuttle-Bussen. Die Autoren verweisen mit Nachdruck auf das positive Echo, das die im April 1981 gegründete «Gemeinschaft Autofreier Schweizer Tourismusorte» bei

den Gästen erzielt, was nicht zuletzt auf die starke Imagewerbung zurückzuführen sei. Und auch bei den Einheimischen gebe es kaum Akzeptanzprobleme. Bei der Vorstellung der VCO-Studie in Bad Hofgastein im Dezember 1993 hat sich ein Komitee gebildet, das die Umsetzung derartiger Projekte nach Schweizer Vorbild unterstützen will. Eine erste konstituierende Sitzung der «Interessengemeinschaft Autofreier Kur- und Tourismusorte in Österreich» soll im Frühjahr 1994 über die Bühne gehen. Das österreichische Wirtschaftsministerium wird die Ausarbeitung von Konzepten für autofreie Fremdenverkehrs-gemeinden auch finanziell fördern. Bei diesen Konzepten gehe es nicht um die Steigerung der Nächtigungszahlen, sondern um eine langfristige Imageabsicherung. Ein neugeschaffenes Umweltzeichen soll österreichische Gemeinden, die dem Umweltschutzgedanken Rechnung tragen, besonders hervorheben.

Neue Tourismusstrukturen

Gänzlich neue Strukturen will sich und dem gesamten Tessiner Tourismus der Verkehrsband Tessin im Frühsommer geben. Mit dezentralen Schaltstellen über den ganzen Kanton verteilt und eng miteinander verbunden soll ein revidiertes Tourismusgesetz helfen, Kräfte zu konzentrieren und straffere und umfassendere Werbestrategien durchzusetzen. Ein zentraler Punkt stellt die Einführung einer pauschalen Tourismussteuer anstelle der üblichen Kurtaxe dar.



DIE NEUE KURSBROSCHÜRE 1994 IST DA – BESTELLEN SIE BEI DER UNTEN AUFGEFÜHRTEN ADRESSE!

Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse – Vorbereitung im Hotel

Datum/ Kursort: 7. Februar 1994, Bern
 Referent: Dr. Rolf Homann, Wädenswil
 Teilnehmer: Besitzer kleinerer und mittlerer Konferenzhotels, Kongress- und Bankettmanager, Marketingverantwortliche
 Kursziel: Kenntnisse über Formen und Inhalte von Seminaren, Konferenzen und Kongressen. Schnittstellenmanagement Konferenz/Hotel. Total Quality Management im Konferenzbereich.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 340.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 400.–

Bewusst verkaufen = mehr und regelmässige Verkäufe

Datum/ Kursort: 23. bis 24. Februar 1994, Muri (BE)
 Referent: Fritz Sterchi, Bern
 Teilnehmer: Sämtliche Mitarbeiter/innen im Bereich Verkauf (Réception, Service)
 Kursziel: Die Kursteilnehmer/innen kennen die theoretischen Aspekte des Verkaufs und sind dadurch in der Lage, verkaufsfördernd auf die jeweilige Verkaufssituation zu reagieren.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 620.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 730.–

Integration und Ausbildung von ausländischen Mitarbeitern/-innen und Hilfskräften

Datum/ Kursort: 1. und 29. März 1994, Baden
 Referenten: Dr. Romano Torriani und Philipp Schneider, Prêles
 Teilnehmer: Führungskräfte aus mittleren und grösseren Unternehmen
 Kursziel: Rasches und optimales Anpassen der verschiedenen Ausbildungsgrade auf den eigenen Betrieb. Verständnis für kulturelle und sprachliche Unterschiede.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 680.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 800.–

Instruktion am Arbeitsplatz

Datum/ Kursort: 2. bis 4. März 1994, Kastanienbaum (2 1/2 Tage)
 Referent: Fritz Sterchi, Bern
 Teilnehmer: Mitarbeiter/innen mit Vorgesetztenfunktion, unterer und mittlere Kader
 Kursziel: Sicheres und kompetentes Übernehmen von Instruktionaufgaben, das entscheidend zur erfolgreichen Einführung neuer Mitarbeiter beiträgt. Qualitätssicherung durch gezielte Instruktion.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 775.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 910.–

Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik

Datum/ Kursort: 7. März 1994, Zürich
 Referent: Béatrice Krauer, Ebmatingen
 Teilnehmer: Für alle, die Zeit effizienter nutzen wollen
 Kursziel: Erkennen der Schwachstellen in der persönlichen Arbeitstechnik. Lösungen finden zur Zeitdruck-, Stress- und Fehlerrückmeldung. Steigerung der eigenen Arbeitsproduktion.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 310.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 365.–

Schritt für Schritt zum Ziel: Marketing-Konzept

Erstellen Sie jetzt Ihr eigenes – wir helfen Ihnen dabei

Datum/ Kursort: 14. bis 15. März 1994, Baden
 Referenten: Dr. Peter Kühler und Fritz Sterchi, Bern
 Teilnehmer: Hoteliers und Gastronomen, die Ihren Betrieb einen entscheidenden Schritt weiterbringen wollen
 Kursziel: Am Ende des Kurses verfügen Sie über ein realistisches, betriebliches Marketingkonzept, das Sie unter fachkundiger Anleitung individuell im Kurs erarbeiten.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 930.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 1095.–

(inklusive Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft»)

Menürechtschreibung

Datum/ Kursort: 15. März 1994, Zürich
 Referenten: Marianne und Jean-Pierre Duboux, Thun
 Teilnehmer: Sekretäre/-innen, Hotelfachangestellte, Köche
 Kursziel: Richtiges Schreiben und Darstellen verschiedener Menüs in deutscher und französischer Sprache.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 310.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 365.–

Rhetorik – sich richtig ausdrücken

Datum/ Kursort: 15. bis 16. März 1994, Muri (BE)
 Referent: Peter B. Grossholz, Bern
 Teilnehmer: Unternehmer/innen, Kader, Mitarbeiter/innen im Frontbereich
 Kursziel: Die Fähigkeit erlangen, richtig aufzutreten, persönliche Hemmungen abzubauen und wirkungsvoll zu sprechen.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 680.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 800.–

Gelassenheit in Belastungssituationen: Möglichkeiten der Selbstmotivation und Stressbewältigung

Datum/ Kursort: 15. bis 16. März 1994, Kastanienbaum
 Referent: Daniel David Thönen, Bern
 Teilnehmer: Unternehmer/innen, erstes Kader
 Kursziel: Gäste und Mitarbeiter erwarten eine gute Atmosphäre im Betrieb. Unternehmer und Kader sind in besonderem Masse gefordert, bei Belastungssituationen durch ihre Ausstrahlung diese positive Atmosphäre aufrechtzuerhalten und zu fördern.
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 680.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 800.–

Sprachlich einwandfreie und werbewirksame Korrespondenz

Datum/ Kursort: 16. bis 17. März 1994, Luzern
 Referent: Christoph Ragaz
 Teilnehmer: Mitarbeiter/innen die schreiben (am Empfang, Marketing, usw.)
 Kursziel: An Textbeispielen aus Ihrer eigenen Schreibpraxis lernen Sie, wie Sie Ihre Formulierungs- und Gestaltungsfähigkeiten verbessern und kundenorientiert schreiben können
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 620.–
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 730.–

IM KURSPREIS SIND EINE AUSFÜHRLICHE KURSDOKUMENTATION, EINE KURSBESTÄTIGUNG SOWIE DIE TAGESPAUSCHALEN (MITTAGESSEN, KAFFEEPAUSEN, SEMINARRAUM) ENTHALTEN. WEITERE AUSKÜNFTE ERTEILT IHNEN GERNE DAS WEITERBILDUNGSTEAM, SHV

Urs Kamber, Bad Ragaz

«1999 erreichen wir Leaderstellung in Europa»

Wenn sich in Bad Ragaz etwas bewegt, dann sind die Hoteliers meist nicht weit entfernt. Akzente setzt diesmal aber Urs Kamber, seit dem 1. Oktober 1993 Direktor des Bad Ragazer Kur- und Verkehrsvereins. Mit einem neuen Tourismuskonzept will er dem St. Galler Nobelort ein verjüngtes Image verpassen. Ziel: Zuwachsraten von zehn Prozent und bis 1999 eine führende Stellung unter Europas Badekurorten.

SIGI SCHERRER

Jeder andere Kurdirektor müsste eigentlich vor Neid erblassen. Im Zeitraum von 1990 bis 2000 werden in Bad Ragaz von privater Seite rund 200 Millionen Fran-

ken in die touristische Infrastruktur investiert. Jedes Hotel mit Rang und Namen wurde oder wird demnächst renoviert (z.B. der Quellenhof 1995). Das neue Aussenbad machte ebenso Schlagzeilen wie das Fitnesscenter «to B.» Ende Februar wird das neu gestaltete Thermalbad für Hotelgäste eröffnet. Der Neubau des Hotels sowie der Ausbau der Klinik Valens stehen kurz vor ihrem Abschluss, der Dörfkern soll durch bauliche Massnahmen wiederbelebt und sobald als möglich verkehrsfrei werden, aber auch zahlreiche, weniger spektakuläre Detailverbesserungen stehen derzeit in Planung oder in Ausführung.

Rückhalt gesucht

Doch das ist sozusagen nur die Hochglanzseite von Bad Ragaz, das unter schwindendem Prestige leidet. Ein verstaubtes Image sorgt unmerklich für die Überalterung der Gästestruktur; Baustel-

len, der Konkurs des Hotels Lattmann sowie die Tatsache, dass zwei renommierte Häuser Spekulationsobjekte sind, dürften dem Ruf des Kurortes auch nicht besonders förderlich sein. Und obwohl rund 70 Prozent der Ragazer Bevölkerung direkt oder indirekt vom Fremdenverkehr leben, ist das touristische Verständnis der Einheimischen noch zu wenig ausgeprägt. Die Warnung von Urs Kamber, Kur- und Verkehrsdirektor Bad Ragaz, ist deutlich: «Die Zeiten, als Gäste Bad Ragaz nur des Thermalwassers wegen besuchten, sind vorbei.»

Gemäss dem Leitbild, dass sich stark auf den Faktor Hotellerie konzentriert, wird Kamber deshalb zuerst versuchen, «die gesamte Bevölkerung von Bad Ragaz hinter uns zu bringen, eine Solidarität im ganzen Dorf zu erreichen.» Gleichzeitig sollen die Hoteliers angehalten werden, ihr Angebot Richtung Erlebnis und Sport auszubauen, um eine neue Kategorie von Gästen nach Ragaz zu bringen und das «Rheuma-Image» loszuwerden. Zielkonflikte sieht Kamber dabei keine. Für ihn haben beide Gästekategorien.

Aber auch innerhalb des Kurvereins hat Kamber zahlreiche Lücken festgestellt, die er im laufenden Jahr schliessen möchte. Als vordringlichste Aufgabe sieht er eine Modernisierung des Verkehrsbüros sowie die längst fällige Einführung eines Direkt-Reservationsystems, die Lösung organisatorischer Probleme, eine verbesserte Zusammenarbeit mit den Hoteliers, der Gemeinde und dem Kanton sowie den Ausbau der Dienstleistungen, die von der einfachen Wanderkarte über einen Souvenir-Shop bis zum Reisebüro etwa all das umfassen, was in vergleichbaren Kurorten Usus ist.

Erst PR, dann Werbung

1994 wird also das Jahr der Umstrukturierungen. Für Werbung bleibt bei derart grossen Investitionen nicht mehr allzuviel Geld übrig. Indes hat das noch einen ganz anderen Grund: «Zuviel Werbegeld in die klassische Massenmedien-Werbung zu stecken, ist im heutigen Zeitpunkt gefährlich. Wir müssen zuerst unser gesamtes Freizeitangebot (up to date) bringen, da wir sonst zu hohe Erwartungen wecken, die wir nicht befriedigen können.»

Gleichwohl sollen die wichtigsten Märkte, Schweiz, Deutschland und Norditalien, intensiv bearbeitet werden. Dabei setzt Kamber vor allem auf PR, die er mit



Bad Ragaz macht flott für die Jahrtausendwende: rund 200 Millionen Franken wurden in die touristische Infrastruktur investiert. Fotos: Sigi Scherrer

originellen Promotionsaktionen in Gang setzen möchte. Neben der Belegung kultureller Institutionen denkt der ehemalige Leichtathlet natürlich vor allem an die wichtigste Nebensache. Trainingslager für die Fussball-Nationalmannschaft oder mit Sportgrössen aus der Ski-, Leichtathletik- oder Veloszene sollen dafür sorgen, dass Bad Ragaz als attraktiver Ferienort ein entsprechendes Medienecho findet.

Ungebrochener Optimismus

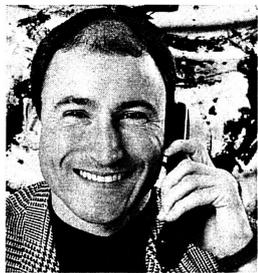
Sofern das neue Leitbild greift, werde Bad Ragaz im Laufe der nächsten Jahre

mit Zuwachsraten um zehn Prozent bis zur Sättigung von 500'000 Übernachtungen pro Jahr rechnen dürfen, ist Kamber überzeugt und setzt die Limiten gleich selber: «Bad Ragaz wird dann kurz vor der Jahrtausendwende eine «Leaderstellung unter den führenden Badeorten in Europa übernehmen.»

Gesamthaft kann Bad Ragaz in der Rezeptionsphase 1992 bis 1993 rund 10'000 Logiernächte mehr verzeichnen, wobei allein der «Hof Ragaz», der nach seiner Renovierung das Angebot «sportlich verjüngt» hat, 40 Prozent mehr Übernachtungen registrierte.

400-Meter-Läufer Urs Kamber

Der erste Eindruck: charmant, sportlich, entscheidungsfreudig, offen und sehr kooperativ. Der Eindruck täuscht nicht. Urs Kamber ist einer jener, die ihre Menschlichkeit auf der Überholspur nicht verloren haben. – Geboren 1956, nach der Ausbildung als Lehrer setzte er zuerst einmal im Sport ein Zeichen, als er 1979 mit 45,79 Sekunden den 17-jährigen Schweizer Rekord über 400 Meter brach. Während eines Studienaufenthalts (International Business) an der San Jose-Universität in den USA entschied er sich trotz sportlicher Ambitionen für eine berufliche Karriere. Kamber kehrte 1981 in die Schweiz zurück und übernahm bei Puma die PR- und Promotionsabteilung. Bereits drei Jahre später wurde er nach Frankreich versetzt, um die Marketingabteilung neu zu strukturieren. Kurz nach seiner Beförderung ins Headquarter holten ihn Witz und Partner zurück in die Schweiz und beauftragten ihn unter anderem mit der «Vermarktung» der Skiakrobatin Conny Kissling. Der Erfolg dieser Kampagne machte die SWATCH-Leute auf den jungen PR-Mann aufmerksam, der offensichtlich Hayek's Wellenlänge hatte. Nach einem kurzen Vorspiel als freier Mitarbeiter für Sportpromotions sowie nach einem neunmonatigen Intermezzo als Ver-



Urs Kamber, seit Oktober 1993 Kur- und Verkehrsdirektor von Bad Ragaz.

kaufkoordinator war Kamber PR-Chef bei SWATCH. Trotz seiner Erfolge – er kreierte unter anderem den «Collector-Club» – stieg er nach sechs Jahren aus, um sich erneut dem Sport zu widmen, jetzt aber als Unternehmensberater (S'Bike) und designierter PR-Manager bei Nike. Gleichzeitig suchte der Kur- und Verkehrsverein Bad Ragaz einen neuen Direktor. Seit dem 1. Oktober heisst dieser Urs Kamber. Aktuelle 400-Meter-Zeit: knapp über 50 Sekunden. SS

Mehrwertsteuer

Motion an Berner Regierungsrat

In einer dringlichen Motion aus dem bernischen Grossen Rat wird der Berner Regierungsrat im Zusammenhang mit der Einführung der Mehrwertsteuer (MwSt) gebeten, in der Frage des Exportsatzes für Tourismus und Hotellerie alles zu tun, was im übergeordneten Interesse der schweizerischen und bernischen Volkswirtschaft liege, der Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit von Tourismus und Hotellerie diene und der Bedeutung und gesunden Entwicklung der Rand- und Bergregionen Rechnung trage. Der Regierungsrat wird in dieser Motion beauftragt, beim Bundesrat zu intervenieren, damit der Artikel 8ter Ueb Bst BV gleichzeitig mit Inkrafttreten der MwSt per 1. 1. 1995 konkretisiert wird.

Dieser Artikel besagt, dass für bestimmte im Inland erbrachte Tourismusleistungen der Bund auf dem Wege der Gesetzgebung einen tieferen Satz der Umsatzsteuer festlegen kann, sofern diese Dienstleistungen in erheblichem Ausmass durch Ausländer konsumiert werden und die Wettbewerbsfähigkeit es erfordert.

Der Motionär, SVP-Grossrat und Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, Heinz Probst, begründet seine Motion unter anderem damit, dass Tourismus und Hotellerie gerade für die wirtschaftlich schwächeren Regionen, vor allem für Rand- und Bergregionen, die wohl mit Abstand wichtigste Erwerbsquelle und eine unabdingbare Voraussetzung zur Erhaltung der Alpenräume darstelle. Die Hotellerie sei die Exportwirtschaft par excellence der Bergregionen. Eine Alternative zum Tourismus bestehe nicht. UM

FORUM

Mehrwertsteuer: Bewusstere Berggebiete!

Den grossen Industrieunternehmen des Mittellandes sei gratuliert. An der Abstimmung vom vergangenen 28. November über die Neuordnung der Bundesfinanzen haben sie gleich einen zweifachen Sieg errungen. Zum ersten erkämpften sie sich dank der eidgenössischen Räte gegen die ursprüngliche Absicht von Bundesrat Stich den Übergang zur Mehrwertsteuer. Zum zweiten müssen diese Industriebetriebe in Zukunft für ihre Exportprodukte weit über eine Milliarde Franken weniger an die Bundeskasse abliefern. Zur Erinnerung: Die Vorlage war auch als ein Beitrag zur Sanierung der maroden Bundeskasse deklariert...

Für die warenexportierende Industrie wurde damit die Qualität des Produktionsstandortes Schweiz wesentlich gesteigert. Zu dieser besseren Konkurrenzfähigkeit ist nichts einzuwenden, im Gegenteil, letztlich sichert dies Arbeitsplätze. Zu verdanken hat die Exportindustrie den Sieg an der Urne zu einem rechten Teil dem Abstimmungskampf ihrer finanzkräftigen PR-Agentur, «Wirtschaftsförderung» oder kurz «wfs» genannt. Die von ihr orchestrierten Stimmen wurden gehört, ihre Argumente sogar in den Berggebieten teils unbescholen übernommen. Auch Graubünden sagte solidarisch ja zur Bundesfinanzvorlage.

Befürworter und Gegner der Vorlage aus dem Berggebiet haben es im herbstlichen Abstimmungskampf jedoch gleichermassen verpasst, ihre spezifischen Forderungen mit Nachdruck anzumel-

den. Dabei geht es um die Ausgestaltung der Mehrwertsteuer auf Verordnungs- sowie allenfalls auf Gesetzesebene. Die Messer zu diesem Kampf sind bereits geschliffen - zumindest bei der wfs! Diese neue Auseinandersetzung haben wir im Berggebiet anzunehmen, vorzubereiten und als Chance zu betrachten. Gefordert ist vermehrt die Kraft zur eigenständigen Analyse und Mut zur selbstbewussten Position. Zweifel sind zumindest angebracht, ob dies zu schaffen ist. Wo befindet sich die «Kampflinie»?

Meine Erfahrung ist, dass das «Goldene Dreieck» zwischen Zürich, Bern und Basel die Politik, Wirtschaft und Medien gleichermaßen dominiert. Nun kommt von dort die Forderung, dass die Vermögensverwaltung für ausländische Privatkunden nicht - wie dies Bundesrat Stich möchte - der Mehrwertsteuer unterstellt wird. Es geht immerhin um eine Steuerentlastung von über hundert Millionen Franken jährlich. Angesichts dieser Forderung, die hier nicht bestritten sei, droht aber das Anliegen der Berggebiete wieder einmal vergessen zu bleiben. Heute haben wir unsere Interessen darum anzumelden und auch durchzusetzen.

Dazu einige Zahlen: Allein das engere Tourismusgewerbe Graubündens - Hotels, Restaurants und Bergbahnen - erzielt einen Jahresumsatz von rund fünf Milliarden Franken. Dieser zentrale Wirtschaftszweig unseres Kantons, von dem wir leben, wird in Zukunft dank

Mehrwertsteuer rund 250 Millionen Franken pro Jahr zusätzlich abzuliefern haben (zum Vergleich: an direkten Bundessteuern zahlen wir Bündner heute rund 130 Millionen). Die Konkurrenzfähigkeit dieser Betriebe, die im härtesten internationalen Wettbewerb zu bestehen haben, wird sich nur dann nicht allzu stark verschlechtern, wenn sie bei der Mehrwertsteuer einen Sondersatz erhalten.

Es wäre doch tatsächlich eigenartig, wenn die Wettbewerbsfähigkeit des Werk- und Finanzplatzes zulasten des Tourismusstandortes Schweiz - und damit der Berggebiete - verbessert würde... Die Gefahr dazu aber besteht, falls im Berggebiet nicht reagiert wird. Ich meine, dass man sich hier zu einem eigenständigeren Wahrnehmen der berechtigten Interessen aufraffen muss. Heute lässt man sich allzuviel von Meinungen leiten, die in den Zentren formuliert werden - und diesen auch am meisten nützen. Gefordert ist nicht nur die Politik, sondern mindestens ebenso sind es die Medien sowie die Wirtschaft mit ihren Verbänden.

Die wfs macht's vor! Falls die selbstbewusste Darstellung und kraftvolle Durchsetzung unserer eigenständigen Position nicht gelingen sollte, verlieren wir die Legitimation, von Fremdbestimmung im Berggebiet zu reden.

Regierungsrat Dr. Peter Alesch, Vorsteher des Justiz-, Polizei- und Sanitätsdepartementes

INFO-TOUR

Kreuzlinger Wanderkarte. In einer Auflage von 10'000 Stück hat der Kreuzlinger Verkehrsverein eine neue Wanderkarte der Region, kombiniert mit einem Stadtplan auf dem neuesten Stand, herausgegeben. Die Wanderkarte im Massstab 1:40'000 zeigt die gesamte grenzüberschreitende Region von der Insel Reichenau bis Weinfelden. Sie ersetzt ihre vollkommen veraltete Vorgängerin, die seit 34 Jahren unverändert nachgedruckt wurde.

REKLAME



Susanne Schwab, Chef de Reception, Hotel Spinne, Grindelwald, profitiert von:

FIDELIO Frontoffice vom Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG

INFORMATION FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Telefon 01 808 71 65

HOT-TELL

Die Tage des Schlosshotels in Flims sind gezählt. Weil es auf Grund der geltenden Gesetzgebung heute kaum mehr möglich sei, ein bestehendes Hotel baulich zu sanieren, will Besitzer *Johann Beeli* das Schlosshotel in Flims zu Eigentumswohnungen umbauen. Bis Ende März 1994 soll das sanierungsbedürftige 42 Betten-Haus, das seit seiner Erbauung um die Jahrhundertwende ein wechselvolles Schicksal erlebte, von Pächter *Gion Lerchi* noch als Hotel betrieben werden. Dann werden aus dem Schlosshotel wohl Eigentumswohnungen werden, «denn der Zug für eine Hotelrenovierung ist längst abgefahren, weil finanziell nicht verkraftbar», meint der heutige Besitzer.

*

Radisson gehen Partnerschaft mit Delta Airlines ein. Bis am 31. März bietet Radisson den Vielfliegern unter ihren Gästen das «Triple Hotel Bonus Miles» an, dies in Zusammenarbeit mit sieben für die USA bedeutenden Airlines. Offertiert wird das Dreifache der sonst üblichen Bonusmeilen bzw. -punkte. Voraussetzung ist, dass der Gast in einem beliebigen Radisson Hotel übernachtet und mit einem bonusberechtigten Flug einer dieser Gesellschaften anreist. Zu ihnen gehört auch Delta Air Lines, mit der Radisson vor kurzem eine weltweite Partnerschaft eingegangen ist.

*

Projekteingabe für Hotel Schiller nicht vor 1995. Das während langer Jahre umstrittene Schiller-Areal in Brunnen ist wieder eingezogen worden. Der Souverän von Ingenbohl-Brunnen hat der Änderung an der Urne ganz klar zugestimmt. Der Eigentümer dieses Areals, der Gersauer Unternehmer *Meinrad Camenzind*, zeigte sich ob diesem Bescheid sehr zufrieden. Sicher werde darauf ein Apart-Hotel gebaut. Eine Projekteingabe für ein Hotel Schiller werde aber erst 1995 erfolgen, erklärte Camenzind.

Konstanz

Nobelhotel Halm will Betrieb einstellen

Das schlecht belegte Konstanzer Nobelhotel Halm am Bahnhofplatz schliesst nach zweieinhalbjährigem Betrieb im Frühjahr seine Pforten. Die geringe Zimmerauslastung (30 %) des 1991 für 30 Millionen DM sanierten Hauses gab den Betreibern den Anstoss für die Schliessung. Den rund 70 Beschäftigten wurde Anfang Januar gekündigt.

URS OSKAR KELLER

«Im Laufe des Frühjahrs 1994 wird die Anspacher Hotel GmbH & Co KG als Betreiberin des Hotel Halm in Konstanz den Betrieb des Hotels einstellen. Die 102 Zimmer des Hotels werden demnächst geschlossen. Für die erfolgreiche Gastronomie des Hauses wird man nach einem geeigneten Pächter suchen. Über die weitere Verwendung der Hoteletagen wird erst zu einem späteren Zeitpunkt entschieden», so die knappe Pressemitteilung der deutschen Hotelgesellschaft in Neu-Anspach. «Die Geschäftsführung der Anspacher Hotelgesellschaft», so der Generalbevollmächtigte *Andrew Karl Zipser*, «hat sich zu diesem Schritt entschlossen, da die noch 1989 von Experten prognostizierte Zimmernachfrage am westlichen Bodensee nicht zu verzeichnen war.» Zimmerpreise von 120 bis 670 Mark sind für ein Stadthotel in dieser Region (und Lage) einfach zu hoch. Das «Halm»-Team sowie die zwei Direktoren *Rudolf Schwenn* und *Hans Fuchs* dürfen zu den weiteren Hintergründen des untergehenden Hotels keine Stellungnahmen abgeben. Die Stammebelegschaft, nicht nur an der Rezeption, wurde bereits reduziert.

In dem mit viel Liebe zum Detail restaurierten Gourmet-Restaurant «Maurischer Saab», 1888 erbaut, präsentierten sich drei Bestandteile klassischer Gastlichkeit: grosse Küche, fachkundiger Service sowie eine umfangreiche Weinkarte. Der 31jährige Küchenchef *Thomas Teigelkamp*, ein gebürtiger Westfale, wurde von den Lesern des Hamburger Fachmagazins «Der Feinschmecker» zum «Aufsteiger des Jahres 1992» gewählt. Solides Handwerk, viel Phantasie, die Fähigkeit zur Organisation und Motivation - diese Säulen tragen Teigel-

kamps erstklassige Küche. Daneben gab es auch noch die Brasserie Halm - die eigentlich zum «Treffpunkt für Konstanz und seine Gäste» hätte werden sollen. Im weiteren führt das Halm auch eine «Gourmetboutique». Noch-Direktor *Rudolf Schwenn*: «Wir verstehen und verstehen unter Dienstleistung eben mehr als Beherbergen und Bewirten.» Der norddeutsche Hotelier Schwenn hat seine Ausbildung im berühmten Hotel Vierjahreszeiten in Hamburg gemacht.

Interesse aus der Ostschweiz

Wie es mit dem Vier-Sterne-Hotel weitergehen wird, ist derzeit noch offen: *Hartmut Leibbrand*, Besitzer des «Halms» und Boss der Betreiberfirma, möchte sein wunderschön renoviertes Haus behalten. Es wurde versucht, einen Pächter für das ganze Objekt oder für die Gastronomie zu finden. Aus den Hoteletagen könnten dann Appartements und Büros werden, sagte der Unternehmer. «Im Moment habe ich am Hotel Halm kein Interesse», erklärte Gastronom *Bertold Siber* vom Seehotel Siber in Konstanz. Der Starkoch, der den Untergang des Stadthotels in dieser Konzeption schon vor einem Jahr voraussah, hatte dort vor 33 Jahren seine Kochlehre absolviert. «Ich werde vielleicht einige Rosinen (Anmerkung: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter) aus dem Kuchen pflücken.» Direktor Schwenn ist zurzeit damit beschäftigt, für seine ganze Brigade soweit als möglich neue Arbeitsplätze zu finden. Erste Priorität haben die 25 Lehrlinge des Betriebes. Das Interesse für das hochqualifizierte Hotelpersonal kommt auch aus der Ostschweiz: *Urs und Rita Wilhelm* vom Altmauer Gourmet-Hotel/Restaurant Schäfli haben unter anderem bereits in Konstanz das Gespräch gesucht.



Das Konstanzer Hotel Halm schliesst im Frühjahr seine Pforten. Bereits werden Interessenten für die Weiterführung des Hotels gehandelt. Darunter auch solche aus der Ostschweiz. Foto: Urs Oskar Keller

ANSCHLAGBRETT

DIVERS

Englisch lernen in Australien

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, West-Australien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Proficiency usw.)
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Schweizer Betreuung an Ort
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen

ST. MARK'S INTERNATIONAL COLLEGE
André Gobat
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 30 13
Fax (041) 94 43 28

51710/328405

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA seit 1977

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

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

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen

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

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



INVESTIR EN 1994!

User et gagner
avec un très bon bistrot/restaurant patente B. Fortes possibilités de développement, ex. bar pub etc...
Vente directe du propriétaire.
Autouroute Fribourg-Matran, parking; accès facile et gratuit.
Ecrire sous-chiffre U 017-57249 à Publicitas, case postale 1064, 1701 Fribourg 1.
P 61454/44300

Gesucht für Ostblock Occasionsmöbel:

- Restaurant- Mobiliar für zirka 80 Personen
- Küche und Bar mit Einrichtung
- Hotel- Mobiliar für zirka 40 Personen.

Offerten unter Chiffre 61525, hotel + touristik revue, 3001 Bern.
61525/376302

Romantik, Ruhe, Freiheit

Idyllische Bootsfahrten auf Frank-reichs Flüssen. Komfortabel eingerichtete Hausboote in allen Regionen.
Kein Führerschein nötig. Hunde willkommen.
Beratung und Dokumentation
NAUTILUS - 057 31 96 86.
61526/376299

Sprachausbildung

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

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung:
Annemarie Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa, Telefon 01 926 39 58.
55980/223492

Der gute Wille lässt Flügel wachsen



PC Konto 30-9700-0

Schweizerisches Rotes Kreuz

TABLEAU NOIR

Cours de vacances langues et sports pour jeunes de 10 - 18 ans
à **Agra Ticino** près de Lugano

ITALIEN • ANGLAIS • ALLEMAND
EXCURSIONS • SPORTS

Informations: Madame Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 Saint Gall
Tél. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27

PRO LINGUIS

Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Im Auftrag von über 250 Schulen beraten wir Sie seit 1955 kostenlos für Ihren Sprachaufenthalt im Ausland. Zu Originalpreisen!

01 / 923 72 72

Il n'y a pas de problèmes sans solution avec

Monsieur Lamine

grand voyant-médium.
Possède un don transmis de père en fils. Réussit là où tout a échoué. Spécialiste des travaux d'amour, chance, affaires, commerce, désenvolement, entreprise en difficulté, héritage, jeux etc.
Plusieurs personnalités de toute classe le consultent. N'avez aucune gêne.
Résultats garantis en une semaine.
Téléphone 0033 50 95 84 64 P 61115/44300

Jobs im Gastgewerbe in Hongkong

Mehr offene Stellen als Bewilligungen

Die Rezession in Europa lässt die Zahl der Bewerbungen für Hongkong rapide ansteigen. 43 Hotels melden Bedarf. Aber die Regierung ist mit den Arbeitsbewilligungen äusserst zurückhaltend.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Allein im November bekam Felix Bieger, der aus Winterthur stammende, demnächst zurücktretende General Manager im Peninsula Hongkong, 60 schriftliche Bewerbungen aus dem alten Kontinent. Der «Grand Seigneur» unter den Hoteliers der britischen Kronkolonie muss indessen fast alle Bewerber enttäuschen, da die Regierung von Hongkong die Zahl der ausländischen Arbeitnehmer per Quote regelt.

Bieger, zugleich Vorsitzender der Hongkong Hotel Association, startete jüngst eine Umfrage unter 80 Hotels der Stadt. 43 Häuser meldeten einen Bedarf von 1800 offenen Stellen, die man gerne mit Ausländern besetzen würde. Für die gesamte Hotelbranche aber erteilt die Regierung 1993 lediglich 200 Aufenthaltsgenehmigungen.

Mehr eigene Manager

Die Chancen auf einen Job in Hongkongs Top-Hotellerie sind also bescheiden. Vor allem für jene, die eine Position im Management suchen. Diese Stühle lassen sich, so Felix Bieger, inzwischen auch mit Kandidaten aus dem lokalen Markt besetzen. Immer mehr Asiaten absolvieren ein Training in etablierten Hotelfachschulen Europas, etwa in Lausanne.

Die besten Aussichten, eine Arbeitslaubnis für Hongkong zu bekommen, haben derzeit Mechaniker, Köche, Kellner



Felix Bieger (links) und Florian Trento (rechts) haben in Hongkong Karriere gemacht. Foto: Maria Pütz-Willems

und Room-Boys. Trotzdem ist da noch ein Hintertürchen: Management-Trainees sollten sich erkundigen, ob ihr avisiertes Hotel eine Art «Stipendium» vergibt. Das Peninsula beispielsweise ermöglicht zwei Scholarships auf eigene Rechnung.

Das «Okay» seitens der Regierung bekommt das Peninsula, so Bieger, in der Regel aber nur, wenn einmal das Unterkunftsproblem geklärt ist – Hongkong gehört zu den überfülltesten und teuersten Städten der Welt. Zum anderen bevorzugt man inzwischen solche Trainees, die nach zwei, drei Jahren wieder nach Hongkong zurückkehren wollen. Wer einmal da ist, scheint sich aber sehr schnell mit dieser quirligen Stadt anzufreunden. Florian Trento, gebürtig aus Würenlos bei Zürich, kam vor sieben Jahren als Sous Chef ins Peninsula Hongkong. Seit drei Jahren, nachdem Erich Schäli in die Schweiz zurückging, steht er den 110 Köpfen der Weißen Brigade vor. «Eine Lehre in der Schweiz ist für diese Arbeit unverzichtbar», meint er, denn das Tempo dieser Stadt – auch das kulinarische – lasse hier niemanden mehr Zeit zum Lernen.

Eine Sechs-Tage-Woche ist die Regel und die Zusammenarbeit mit chinesischen Koch-Kollegen zeitintensiv: «Man muss die Qualität ihrer Arbeit stetig kontrollieren», meint Florian Trento. Und Sensibilität ist angebracht: Tadele niemals einen Chinesen vor seinen Kollegen, und selbst unter vier Augen bringe man es ihm schonend bei! Oliver Alther, Küchenchef im Regent Hotel schräg gegenüber dem Peninsula, bestätigt: «Europäische Chefs haben nur eine Chance, wenn die chinesischen Kollegen sie fachlich anerkennen.» Deshalb lernte der gebürtige Badener die chinesische Sprache gleich per Privatlehrer.

MIXED-PICKLES

Pizza am Pistenrand

«Pizza Power Bar» ist der neueste Schrei auf dem Verpflegungssektor in Skigebieten. Zwischen zwei Abfahrten sind mit einer warmen Pizza für weitere Taten zu stärken, entspricht den veränderten Essgewohnheiten der Jugend. Bündner Gerstensuppe und Hot Dog sind out – Pizza am Pistenrand ist Mega-In. Dieser Trend hat die Rothornbahn auf der Lenzerheide in Zusammenarbeit mit der Hilcona im liechtensteinischen Schaan dazu bewegt, als schweizerische Novität auf der Alp Scharman eine Pizza-Bar zu installieren. Man hat die Wahl zwischen drei verschiedenen Pizzas, und man verliert bei dieser Art der Verpflegung wenig Zeit, braucht man doch nicht einmal die Skis oder das Snowboard abnehmen, um sich eine Pizza einzuverleiben. Bei der Rothornbahn ist man überzeugt, eine Marktlücke bei der Verpflegung der Wintersportler geschlossen zu haben und damit das traditionelle Skihüttenangebot sinnvoll zu ergänzen. FS

USA: Fast-Food gewinnt weiterhin an Beliebtheit

86 Milliarden Dollar soll der Umsatz Amerikanischer Fast-Food-Restaurants im Jahre 1994 betragen. Dies ergaben Hochrechnungen der National Restaurant Association NRA in Washington. Der Schnellimbiss hält damit etwa 47,3 Prozent des Gesamtumsatzes der US-Gastronomie. Restaurants mit Vollservice müssen sich mit einem geringeren Anteil von 85,5 Milliarden Dollar (47 Prozent) begnügen.

Weil ihre Gäste überhaupt keine Preiserhöhungen mehr akzeptieren – der Preisanstieg lag 1993 bei 1,8 Prozent – sind die Restaurantbesitzer zu harten Rationalisierungsmassnahmen gezwungen. Darum setzen immer mehr amerikanische Wirte auf High-Tech, Marketingstrategien und ausgeklügelte Management-Konzepte. RS

La Dolce Vita statt La Casa d'Italia

Im bisherigen Restaurant La Casa d'Italia auf Basels Nobelhügel Bruderholz wurde Ende 1993 neu der Privatclub La Dolce Vita eingerichtet. Neben italienischen Spezialitäten wie bisher soll es inskünftig in diesem «gediegenen» Privatclub «exorbitant, einmalig, exklusiv, exotisch und erotisch» zugehen. Da sich die Pläne für eine Wohnüberbauung anstelle des Restaurants weiter verzögern, hat sich Besitzer Guérin Ianna für die Namens- und Konzernänderung entschlossen. LA

Bindella in Bern

Bisher in Bern nur mit einem «Spaghetti-Factory»-Lokal präsent, übernimmt das Zürcher Wein- und Gastro-Unternehmen Bindella nun ein weiteres Berner Restaurant: Das «Settebello» an der Gerechtigkeitsgasse. Das «Settebello» war einer der drei Betriebe des Konkurs gegangenen Restaurateurs Fredy Klug. Zudem befindet es sich in einer Liegenschaft des ebenfalls Pleite gegangenen Immobilienhändlers Peter Krüger: Bindella hat das Lokal vorläufig vom Konkursamt gemietet, ein späterer Kauf der Liegenschaft wird geprüft. Das Restaurant soll im April oder Mai dieses Jahres unter einem neuen Namen wiedereröffnet werden. Angesagt als Betriebskonzept ist klassische, italienische Küche. MLG

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hoga... ferner... Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

Messen fürs Gastgewerbe

Von der Floristik bis zur Schnapskultur

Jetzt startet die neue Messe-Saison. Die hotel + touristik revue hat aus der kaum überblickbaren Palette von Gastro-Messen einige von den wichtigsten ausgewählt.

RICCARDA SCHÖN

Den Auftakt macht die Dekorationsmesse Ormaris in Zürich. Rund 500 Aussteller präsentieren auf der Messe alles für den gedeckten Tisch, neuestes aus Floristik, Kunsthandwerk und Kunstgewerbe. Obwohl gezielt Fachbesucher angesprochen werden, ist sie für jeden, der sich für Dekoration und Gestaltung im eigenen Betrieb interessiert, eine praktische Ideenbörse. Neuste Dekorationstrends oder bewährte Ideen für Frühling und Ostern warten auf Interessierte. Ormaris in der Züsäp, Oerlikon, 21. bis 24. Januar, Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr, Tageskarte 20 Franken.

Zum dritten Mal präsentiert sich in Bad Kleinkirchheim, Österreich, die Destillata. Die Destillata ist die einzige reine Spirituosen-Messe für Fachleute in Europa. 80 Produzenten klarer Wässerchen präsentieren ihre Produkte. Am Samstag gibt es Referate über die Präsentation edler Schnäpse, verkaufsfördernde Massnahmen in der Gastronomie und kundenfreundliche Kalkulation. Zusätzlich werden die besten Restaurants und Bars, die sich um eine gepflegte Schnapskultur in Deutschland, Österreich, Italien und Schweiz einsetzen, gesucht. Die Besten werden in den Destillata Guide 1994 aufgenommen. Destillata in Bad Kleinkirchheim, vom 20. bis 22. Januar, Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr, Tageskarte 95 Schilling.

Das gastronomische Jahr beginnt in Stuttgart mit der Intergastra'94. Mehr als 570 Aussteller aus neun Ländern zeigen Innovationen für die Hotellerie und Gastronomie. Neuheiten und Weiterentwicklungen von der Hotelwäsche über dem Grossküchenbereich, Bad- und Sanitär-Einrichtungen, Geschirr und EDV-Systeme bis hin zu Spezialitäten und Neuigkeiten im Nahrungs- und Genussmittelbereich umfassen das Messeange-

bote. Der Sonderbereich Bad im Hotel, dazu gehören auch Badelandschaften, bildet einen Schwerpunkt auf der Intergastra. Intergastra'94, Stuttgart, vom 19. bis 24. Februar, Öffnungszeiten 10 bis 18 Uhr, Tageskarte mit Fachausweis 18 Mark. In Paris findet zum zwölften Mal die Europain'94 statt. Die Messe ist mit rund 600 Ausstellern die führende Ausstellung für Brot und Backwaren. Die Europain liefert nicht nur eine Übersicht über verschiedene Backwaren, sondern offeriert auch internationales Know-how über modernste Geräte und Hilfsmittel. Internationaler Erfahrungsaustausch für Bäcker, Konditoren und Patissiers steht im Vordergrund. Europain'94 in Paris-Nord Villepinte, vom 26. Februar bis 3. März, Öffnungszeiten 9.30 bis 18.30, Eintritt 100 Francs. Wer sich über die Gastlichkeit in Österreich informieren möchte, sollte die Gast'94, in Klagenfurt, stattfindende Gastronomiemesse, besuchen. Schwerpunkte sind neben aktuellen Entwicklungen in der Gastronomie und im Tourismus zum einen der Alpen-Adria-Cup, ein Wettbewerb um die Gemeinschaft von Küche und Service zu fördern, und zum anderen der Bereich ländlicher Tourismus. Dabei werden Möglichkeiten für den Urlaub auf dem Bauernhof oder Privatzimmervermittlung aufgezeigt. Gast'94 in Klagenfurt, vom 12. bis 16. März, Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr, Tageskarte 130 Schilling.

Die 12. Schweizer Metzgerei-Fachausstellung, MEFA'94, präsentiert sich auf dem Züsäp-Gelände in Zürich. Rund 250 Aussteller demonstrieren für Fachbesucher Maschinen und Geräte zur professionellen Fleischver- und -bearbeitung für Gross- und Kleinbetriebe. Gezeigt werden auch modernste Hilfen Verpackung, Kühlung, Transport sowie Hilfsmittel und Gewürze. Zusätzlich gibt es noch einen Wettbewerb für die attraktivste Präsentation von Fleischplatten. MEFA'94, Züsäp Oerlikon, vom 4. bis 9. Mai, Öffnungszeiten 10 bis 18.30 Uhr, Tageskarte 8 Franken. Die Schweizer Möbelmesse International SMI'94 präsentiert sich in Bern auf dem Gelände der BEA-Expo. Neben

dem Schwergewicht Möbel werden auch Leuchten, Wohn-Textilien, Teppiche und Ausstattungsaccessoires ausgestellt. Eine Sonderschau ist die Kreativ-Swiss. Dort präsentieren designorientierte Schweizer Möbelhersteller ihre neuesten Objekte. Die Aussteller kommen zur Hälfte aus der Schweiz. Trotzdem hält die SMI den höchsten Anteil an internationalen Produkten von allen europäischen Möbelmessen. SMI'94, BEA-Expo Bern, vom 26. bis 30. Mai, Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr. Die grösste Getränke-Fachausstellung ist die Sial-Boissons in Paris. Mehr als 700 Aussteller zeigen neuste Trends, Drinks

Menue & Logis

1995 ohne Koch-Olympiade

Im Frühjahr 1995 findet zum zweiten Mal, die 1992 neugeschaffene Fachmesse Menue & Logis in Frankfurt statt. Diesmal ohne die internationale Koch-Olympiade.

Die 1992 neu geschaffene Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie «Menue & Logis» bereitet langfristig ihr zweites Auftreten vor. Nach ihrem Gerangel wurde nun ein definitiver nächster Messezeitpunkt «in Abstimmung mit den beteiligten Gruppen sowie unter Berücksichtigung des internationalen Messekaleenders» festgelegt: 23. bis 27. April 1995 – und wieder in Frankfurt am Main. Die Menue & Logis soll dann im Zwei-Jahres-Rhythmus jeweils im Frühjahr wiederholt werden.

Der «eingeschlagene Weg zur Fachinformatikmesse» soll auch 1995 «konsequent weiter verfolgt werden». Sechs Ausstellungsareale sollen die Schwerpunkte – Nahrungs- und Genussmittel/Getränke, – Dienstleistungen,

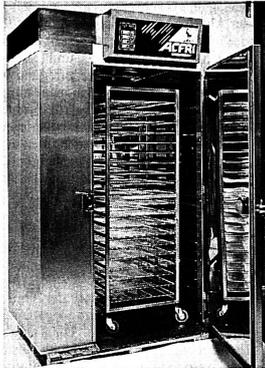
und Technisches. Schwerpunkte wird dieses Jahr das Thema Bier aus aller Welt und die Rückeroberungskampagne des Cognac sein. Zudem gibt es jede Menge Informationsveranstaltungen, Kolloquien und Wettbewerbe für Fachleute. Sial-Boissons in Paris-Nord Villepinte, vom 6. bis 10. Juni, Öffnungszeiten von 8.30 bis 18 Uhr, der Eintritt für ausländische Gäste ist bei Voranmeldung kostenlos. Bedeutende Messen wie Gastronomie (15. bis 19. Oktober), Hogatec, Zagg, Käse'94... die im zweiten Halbjahr stattfinden, stellen wir zu einem späteren Zeitpunkt vor.

– Technologie/Umwelt/Energie/Sicherheit, – Laden- und Imbisseinrichtungen/mobile Gastronomie, – Ausstattung/Einrichtung, – Personal/Mitarbeiter und Ausbildung präsentieren. Dabei wird vor allem die Sonderschau «Personalgewinnung» an die «grosse Resonanz der vorangegangenen Menue & Logis anschliessend, bei der Hotel- und Restaurantketten Gelegenheit hatten, sich darzustellen und Personal zu rekrutieren. Auch die drei anderen Sonderschauen Hotel-Einrichtungen, Sicherheit in Hotellerie und Gastronomie und Umweltschutz sind Bereiche, die auf anderen Gastro-Fachmessen in Deutschland bis jetzt noch nicht besonders präsentiert werden. Offen ist nach wie vor die Frage, was aus der bisher geübten Zusammenarbeit der Messe mit der alle vier Jahre abgehaltenen Koch-Olympiade wird. 1995 ist kein internationaler Kochwettbewerb geplant, «Menue & Logis» peilt dennoch eine Art Wettstreit innerhalb des Messegeschens an. GU

FIRMEN BERICHTEN

Schonend und wirkungsvoll gekühlt

Die Produktpalette von ACFRI umfasst 18 Modelle von Schockkühlern und Schockfroster mit einem Fassungsvermögen von 7 bis 280 Kilogramm und Kühlzeiten zwischen 30 Minuten und 4 1/2 Stunden. Diese Zeitangaben beziehen sich auf das Herunterkühlen auf die vorgeschriebenen Temperaturintervalle: von 165 Grad Celsius auf -10 Grad bei Kühlgeräten und von +65 Grad auf -18 Grad bei Gefriergeräten.



Zwei repräsentative Produkte aus der angebotenen Modellpalette sind der Schockkühler AR70 und der Schockfroster ARC70 mit einem 1/1 Hordenwagen nach Gastronorm oder Euronorm. Beide Modelle unterscheiden sich nur durch die Kälteleistung. Die besitzen ein Fassungsvermögen von 70 Kilogramm Frischprodukten oder Fertiggerichten, die zugleich schonend und wirkungsvoll gekühlt beziehungsweise eingefroren werden, um alle geforderten bakteriologischen, gastronomischen und organologischen Eigenschaften zu garantieren.

Weitere Informationen:
Friger SA, 3185 Schmitten,
Tel. 037 36 33 07, Fax 037 36 33 08.

Die total verrückte Kadi Twister Frites

Mit der Warnung «Vorsicht, bissige Kartoffel!» lässt die Kadi AG ab sofort eine ganz neue Generation von Pommes-frites auf die Schweizer Gastronomie los. Sie heissen Kadi Twister Frites, werden aus ganzen Kartoffeln spiralförmig herausgeschnitten und können als Amuse bouche, als Vorspeise, zum Apéro, als Snack und als Hauptspeise serviert werden.



So haben die neuen Pommes-frites gerade in der Heimat des Convenience-Food, den USA, grossartig eingeschlagen. Wegen ihrer fülligen Form, der knusprigen Konsistenz und nicht zuletzt wegen ihres intensiven Pommes-frites-Geschmacks kommen sie bei jüngeren und älteren Gästen gleich gut an.

Weitere Informationen:
Kadi AG, Thunstettenstr. 27,
4901 Langenthal, Tel. 063 22 32 12.

Neuer bargeldlosen Zahlungsverkehr

card-x, das Kredit- und Debitkarten-Verarbeitungsterminal von 3C-Systems AG, Urdorf, hat von den Kreditkarteninstituten in der Schweiz als erstes Gerät die definitive Zulassung für den Transaktionsstyp 3 (TRT3) erhalten. Unter TRT3 sind die Kartenverarbeitungsgeräte direkt mit den jeweiligen Rechenzentren der Kreditkartenfirmen verbunden. Die Zahlungsabwicklung läuft also nicht mehr über ein externes Datenverarbeitungszentrum. Dies bringt dem Benutzer zahlreiche Vorteile. So kann beispielsweise eine von der Rechenzentrale des Kreditkarteninstitutes nicht freigegebene Karte trotzdem autorisiert werden, denn im entsprechenden Fall stellt das Gerät automatisch eine Sprechverbin-

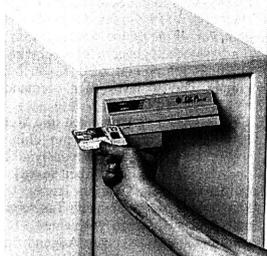
dung zum betreffenden Karteninstitut her. Ausserdem ist es jetzt möglich, Trinkgelder zu verbuchen, bei telefonischen Hotelreservierungen einen bestimmten Geldbetrag im Voraus autorisieren zu lassen oder Reservationserhöhungen und Nachbuchungen vorzunehmen.

Für 3C-Systems AG bedeutet die TRT3-Zulassung, dass sie card-x als erster Hersteller ab sofort uneingeschränkt installieren darf. Nebst ec-Direct, Postcard und sämtlichen Kreditkarten können mit card-x verschiedene Städte- und Kundenkarten verarbeitet werden (Züri-Card und Bern-Card bereits in Betrieb).

Weitere Informationen:
3C-Systems AG, Ruedi Denier,
In der Luberzen 25, 8902 Urdorf,
Tel. 01 734 34 35.

Ruckzuck ist der Safe offen

Weder vergessene Zahlenkombinationen, noch verlorene Schlüssel können mehr Ärger bereiten, beim neuen «Safe-Place»-Kleintresor von SITEC.



Der «Kreditkarten»-Safe akzeptiert irgendetwas eine Magnetstreifen Plastic-Karte, wie sie heute ja jedermann bei sich trägt. Einfach Karte durchziehen und nur noch diese Karte kann die Safetür öffnen ohne Schlüssel und ohne Zahlenkombination. Der neue EC- und Kreditkarten-Safe ist ideal für Hotels, Büros, Läden, Depots, Cafés und Private. «Safe-Place» gibt es in drei Grössen von 13,5 bis 75 Liter Volumen. Unsichtbare Sicherheitsbefestigung am Standort. Übersichtbare Masterkarte für den Einsatz als Zimmertresor in Hotels. Zwei-Karten-System. (Optionen)

Weitere Informationen:
Schlaefli AG, Schalter- und Kassenanlagen Riedmattstrasse 20,
6052 Hergiswil, Tel. 041 95 33 70.

Weil's schmeckt und gesund ist

Uncle Ben's 7 Corn-Equilmia ist eine Mischung aus sieben natürlichen Getreidearten: Vollkornreis, Dinkel, Wild Reis, Hafer, Gerste, Roggen, Weizen. Ein spezielles und schonendes Verfahren entfernt die hartschalige Spelze der Getreidearten, ohne die darunterliegende nährstoffreiche Zellschicht zu verletzen. Dank diesem neuartigen Verfahren bleiben die wertvollen Vitamine B1 und PP, die Mineralstoffe und Spurenelemente sowie die für die Verdauung wichtigen Nahrungsfasern erhalten.



Uncle Ben's 7 Corn-Equilmia lässt sich einfach und schnell in nur 20 Minuten zubereiten. Die Getreidemischung ist äusserst vielseitig verwendbar; sie eignet sich als Beilage zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, als Hauptgericht, zur Herstellung von Brot, als Müesli und sogar als Süssspeise.

Weitere Informationen:
Effens AG, Produktion Unterfeldweg,
5502 Hunzenschwil,
Tel. 064 47 20 80, Fax 064 47 36 10.

Wir lösen Probleme
Auscheiden!
TEL 075 384 13 13
Ostschweiz - Innerschweiz - Graubünden

immer und überall

Wir sind immer für Sie da

- täglich zweimal im Raume Zürich
- täglich einmal im Raume St. Gallen
- wöchentlich einmal im Raume Innerschweiz

100 Mitarbeiter - 25 Fahrzeuge - 24 Stunden

FIX BALZERS wäscht - reinigt
Auscheiden!
FIX GROSSWÄSCHEREI • NEUGRÜT • FL-9496 BALZERS

Beschriftungen Produkt per Post
Selbstkleb • *Schnell* • Buchstaben
* Folien, wetterfest, 5123 Grössen für innen + aussen, für jeden Zweck! 053 064 31 25 07 064/31 26 76 **Optik**

HOTELZIMMER RADIO - TV

UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA



Schrift!

- A wie auffallend
- B wie brilliant
- C wie choschtbar, aber nicht teuer.

Verkaufe das ABC meiner beiden Design-Schriften!
Ich schicke Ihnen gerne ein Muster. Nehme auch kleine «schriftliche» Aufträge entgegen.

Chiffre 61396, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61396/375640

TELEFONANTWORTDIENST

Verpasste Telefonanrufe - verlorene Gäste!
Bei Ihrer Abwesenheit nimmt hotelfachkundige Sekretärin Reservationen in Ihrem Namen entgegen mittels Service 21/Umleitungsdiens.

Verlangen Sie unsere Unterlagen:
City Telefon- und Bürodienst GmbH
Bahnhofstrasse 44 - 7000 Chur
Telefon 081 22 00 20
Fax 081 22 33 40

61459/376204

Armagnac, Calvados und Cognac

Harter Kampf um verlorene Marktanteile

Cognac, Armagnac und Calvados haben, trotz traditionell guten Ergebnissen zum Jahresende, weiterhin mit tief gehenden Änderungen im Verbraucherverhalten zu kämpfen. Im eigenen Lande aber auch im Ausland ist der Konsum vor allem von Cognac und Armagnac stark zurückgegangen.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

War früher der Digestif nach einem guten Essen selbstverständlich, so haben heutzutage selbst die Franzosen diese Angewohnheit weitgehend abgelegt. Verstärkte Alkoholkontrollen bei den Autofahrern, ein erhöhtes Gesundheitsbewusstsein und der entsprechende Trend zu leichter Kost und leichten Weinen haben dazu geführt, dass man sich das Schnäpschen nur noch an Festtagen genehmigt. Auch weltweit ist der Konsum von Cognac und Armagnac zurückgegangen und nur der Calvados - vielleicht wegen seines «vernünftigen» Preises - hält dem Schock einigermaßen stand.

1992 war in Bezug auf den Absatz das schlechteste Jahr in der Geschichte von Cognac, Armagnac und Calvados, deren Nachfrage auf dem französischen Markt zwischen 1982 und 1992 um 50, respektive 40 und 30 Prozent sank (siehe Kästen).

Hamsterkäufe wegen Gatt

Nach wie vor hat die Entwicklung auf dem französischen Markt eine Art «Schaufenstereffekt» und beeinflusst daher indirekt auch den weltweiten Absatz, der im Zeichen der Rezession sowieso zu Stagnation und Baisse neigt. Beim US-Markt der für den Cognac der wichtigste Auslandsmarkt ist, haben die angedrohten Steuermaßnahmen der Amerikaner (als Antwort auf eventuelle Probleme bei der Gatt-Runde) dazu geführt, dass 1992 grosse Lager angelegt wurden. Nach Beruhigung der Lage mussten diese erst einmal geleert werden. Deshalb kam die Ausfuhr in Richtung USA 1993 nahezu völlig zum Erliegen und konnte erst im vergangenen Jahr wieder angekurbelt werden.

Der europäische Markt stagniert weitgehend, wie seit 1993 auch der asiatische Markt, der bis Ende 1992 noch vielversprechende Ergebnisse brachte (Japan



Der Konsum von hochwertigen Spirituosen ist in Frankreich in den letzten Jahren zurückgegangen. Foto: Keystone

belegte mit 22,3 Millionen abgesetzten Cognacflaschen den ersten Platz der Hitparade der Auslandsmärkte). Für 1994 hoffen die Brantweinproduzenten nun auf ein besseres Jahr und wollen durch aggressives Marketing die alte Liebe zum Digestif wieder wecken. Man will aber auch neue, junge Käuferschichten gewinnen, weshalb Mixideen suggeriert werden. Cognac als Longdrink und «Calvados on the rocks» sind geplante Varianten, die allerdings bisher vom französischen und wohl weitgehend auch vom europäischen Verbraucher abgelehnt werden. Deshalb haben die Cognac-Produzenten für die nächste Getränkemesse SIAL (6. bis 10. Juni) auch eine Art «Cognac-Treffen» geplant, bei dem die Messebesucher, allen voran die Restaurateure, den Cognac «New Look» probieren sollen.

Die Armagnac-Produzenten wollen durch mehr Gemeinsamkeit stark werden und haben daher die «Organisation économique de l'Armagnac» (OREA) gegründet, die einerseits das Altern eines Teiles der Produktion überwachen soll und andererseits beauftragt ist, durch

Gemeinschaftskampagnen für den Armagnac zu werben. Ausserdem haben sie auf die Qualitätsverbesserung gesetzt und das Mindestalter für Armagnac hors-d'âge auf zehn Jahre erhöht. Welche Strategie auch immer im Vordergrund steht, die französischen Brantweinproduzenten geben sich aggressiv und wollen verlorene Marktanteile zurückgewinnen. Für manchen kleinen Produzenten ist die Belegung des Absatzes inzwischen zu einer Überlebensfrage geworden und selbst in den grossen Häusern hat man den Aufschwung bitter nötig.

Verbrauch von AOC-Brantwein

Jahr	Calvados	Cognac	Armagnac
1985	19 735	33 792	15 838
1986	19 884	31 253	14 569
1987	18 386	33 242	18 156
1988	18 334	30 012	18 550
1989	16 921	29 514	18 443
1990	16 875	24 261	16 246
1991	16 126	23 983	14 296
1992	16 090	20 784	12 138

(Angaben in Hektoliter puren Alkohols) Quelle: Ponts de Vente

Château Talbot

Neuer Direktvertrieb ab dem Bordelais

«Château Talbot» vertreibt sich nun direkt ab Bordeaux. Der Grand Cru aus St. Julien bekundet noch andere Veränderungen. Nicht zuletzt in der Preispolitik.

DORIS BLUM

Seit über einem Jahr werden die Weine von Château Talbot auch direkt von den Bordelaiser Händlern vertrieben. Diese Umstellung begründete eine Verkostung im Dolder Grand Hotel, zu der hauptsächlich berufsmässige Weinschnüffler eingeladen waren. Nicht, dass die Appellation St-Julien noch der Werbung bedürfte. Auf den 800 Hektaren herrschen die Grands Crus, und sie tragen den Ruf von schmeichelnder Anmut, aber auch den eines gewissen Preises. Mit seinen über 100 Hektar ist das Weingut Talbot das grösste von ihnen. Die Klassifizierung von 1855 reichte es zur 4. Qualitätsstufe, das heisst als 4e Grand Cru Classé.

Im Vergleich zu manchen Châteaux des Medoc verweist Talbot auf eine Geschichte von auffallend geordneten Verhältnissen. Sein Wein trägt denn auch, seit Jahren unvermindert, das Lob der Zuverlässigkeit (siehe Hugh Johnson), während die Erneuerungen in der Vinifikation bereits früh «als technisch am besten» auftraten (1969, Frank Schoonmaker). Gutsbesitzerin ist noch immer die Familie Cordier, heute in der vierten Generation.

Jean Cordier hatte 1991 noch einmal beträchtlich investiert, sowohl zu Gunsten der Besitzverhältnisse als auch in die Modernisierung der Anlagen. Solche Veränderungen waren mitunter ein Grund, Château Talbot neu vorzustellen. 66 Prozent Cabernet Sauvignon, 24 Prozent Merlot und in kleineren Mengen Petit Verdot, Cabernet Franc sowie Malbec ergeben den Rebsortenspiegel dieses roten St-Julien. Zu verkosten gab es die Jahrgänge 1985, 86, 88, 89, 90 und 92. Weitgehend unbekannt war der sogenannte «2. Wein» dieses Chateaux, der

Connétable de Talbot, Moulin de T. Er sei das Ergebnis einer internen Qualitätsauslese und im Grunde genommen ein Luxus, hiess es. Aus 100 Prozent Sauvignon übrigens entsteht ein Talbot-Weisswein, der Caillou Blanc. Der Ausbau in der Barrique verleiht ihm ein kräftiges Gelb und (dem noch jungen 92er) eine betörende Duftnote.

Neuer «Château Talbot»

Den St-Julien von Chateau Talbot reihte man früher unter «die Spätreifen». Einen Wein aus dem Fass zu degustieren, provozierte den Reflex zum Spucken. Es waren Weine für den tiefen Keller und aufgesparte Glückseligkeiten. Die allgemein veränderten Konsumbedürfnisse wünschen sie anders. Schon der 90er präsentiert sich denn als trinkbar, wenn auch «mit einem Alterungspotential von zehn Jahren» (so Talbot-Önologe Vieillefosse). Er ist noch gerbstoffbetont, aber mit fruchtigen Aromen und harmonischem Abgang. Die 88er und 89er wirken beide wuchtiger, gar etwas schwer. Im Ver-

gleich fällt auf, wieviel Tannin der ältere schon abgebaut hat. Ein Wildgeschmack prägt ihn, Moos und Trüffel. Auch P. Vieillefosse bestätigt: «Es ist ein persönlicher Jahrgang. Die einen mögen ihn, andere nicht.» Überraschend trinkreif (selbst für Talbot Onologen) ist der 85er. Vieillefosse: «Lange blieb er verschlossen und hat sich dann plötzlich und sehr schnell geöffnet.» Die Farbe neigt schon ins Ziegelrote und es gibt Anzeichen von Bodensatz.

Unterschiedliche Bewertung

Wie sehen nun die Perspektiven für ein Restaurant aus? Entsprechende Fragen an die Degustierenden zeigten etwa, dass die älteren unter ihnen «Chateau Talbot» von einer Bordeaux-Reise in Erinnerung haben. Die jüngeren kannten meist nur den Namen und benutzten die Degustation zum Kennenlernen. Die Bewertung fiel sehr unterschiedlich aus. Viktorinfeld vom «Riesbächli» in Zürich findet den Caillou Blanc, wie er sagt, «perfekt». (Meerfische, Fruits de Mer... nur nichts für Waadtländer Liebhaber.) Den Grand Cru «Château Talbot» führt er seit Jahren, dem Status seines Weinkellers gemäss. «Es ist eine Geste an die Gäste.» Grundsätzlich pflegt er auch die «2. Weine» wie Moulin de T. «Vor kurzer Zeit noch konnte ein Gast beleidigt reagieren, wenn ich ihm etwas Preisvernünftiges anbot. Heute wünscht er das.» Ähnlich kommentiert Emil Pfister, ehemaliger Hotelier vom «Stern» in Chur, heute Kurstos des Weinbau-Museums: «Ein hochstehender Gastronomiebetrieb bietet dem Gast die Möglichkeit zu wählen. Auch beim Preis.» In den nun frühreifen Bordeaux-Gewächsen, wie dem «Chateau-Talbot» sieht er einen Vorteil, wenn der schnelle Warenumschlag garantiert sei. Das Preis/Leistungsverhältnis müsse in jedem Fall stimmen. Ungesund seien die übertriebenen Margen: Man bleibt auf solchen Weinen sitzen. «Chateau Talbot» für einen Betrieb der mittleren Kategorie? Wohl nicht. Der Tip ging in Richtung des «2. Weins» Moulin de T. - Lottó? Nun ja. Die Preisfrage hing im Raum. Man hielt sich an Andeutungen, die «freundliche Veränderungen» versprochen.

Basler Verwaltungsgericht

Aus für Alkohol-Bedürfnisklausel

In einem exemplarischen Entscheid hat das Basler Verwaltungsgericht die kantonale Alkohol-Bedürfnisklausel für Gaststätten praktisch ausser Kraft gesetzt. Im «Twins Pub» von Basels Nibelgemeinde Riehen, einem Treffpunkt junger Erwachsener, darf weiterhin Alkohol gezecht werden: In einem exemplarischen Entscheid hat das Basler Appellationsgericht als Verwaltungsgericht Rekurse des Wirtverbandes und eines benachbarten Wirts abgelehnt. In der schriftlichen Begründung, die jetzt vorliegt, hält sich das Gericht streng an Artikel 31ter der Bundesverfassung und interpretiert die kantonale Alkohol-Bedürfnisklausel nicht mehr ausgedehnt als Denkmalschutz für Wirt. Im Gegenteil: Ein neues Lokal wird nur noch hinsichtlich der Existenzbedrohung für andere Wirt und des Publikumsbedürfnisses untersucht. Einem Restaurant eigenständiger Art, das andere Gäste als die unmittelbar benachbarten Lokale anspricht, darf somit der Alkohol-Ausschank auf jeden Fall nicht mehr verwehrt werden. «Mit diesem Entscheid muss die Bedürfnisklausel in Basel fallen», sagt Anwalt Birgin. IA

LES(E)BAR

300 Whisky-Sorten

Selbst für den Gastronomie-Fachmann und Bar-Experten bietet Michael Jacksons «Whisky»-Buch neue und aufschlussreiche Informationen. Die Whisky-Herstellung wird ausführlich behandelt, ehe die einzelnen Regionen der Welt mit ihren Whisky- oder Whiskey-Marken genau unter die Lupe genommen werden. Das grossformatige Werk zeigt die Labels von über 300 Whisky-Sorten. Sehr nützlich ist am Schluss die Aufzählung der Whisky-Importeure (auch die der Schweiz), sodass die Lektüre nicht nur «trockene» Whisky-Wissenschaft bleiben muss. Die (von Walter Schober aktualisierte) Neuauflage (und auf die sollte man beim Kauf achten), enthält auch einen Exkurs in die Trinksitten von Whisky und Whiskey-Mixgetränken.

Michael Jackson: «Whisky», Hädecke-Verlag, Weil der Stadt, 98 Franken.



Die Weine des Château Talbot gehören seit 1855 zum 4e Grand Cru Classe.

Foto: htr

Ernährung

Vegetarisch als kulinarischer Genuss

Der Trend zum Vegetarischen im Gastro-Angebot ist unübersehbar. Wachsendes Umwelt- und Ernährungsbewusstsein und wohl auch der Einfluss der fernöstlichen Küche tragen dazu bei, dass es für immer mehr Wirte nicht Wurst ist, was sie ihren Gästen vorsetzen. In der Gemeinschaftsgastronomie trägt auch der SV-Service diesem Trend Rechnung.

ANNELIESE-TRUNINGER

Vegetarisch kochen und essen will gekonnt und überlegt sein. Wer einfach beim gewohnten Menü das Fleisch weglässt und dafür mehr Gemüse und Be-

Über 100 Rezepte

Das neue Ernährungsprogramm des SV-Service auf ovo-lacto-vegetarischer Basis ist in einem handlichen Ordner übersichtlich vorgestellt. Der Theorie teil umfasst neben dem Konzept, welches grundsätzliche Überlegungen enthält, auch Saisonkalender für Gemüse, zweiwöchige Menupläne für Frühling, Sommer, Herbst und Winter, Planungs- und Einkaufshilfen, sowie Hinweise, was beim Kochen zu beachten ist. Hauptteil: Über 100 Rezepte, ausgetestet und erprobt für die Grossküche, von Apfelchutney bis zu Zucchini-Kartoffel-Gratin. Jedes Rezept ist einzeln aufgelistet und lässt sich leicht aus dem Ringordner nehmen. Die biologische Wertigkeit, Fett- und Kaloriengehalt sind ebenfalls zu jedem Rezept festgehalten.

«Ernährung 2000plus vegetarisch-kulinarisch», Ringordner, 180 Seiten, herausgegeben vom SV-Service, unter der fachlichen Leitung von Anneliese Schmidhofer, Leiterin Ernährungsberatung, Zürich 1993, Fr. 145,- erhältlich beim SV-Service, 8032 Zürich, Tel. 01/385 53 33, Fax 01/385 52 10.

lagen auf den Teller häuft, macht sich die Sache allzuleicht. Vegetarische Angebote müssen bewusst produziert und in ihrer Zusammensetzung ernährungsphysiologische ausgewogen sein. Doch auch das allein genügt nicht, um Vegetarisch als Alternative zur traditionellen Fleischküche überzeugend anzupreisen. Ideenreichtum, Kreativität und handwerkliches Können sind auch hier Voraussetzung für kulinarische Spitzenleistungen. Essen soll Augen- und Gaumenschmaus, lustvoller Genuss sein. Genau das haben die Fachleute des SV-Service mit dem neuen Ernährungsprogramm angestrebt: «Ernährung 2000plus vegetarisch-kulinarisch» bietet Gesundes und vegetarisch Köstliches. Im Vordergrund steht die betont kulinarische Präsentation der Gerichte, eine optisch ansprechende Menugestaltung. Keine Spur von Körnerbrei und Gemüsemix. Vegetarisch als kulinarische Entdeckungsreise mit vielen neuen Rezepten, kurz, ein Gastrospass zum Geniessen.

Übrigens: Vegetarisch ist salofähig geworden. Am Salon Culinare Mondial, dem internationalen Kochkunstwettbewerb in Basel, hat einer der Chefköche des SV-Service mit vegetarischen Kreationen aus Ernährung 2000plus ein Diplom gewonnen.

Rücksicht auf die Umwelt

«Ernährung 2000plus vegetarisch-kulinarisch» wurde im SV-Service durch das seit 1987 im Angebot stehende Programm «Ernährung 2000 - Neue Schweizer Küche» an, bezieht jedoch ökologische Überlegungen stärker mit ein. Berücksichtigt werden vorwiegend Produkte aus der einheimischen Landwirtschaft, nach Möglichkeit aus biologischem Anbau oder integrierter Produktion. Massgeblich für die Planung sind Saisonangebote. Vegetarisch, auf diese Art serviert, verlangt Mehraufwand und vielfältiges Wissen in der Küche. Am Bildungszentrum des SV-Service werden für Fach-



Vegetarisches Kochen heisst nicht nur einfach Fleisch weglassen.

Foto: «Kochen mit Blumen», Albert Müller Verlag

leute entsprechende Kurse angeboten, die auch externen InteressentInnen offenstehen (für Informationen Tel. 01 385 53 53). «Ernährung 2000plus vegetarisch-kulinarisch» soll auch ein Beitrag zum Umweltschutz sein. Übermässiger Fleischkonsum ist häufig gekoppelt mit Raubbau an den natürlichen Grundlagen der Weltenernährung. Viehzucht bedingt riesige Landflächen als Weiden. Weltweit landet über ein Drittel der Getreideproduktion in den Futtertrögen der Rinder,

Schweine und Hühner. In der Schweiz verdreifachte sich seit 1945 der Fleischkonsum von knapp 30 Kilogramm pro Kopf und Jahr auf heute rund 85 Kilogramm. Allerdings will «Ernährung 2000plus vegetarisch-kulinarisch» nicht missionieren sondern animieren, mit dem Fleischkonsum bewusster umzugehen. Das Programm kommt dem heutigen Trend zur fleischreduzierten Ernährung entgegen, ohne kulinarische Traditionen zu vernachlässigen.

Nachwuchs im Gastgewerbe

Mehr Lehrlinge steigen ein

Das Gastgewerbe kann sich nicht mehr über mangelnden Nachwuchs beklagen. Am stärksten ist die Zunahme im Bereich Servicefachangestellte/Kellner. Doch mit 1387 Neu-Lehrlingen bleibt der Beruf als Koch noch immer der begehrteste in der Branche.

Die Lehrlingszahlen im Gastgewerbe haben sich 1993 nach Jahren des Rückgangs und Stagnation deutlich erhöht. Laut der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) sind im vergangenen Jahr insgesamt 17,2 Prozent mehr Lehrlinge in gastgewerbliche Berufe eingestiegen als im Vorjahr.

Insgesamt haben sich im letzten Jahr 2288 (im Vorjahr 1952) junge Frauen und Männer für eine Lehre im Gastgewerbe entschieden. Mit 25 Prozent auf 483 Lehrlinge fiel die Zunahme im Bereich Servicefachangestellte/Kellner am stärksten aus.

Service 25 Prozent plus

Knapp dahinter folgten die künftigen Hotelfach-Angestellte mit einer Zunahme von 23 Prozent auf 418. Im Vergleich dazu entwickelte sich das Interesse am Beruf des Kochs unterdurchschnittlich. Gegenüber dem Vorjahr haben sich «bloss» rund 13 Prozent mehr junge Leute dafür entschieden. Trotzdem bleibt der Beruf als Koch in absoluten Zahlen mit 1387 Neu-Lehrlingen unangefochten der beliebteste Beruf im Gastgewerbe.

Krisenresistente Branche

Für das gestiegene Interesse an den gastgewerblichen Berufen werden unter anderem konjunkturelle Überlegungen bei den Auszubildenden ins Feld geführt. Das Gastgewerbe wird bei vielen als relativ krisenresicht betrachtet. Sein Angebot wird zu den Grundbedürfnissen des Menschen gezählt. In der Vergangenheit hat sich aber gezeigt, dass viele Lehrlinge nach der Ausbildung in andere Berufe gewechselt sind. *sdar*

SCHLEMMERWOCHE

11.01.-30.01.	Hot Curry	Aarauerhof, Aarau
10.12.-30.01.	Kaviar-Wochen	Hotel Euler, Basel
06.01.-31.01.	Wiener Wochen	Bahnhof Buffet, Basel
17.01.-31.01.	Spaghetti-Festival	Rest. Burgwies Zürich
14.01.-01.02.	Hausgemachte Teigwaren	Linde, Einsiedeln
12.01.-02.02.	Cucina Ticinese	International, Basel
07.01.-05.02.	Viva Italia	Hotel Sonne, Schwarzenburg
18.01.-05.02.	Ran an den Käse	Bären, Wohlen
07.01.-05.02.	Viva Italia	Hotel Sonne, Schwarzenburg
28.01.-06.02.	Gourmet Festival	St. Moritz
17.01.-06.02.	Semaines écossaises	Mövenpick Riponne, Lausanne
18.01.-07.02.	Röstifestival	Rest. Kongresshaus, Biel
14.01.-13.02.	American Food-Gambling	Salmen, Rheinfelden

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

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

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perron.

Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engleoch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peti Grunder (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Hanna Künzler (HAK), Verscio; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève.

Ausland/Eranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybil Ehmann (SE) und Georg Ubenau (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chatelein (CC); Paris: Katja Hasenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV + SSH + SSA: Stefan Senn (SSE).

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

Verlag/Edition

Marketing: a.i.: Werner Friedrich.

Anzeigenverkauf: (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40. Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Jacques Rouaré, 5, av. Kriegel, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 70, téléfax (022) 786 16 21.

Hotel Euler in Basel



Rollentausch im Hotel Euler Basel (von links) «Portier» Wolfgang Lattaier (I. Maître d'Hôtel), «Kellner» André Werner (Hoteldirektor), «Zimmermädchen» Franziska Richard (Direktions-Assistentin), «Vize-Direktor» Nada Navaratnam (Hausbursche) und «Küchenbursche» Lizius Bosshardt (Vizedirektor). Foto: htr

Hierarchischer Turnaround für einen Tag

Das Basler «Euler» entpuppte sich letzten Freitag für Kochlehrling Roger Willmann als ein Märchenschloss, in dem Träume wahr werden. An diesem wundersamen Tag wachte er tatsächlich anstelle von André Werner als Hoteldirektor auf, während dieser als Kellner fleissig umherwirbelte. Doch das Amt des Direktors ist auch kein reiner Traum, merkte Kochlehrling Willmann, dem die ellenlange Liste mit Kontrollaufgaben nicht besonders behagte: «Ich hatte immer Angst diese oder jene zu vergessen.» Besonders kritisch musste er die Arbeit in der Küche überwachen, wo der unerfahrenen Gehilfe Lizius Bosshardt im Schneckentempo Gemüse schnitzelte - ein Job, der auch einen vorzüglichen Vizedirektor ganz schön überfordern kann. Das stellte auch der 24-Stunden-Küchenchef Andreas Meier sofort fest, weil er nämlich an gewöhnlichen Tagen als Kochlehrling häufig Gemüse schnitzelt. Direktor Willmann eilte inzwischen

bereits einer neuen Aufgabe zu, und begab sich auf dem Weg einem Portier, der zu spät am Arbeitsplatz eintraf und vom Chef prompt verwirrt wurde. Vermehrte Präsenz wünschte sich der zusehends selbstsicherer werdende Herr Direktor auch vom Küchenchef und zwar im Restaurant, «wo er die Gäste beraten und den Kontakt pflegen müsste». Der Rollentausch weckt neue Ideen und Verständnis für die Arbeit des Anderen. Das erfährt auch der 23-jährige Vize-Direktor Nada Navaratnam, der am ausserordentlichen Freitag vom Küchenburschen ins Kader aufstieg. Während er es sich als Vize-Direktor recht wohl ergehen liess, gab sich André Werner als Kellner redlich Mühe, den Gästen die Brötchen mit Gabel und Löffel sorgfältig auf den Teller zu legen, was leider nicht immer gelang. Wenn auch unerfahren und schwerfällig, bewies Kellner Werner wenigstens seinen guten Willen. Dem Direktor machte er einen engagierten Eindruck. Über seine mangelnden

Fähigkeiten täuschte er weitgehend hinweg, indem er gegenüber seinem Chef in hohen Tönen vom grossen Teamgeist unter dem Service-Personal schwärmte, während er sich von seinen Kollegen und Kolleginnen unterstützen liess. Allerdings hätte sich Werner noch fast als Meister des Flambyens ein paar Lorbeeren geholt - wäre er mit der Produktion von den delikaten Crêpes Suzettes nur etwas schneller gewesen. Die Gäste, wurden von Personalchefin Barbara Gysin (im Alltag KV-Lehrtochter) allerdings so herzlich empfangen, dass ihnen der Rollentausch des Personals gar nicht unbedingt auffiel. Denjenigen, die der Sache auf die Schliche kamen, machte das Ganze allerdings besonders grossen Spass. Genau wie allen «Euler»-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern, die an diesem wundersamen Freitag alle im Fünf-Stern-Hotel anfallenden Aufgaben mit besonders grosser Freude und Achtsamkeit wahrnahmen. *Iso Ambühl*

LIEGENSCHAFTENMARKT

Unternehmensberatung

Spezialitäten-
Restaurant

Im Auftrag der Politischen Gemeinde Jona suchen wir

per 1. Dezember 1994
oder nach Vereinbarung einen

Mieter

für den

Gasthof Kreuz in Jona

Der gepflegte, 1981 als Gemeindezentrum eröffnete Gasthof liegt mitten in der attraktiven Gemeinde Jona am oberen Zürichsee (rund 15 500 Einwohner).

Der Betrieb verfügt über 2 Restaurants mit je 40 und 80 Sitzplätzen, diverse Sitzungszimmer, einen unterteilbaren Saal mit rund 500 Bankettsitzplätzen und 8 Gästezimmer.

Das erforderliche Eigenkapital liegt bei rund Fr. 500 000.- bis Fr. 700 000.-.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

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

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie



Algarve/Portugal

Neuorientierung? Aus- und umsteigen? Und dies im Kalifornien Europas?

Wir suchen einen Partner, der mit uns - Hobby-Gastronomen - ein Restaurant an der Algarve mitbesitzen und führen will.

Das sorgfältig restaurierte, rustikale Restaurant, ehemals ein grosses Farmhaus, hat nebst einer Bar 80 Innenplätze, 60 Aussenplätze überdeckt und 140 Plätze mit BBQ.

Ein komplettes Inventar, gut eingerichtete Küche nebst einem grossen, alten Weinkeller und kleiner Wohnung runden das Angebot ab.

Das wunderschöne Haus hat einen Umfassung von 3500 m², wovon zirka 530 m² überbaut sind. Zahlreiche Hotels aller Kategorien, mehrere Golfplätze und weitere touristische Infrastrukturen befinden sich in nächster Umgebung; was wirklich fehlt, ist ein gutes Restaurant.

Erstgemahte Anfragen für einen baldmöglichen Einstieg bitte unter Chiffre 61213an hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61213/308094

Zu mieten (eventuell zu kaufen) gesucht am Vierwaldstättersee im Kanton Schwyz mittelgrossen, wirtschaftlichen Betrieb mit oder ohne Restaurant.

Hotel oder Pension

Konkrete Angebote bitte unter Chiffre 61392, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61392/375853

Das Alltägliche suchen wir nicht - sondern das Spezielle!

- Hotel mit Tradition
- Berggasthaus
- Bergrestauration

im Oberengadin

in Pacht, evtl. auch Kauf.

Ihr Angebot erwartet ein dipl. Hotelierhepaar unter Chiffre 61046, hotel + touristik revue, Postfach 3001 Bern.

61046/230804

Grenchen

Wir verkaufen ein attraktives

Restaurant

Das Objekt hat Baujahr 1972 mit

Restaurant 77 Plätze
Säli 30 Plätze
Terrasse 28 Plätze

Bar/Kegelebahn

und steht auf einer Eckparzelle als Bestandteil einer Gesamtüberbauung mit guter Verkehrserschliessung sowie eigenen Parkplätzen zirka 1 km oberhalb Stadtmitte und Bahnhof SBB.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre H 003-163705, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 61463/44300

Zu verpachten auf Anfang 1995

Restaurant

mit Speisesäli und Wirtwohnung. Südwestlich von Bern an Hauptstrasse. Zirka 8 Autominuten ab Stadtgrenze. Grosser Parkplatz.

(Besonders geeignet als Familienbetrieb).

Pächterwechsel aus Altersgründen. Interessenten mit Fähigkeitsausweis wollen sich bitte melden unter Chiffre F-005-96510, Publicitas, 3001 Bern.

P 61417/44300

Zwecks Erwerbs einer

Hotel-Liegenschaft in Südfrankreich

Investor gesucht. Im Tourismus- und Seminarbereich tätige Firma mit guteingeführtem Produkt und Kundenstamm sucht Kapital in der Höhe von sFr. 1,2 Mio. zwecks Expansion/Diversifikation.

Engagement und Konditionen nach Absprache.

Kontaktnahme unter Chiffre 61524, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61524/76280

Unternehmensberatung

Wir sind beauftragt, ein fachlich bestausgewiesenes Mieter-Ehepaar für den 1985/1986 umgebauten

Gasthof zum Bären,
Nürensdorf

zu suchen. Der renommierte Gasthof umfasst u. a. zwei Restaurationsräume, einen Bankettsaal, Gartenterrasse, 14 grosszügige Doppelzimmer, einen grossen Parkplatz und eine Einstellhalle im Untergeschoss.

Eine sehr schöne 3 1/2-Zimmer-Wirtwohnung und Personalzimmer stehen ebenfalls zur Verfügung. Kulante Mietbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Fotos, usw.) an:

Kurt O. Winkler, Treuhand SWV,
Abt. Unternehmensberatung,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie

61134/240117

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 18000 Einwohnern, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht)

Restaurant

(mit Alkoholpatent)

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

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 60875, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

60875/176047

Zu pachten oder kaufen gesucht!

Kleines Hotel garni

(zirka 40 Betten)

Interessenten melden sich unter Chiffre 61119, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61119/375349

Hôtel Garni
Elite

Avenue du Casino 25

Zu verkaufen auf März 1994

in
Montreux

Unser Haus, im Zentrum von Montreux, 45 Betten, fliessendes Wasser in allen Zimmern, einige mit Bad und WC, Zimmertelefon, Lift.

2 Geschäfte an der Hauptstrasse.

Anfragen an A. Siegrist

Telefon 021 963 10 77

ab 1. 2. 1994,

Telefon 021 963 67 33

61414/25313

Zu verkaufen auf Frühjahr oder Herbst 1994,

Hotel - Restaurant im Wynental,

Kanton Aargau.

Der schöne, gepflegte Betrieb umfasst: Rustikale Gaststube,

Speisesäli, Saal, Gartenterrasse, 25 Betten, 2 Wohnungen, Parkplatz, Umfassung zirka 2000 m². Ernsthafte Interessenten erhalten

Auskunft unter Chiffre 61420, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61420/376000

Top-Existenz in touristisch bedeutendem Ort im Kt. Bern.

Zu verkaufen lukrative, im Trend liegende

«Schnell-imbiss-Unternehmung»

mit zwei Verkaufspavillons an allerbesten Lage.

Solvente Interessenten (Kapitalnachweis erforderlich) melden sich unter Chiffre Nr. R 220-30159 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

0 61428/199176

Beteiligung

an neuem 4-Stern-Seminarhotel in Deutschschweizer Stadt anzubieten.

Für ein sich im Bau befindendes 4-Stern-Hotel mit 180 Betten und entsprechender Restauration suchen wir Firmen oder Einzelpersonen für eine Beteiligung im Betrage von maximal Fr. 500 000.-.

Interessante Rabatt-Skala.

Angebote unter Chiffre T 212-34016, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

0 61456/199176

Zu verkaufen im Zentrum der Stadt Lugano an bester Geschäftsstelle

erstklassiges
Restaurant

in Stockwerk-Eigentum.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskünfte unter Chiffre: S 24-15369, Publicitas, 6901 Lugano.

P 61418/44300

Zu verkaufen

sehr schönes
Restaurant

Im Zentrum von Lugano, mit Blick auf See, 50 Plätze.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich schriftlich an Postfach 3252, 6901 Lugano.

P 61455/44300

Zu pachten oder zu mieten gesucht
Restaurantsbetrieb in der
Stadt Zürich

(vorzugsweise mit Bar-Teil)

- Umsatzgrösse 2 Mio. Franken
- persönliche Betriebsführung
- entsprechende Finanzen und Sicherheiten vorhanden
- erstklassige Referenzen

Konkrete Offerten erbeten an:

Chiffre Nr. 61283, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61283/375586

Hotel garni

in Deutschland an Hauptstrasse, 150 m vom Basler Grenzübergang und Schweizer Tram.

20 Zimmer, alle mit Bad/WC. Kaufpreis DM 1 150 000.- Verhandlungsbasis. Finanzierung möglich. Das Objekt kann auch vermietet übergeben werden.

Netto- Miete DM 84 000.- p.A. = 7,5%

Zuschriften erbeten unter Chiffre Nr. 61421 an die hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61421/232459

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin. Auch Express-Verfahren sind möglich! Neu: auch Objektübergaben.

Anfragen sind zu richten an:

Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



TTW Elektronisches für die Aontes

Der Travel Trade Workshop, das heisst die offiziellen TTW-Organisatoren, offerieren den ausländischen Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz im Frühling 1995 eine Testplattform.

Die ausländischen Fremdenverkehrsbüros der Schweiz (Aontes) haben sich seit längerer Zeit ein Messe-Forum gewünscht, wo statt Stelldichein und Branchen-Klatsch elektronisch vermittelte Kontaktgespräche dafür sorgen, dass die Regionen und Unteraussteller der betreffenden Länder nach der Messe ein Minimum an konkreten Geschäftsabschlüssen vorweisen können.

In einer Art Testplattform im Frühling 1995 möchte nun der TTW solche Kontaktgespräche erstmals ausprobieren (lassen), ohne das Datum des eigentlichen TTW vom 25. bis 27. Oktober 1994 zu verschieben. Eingeladen für die Testplattform wurden die vier Ferienländer, die an die Schweiz grenzen. Funktioniert die elektronische Kontaktbörse 1995, sollen später weitere Aontes-Länder dazuzusenden. Die Erfahrungen mit dieser Art von Messe werde dann auch für den Oktober-TTW umgesetzt, meinen die Messe-Organisatoren. Die Aontes wird sich bis am 8. Februar entschieden haben. Dann wird auch das neue TTW-Konzept 1994 vorgestellt und über die Zukunft dieser Veranstaltung informiert.

Aviatour/Italien Im touristischen Sumpf der Krise

Aviatour, bis vor kurzer Zeit einer der grössten italienischen Reiseveranstalter und von Enzo Poli geführtes börsenkotiertes Unternehmen, schliddert in die Krise.

Kürzlich hat sich Aviatour um staatlichen Verwaltungsschutz bemüht, denn seine Schulden sollen rund 60 Millionen Franken betragen. Stimmen die Aktionäre diesem Chapter-Eleven-ähnlichen Verfahren zu, hat Aviatour noch zwei Jahre Galgenfrist, um einen neuen Aufschwung zu lancieren.

Die leidige Geschichte rund um Aviatour ist ein Tiefschlag für Italiens Reiseindustrie. Sie muss die Krise bei einem der ehemals dynamischen TOs der Branche beibehalten, obwohl Aviatour und Enzo Poli mit dem Ableger in der Schweiz kaum eine glückliche Hand gehabt haben. Nun zirkulieren in Finanz- und Reisekreisen jedoch Gerüchte, wonach die Gruppe Aviatour, die 1992 einen Umsatz von rund 170 Millionen Franken erreichte, an einen interessierten Käufer veräussert werden soll.

Zur Wirtschaftskrise Italiens, die sich in abnehmender Reisefreudigkeit des Publikums äussert, gesellt sich für die Reiseindustrie noch der Umstand, dass schätzungsweise rund die Hälfte des Reisebüro-Umsatzes von den sogenannten »Abusiv«, den nicht registrierten Agenturen erarbeitet wird. Diese arbeiten ohne Lizenz unter dem Deckmantel einer Gesellschaften ohne Gewinnorientierung. Einem Reisebüro-Aktivist, der gegen diese Nichtregistrierten mobilisieren wollte, wurde nachts die Agentur angezündet. Tangentopoli, wie die Italiener ihre korrupte Milanese Wirtschaft nennen, hat also auch vor der Reiseindustrie nicht haltgemacht.

OG/APK

Hotelplan Die Fussball-WM als Mittelpunkt

Kurz- statt Städtereisen, speziell auf die Bedürfnisse der Romands ausgerichtete Kataloge, Flüge ab Bern und meist tiefere Preise – mit diesen Neuheiten steigt Hotelplan in die Sommersaison 1994. Salz in der 94er Hotelplan-Suppe dürften die USA-Reisen zur Fussball-WM sein.

SAM JUNKER

Mit Hotelplan geht man 1994 nicht mehr auf Städte-, sondern auf Kurzreisen – auch wenns um den Besuch einer Stadt geht. So sind die Destinationen im entsprechenden Katalog mit Rundreisen sowie «Drive-Sleeps», auch auf individueller Basis, erweitert worden. Zusätzliche Gruppenreisen per Flug oder Car, zum Beispiel während der Schulferien ins Eudonsey, bei denen Kinder ganz gratis reisen, sollen künftig sporadisch angeboten werden.

Ein Herz für die Romands...

Unter dem Motto «Espace Romand» gibt Hotelplan erstmals für den Sommer '94 den Baderferien- wie den Städte- und Länder-Katalog speziell für die Suisse romande heraus. Bisher waren die Angebote 1 zu 1 auf französisch übersetzt worden. Unter Mitwirkung des Regional Managers und der Westschweizer Filialleiter hat man die Angebote nun den Bedürfnissen der welschen Kundschaft angepasst. Ein Angebot mit frühem Abflug ab Zürich oder Basel kam beispielsweise in den französischen Katalogen gar nicht mehr hinein.

Neu sind Mietwagen-Reservierungen für ganz Europa via Hotelplan-Reservierungssystem möglich und werden kommissioniert.

...und für die Berner

Flüge ab Bern nach Wien, München, Brüssel, Florenz dürften die Herzen der Berner Agenten höher schlagen lassen und jene der Tessiner wegen Abflügen ab Lugano. Mit Linienflügen fünf mal wöchentlich nach Zypern und täglich nach Mallorca, die eine frei wählbare

Hotelplan: Das Geschäftsjahr in Zahlen

Als recht gut bezeichnet Walter Güntensperger, Direktor Hotelplan Schweiz, das vergangene Geschäftsjahr letzte Woche vor der Presse. Der Umsatz von Hotelplan Schweiz konnte um 10,4 Prozent auf 465,3 Millionen Franken gesteigert werden, 345,4 Millionen (+16%) entfallen auf das Tour Operating. Mit 256 000 stieg die Gästezahl um 19 Prozent. Die einzelnen Ressorts: Europa/Mittelmeer 143 Mio (+13%); Autoplan 30 Mio (+11%); Fernreisen 124 Mio (+14%); Nordamerika (+18%); Asien (+12%); M-travel 48 Mio (+33%, was der geplanten Steigerung entspricht).

Der Umsatz im Vertrieb in den gut 60 Filialen betrug 304 Millionen Franken (+7%), 184 Millionen (+15%) wurden mit eigenen Produkten erwirtschaftet. 161 Millionen Franken (+17%) haben rund 800 Agenten umgesetzt.

Was Buchungen für die laufende Wintersaison betrifft, liegt Hotelplan deutlich über dem Vorjahr und ist auf Budgetkurs. Im Trend liegen die Kanarischen Inseln und die Karibik. SJ



Hotelplan ist mächtig stolz auf den Katalog mit Reisen an die Fussball-WM '94, der als Magazin mit zusätzlichen Informationen kreierte wurde. Foto: Hotelplan

Aufenthaltsdauer erlauben, entfernt man sich bei Hotelplan weiter vom reinen «Päckli-Denken». Peter Spring, Chef Baderferien und Städtereisen, unterstrich zudem vergangene Woche vor der Presse, dass sich Hotelplan früh für Schweizer Charter entschieden und sich diese rechtzeitig gesichert habe.

Das vor Jahresfrist eingelaute Motto «clubwärts» hat auch 1994 Gültigkeit. Clubferien sind wiederum Schwerpunkt bei Hotelplan. Neue Robinson-Clubs gibt es in Österreich, der Türkei und Mexiko. Die hausigen Horizonte-Clubs in Italien und Spanien wurden ausgebaut. Erweitert ist auch das Top-Class-Angebot.

Sinkende Preise

Die 94er Preise von Hotelplan dürfen sich sehen lassen, zumindest aus der Perspektive der Kunden: Portugal und Zypern sind bis 15 Prozent günstiger als 1993, Spanien, Griechenland und Italien bis 10 und Tunesien bis 5 Prozent. Gleich teuer (oder billig) wie letztes Jahr bleiben die Türkei, die Schweiz und Österreich, Frankreich und Malta schliesslich haben rund 5 Prozent aufgeschlagen. Ein spezielles Augenmerk verdienen die Kinderermässigungen von oft 50 Prozent teilsweise auch für Jugendliche bis 16. Hotelplan-Exklusivität ist der Apex, der bei Reservierungen drei Monate vor Abreise mit bis zu 150 Franken zu Buche schlägt.

Aktion gegen Aktionitis

Das M-travel-Angebot konzentriert sich traditionellerweise im Mittelmeerraum. Bruno Zogg macht im besonderen auf die gelben Sterne im «seinem» Katalog mit den tiefen Ab-Preisen aufmerksam, die bis zu 40 Prozent günstiger seien. Davon könnten alle profitieren, denn noch günstiger würden auch kurzfristige Aktionen kaum mehr sein können. IM Sektor Insetare-Reisen, die Stärke des Veranstalters sind ein «zweites Bein» darstellen, wird M-travel aktiv bleiben.

Afrika zieht wieder an

«Für Hotelplan war 1993 ein gutes Kreuzfahrten-Jahr», freut sich der Fernflug- und Kreuzfahrten-Chef Hans-Ulrich Zihlmann, konnten die Passagierzahlen doch um einen Viertel gesteigert

werden. So hat er auch für das eben vergangene Jahr wiederum einige Pfeile im Köcher: Neu sind die Karibik-Mexiko-Kreuzfahrt im Sommer mit der «Costa Romantica» sowie die Mittelmeerkreuzfahrten mit der «Pallas Athena» von Epirotiki. Bei den Flussfahrten wurde das Main-Donau-Programm ausgebaut und neu kann man mit der «Normandie» auf der Seine bis ganz nach Paris reisen. Im Fernflugbereich richtet sich Hotelplan nach wie vor nach den vier «A»: Amerika, Afrika, Asien und Australien, «mit einem kompletten Angebot», wie Zihlmann hervor hebt. In USA gibts neue Fly-Drive-Sleep-Routen und neu hat Hotelplan auf allen Balair/CTA-Chartern direkte Kontingente, was die Buchung vereinfacht. Die Preise für Landarrangements sind eher etwas höher, jene für die Flüge eher tiefer.

Eine Trendwende macht Zihlmann bei Ostafrika aus, das wieder anzieht. Ab April wird eine vierzehntägliche Zusatzkette mit Balair/CTA aufgelegt.

Mit dem Ball in die USA

Stolz ist man bei Hotelplan auf das «WM-Magazin USA '94». Nebst den acht auf die Matches ausgerichteten Programmen – bei verschiedenen Reisen werden Fussball-Cracks dabei sein – sind darin auch die verschiedenen Austragungsorte und Stadien vorgestellt. Da der Kenner gleich auch die Resultate eintragen kann, dürfte das Magazin zum beliebten Souvenir werden.

Zum 60. rund um die Welt

1995 feiert Hotelplan das 60-Jahr-Jubiläum. Mit einer Reise rund um die Welt vom 3. bis 25. November fällt der Startschuss zu den Festlichkeiten bereits Ende 1994. Eine MD-11 der Swissair mit drei Klassen und der gleichen Crew während den gut drei Wochen ist bestätigt. Von Zürich gehts nach New Orleans, Las Vegas, Raratonga (Südsee), Oakland (Neuseeland), Sydney, Alice Springs oder Cairns (Australien) und via Singapur und Oman zurück in die Schweiz. – Ab rund 15 000 Franken ist man dabei. SJ

Eurocard/Swissair Plastik-Flugmeilen

Eine neue Qualiflyer-Kreditkarte wird von der Swissair zusammen mit Eurocard lanciert. Damit lassen sich die Vielflieger-Flugmeilen auch bargeldlos sammeln.

Mit der Qualiflyer-Eurocard/Mastercard lassen sich ab 1. Februar für jeden Einkauf Qualiflyer-Meilen erhalten. Und wer sein Ticket mit Eurocard bezahlt, erhält gleich zwei Flüge auf einen Schlag: Meilen für die Kaufsumme plus Meilen für die Flugstrecke. Konkret: Pro zwei Franken Kaufbetrag eine Flugmeile gratis. Ob Kleider, Benzin oder Restaurant, mit jedem Kaufbetrag steigt auch der Meilenstand im Qualiflyer-Konto.

Die neue Quali-Eurocard ist gegen eine Jahresgebühr von 100 Franken erhältlich. Das Vielflieger-Programm von Swissair und Austrian Airlines wiederum gilt auch bei Flügen mit SAS, Singapore Airlines, Delta oder Balair/CTA sowie sieben weiteren Fluggesellschaften. APK

ICAO Wachstum des Weltluftverkehrs 1993

Nach vorläufigen Hochrechnungen der Internationalen Zivilluftfahrt-Organisation (ICAO) in Montreal hat der Weltluftverkehr im Jahre 1993 ein Wachstum in Tonnenkilometern um drei Prozent verzeichnet. Der planmässige internationale Luftverkehr stieg hingegen um sieben Prozent. Die Anzahl der insgesamt beförderten Passagiere nahm um ein Prozent auf 1,166 Milliarden zu, im internationalen Verkehr betrug die Zunahme sechs Prozent (317 Millionen). Die Sitzauslastung blieb im Weltdurchschnitt unverändert bei 66 Prozent.

Das im Vergleich zum internationalen Verkehr geringe Wachstum des Gesamtverkehrs ist nach Angaben der ICAO auf die Entwicklung auf zwei bedeutenden inländischen Märkten zurückzuführen. In den Vereinigten Staaten wurde praktisch kein Wachstum verzeichnet, und in den GUS-Staaten, der früheren Sowjetunion, kam es erneut zu einem starken Rückgang des Verkehrs.

Wie aus diesen provisorischen Statistiken hervorgeht, nahm der internationale Passagierverkehr in Passagierkilometern ausgedrückt in den zehn Jahren seit 1984 um etwas mehr als neunzig Prozent zu, obwohl von 1990 auf 1991 wegen des Golfkrieges ein Einbruch um vier Prozent verzeichnet wurde. KH

BWIA Icelandair ist neuer GSA

Aus naheliegenden Gründen hängt man es nicht an die grosse Glocke – aber die in Trinidad/Tobago beheimatete BWIA fliegt seit 54 Jahren unfallfrei. Diesen Carrier darf ab 1. März Icelandair als neuer General Sales Agent vertreten. Wegen sinkendem load factor in den vergangenen Monaten wird Zürich im Sommerflugplan nur noch einmal pro Woche bedient. «Aber wichtiger als Frequenzen ist uns die gute Auslastung!», bekräftigt Richard Gugerli von Icelandair.

Anders als die Charter, fliegt BWIA mit einem «garantierten» Wochenendflug nonstop nach Antigua, es gibt mehrere Inseln zum selben Tarif und attraktive Island-hopping-fares. RB

Neu: Zürich-Dubai nonstop

3 x wöchentlich fliegen wir nonstop von Zürich nach Dubai und weiter in den Mittleren und Fernen Osten und verwöhnen unsere Passagiere mit Klasse in jeder Klasse, exquisiten Mahlzeiten und auserlesenen Weinen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie direkt bei Emirates:
Pelikanstr.37, 8039 Zürich, Tel. (01) 212 30 00, Fax (01) 212 48 48



Visit USA Seminar

Ein Fachanlass der gar keiner war

Zum ersten Mal fand das Visit USA Seminar in einer Züspha-Halle statt und zum ersten Mal in Kombination mit der Zürcher Ferienmesse FESPO. Dieser Integrationsversuch muss als gescheitert betrachtet werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Es war einmal vor 18 Jahren. Da fanden sich zum ersten Visit USA Seminar (VUSA) 35 Teilnehmer ein. Durch das Programm führten zwei Tourenoperatoren und drei Airlines, während an den US-Zollstellen während eines Jahres weniger als 20 000 einreisende Schweizer registriert wurden. «Seit damals haben sich die Zeiten dramatisch verändert», schreibt Kay R. Kuhlman, Counselor of Embassy for Commercial Affairs und Chairperson VUSA Committee in den Begrüssungsworten des offiziellen Seminarführers. Will heissen: Die Ausstellerliste des VUSA 1994 umfasst beinahe 100 Namen, gegen 1000 Mitarbeiter von Reisebüros hatten sich zur Teilnahme eingeschrieben. Und über 300 000 Eidgenossen besuchen jährlich die Vereinigten Staaten von Amerika – mit steigender Tendenz.

Wiederum unter der Leitung von Werner E. Wiedner von der US-Botschaft in Bern, aber zum allerersten Mal überhaupt, wurden die Agenten nach Zürich-Nord geladen. Neue Impulse waren ge-

fragt und so folgte man dem Ruf des FESPO-Organisators Willi Gyger, der seinerseits die Gelegenheit beim Schopf packte. Das VUSA soll in die FESPO integriert sein, respektive gleichzeitig über die Bühne gehen.

So wurde eine der Züspha-Hallen zur eigenständigen USA-Arena. Arena deshalb, weil ein Ausstellungsgelände beinahe zwangsläufig zu einem «Unruheherd» werden muss. Von Seminar-Stimmung war bei Madonna-Imitationen, Bullen-Reiten, Torwandschiessen und ähnlichem wenig bis gar nichts zu spüren – an diesem Eindruck konnte auch der exklusive Klub der Mini-Academy in einer verdickten Ecke der Halle nichts ändern. Spätestens nach 13 Uhr, ab diesem Moment stand die Halle dem Fespo-Publikum offen, waren die letzten Bemühungen um das Gelingen vergebens.

Von Anlass für Fachbesucher oder ähn-

Tourismus im TV

Was haben Ferienmessen mit Fernsehen zu tun? Vieles, da sowohl an Messen wie auch am Fernsehen Ferien kommuniziert werden können. Fespo-Organisator Willi Gyger hat deshalb eine bundesrätliche Konzession, mit der er in der ganzen Schweiz via Kabel Wetter- und Tourismusprogramme verbreiten darf. Konkretes steht kurz bevor. **APK**

chem waren die letzten minimalen Einheiten per sofort in der rauchgeschwängerten «Luft» verfliegen. So mochte es kaum verwundern, dass in den Nachmittagsstunden zahlreiche VUSA-Teilnehmer in allen anderen FESPO-Hallen, nur nicht mehr in derjenigen der USA zu finden waren. Schliesslich galt es, die Stunden bis zum Apéro und Nachteszen zu überbrücken. So beurteilte etwa Eliane Schmocker von Executive Travel, stellvertretend für die meisten Teilnehmer, die Vermischung von Ferien- und Fachmesse als schlecht bis katastrophal. Aber und insbesondere auch von Ausstellerseite liess die Reaktionen an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig. Wengleich auch Hannes Rosenmund von der Swissair schmunzelnd anmerkte, man solle doch auch das Positive erwähnen: «...das Essen ist echt gut...!» Am Stand von Imholz musste Monika Lehmann beispielsweise feststellen, dass das FESPO-Publikum lange und komplizierte Fragen stelle, so bleibe kaum Zeit für Kontakte mit den Fachbesuchern. Und auch Hotelplans Silvia Bischoff kam zum Schluss, dass die Tore für das Publikum zu früh geöffnet wurden. «Die Idee der Integration ist zwar gut», meinte sie, «aber zweieinhalb Stunden für die Branche sind zu wenig». Insbesondere mit dem Vormittag zeigte sich Nina Rosenberg von der Icelandair zufriedener. Danach gab es eh keine Lorbeerreden mehr zu holen. Der Stand des Carriers befand sich am Nachmittag in der für das Publikum – Academy-bedingt – abgesperrten Zone!



Indianer aus Neumexiko betätigen sich touristisch: Vor dem Visit-USA-Imholz-Stand gibts Folklore. Foto: Michael Hutschneker

Einmal top und einmal flop

Mit «Texas» und «Abenteuer USA» waren am Nachmittag beider Visit-USA-Tage zwei Präsentationen von je 45 Minuten angesagt. Im grossen Saal, wo es auch Mittag- und Abendessen inklusive Texas-Unterhaltung gab, war eine Bühne eingerichtet worden. Wer nicht direkte Sicht darauf hatte, konnte das Gebotene auf drei Leinwänden mitverfolgen. Dieser Saal war jedoch nur dürrig von der Ausstellungshalle abgetrennt.

Es sei zu Anfang erwähnt: Die Messeorganisation hatte keinen Einfluss auf die Präsentationen. Was «Texas» betrifft, konnte sich der Zuhörer des Eindruckes nicht erwehren, dass erst kurz vor Auftitt beschlossen wurde, was da überhaupt gesagt werden soll. Es blieb denn auch bei Aufzählungen, was die texanischen Städte zu bieten haben, auf englisch, französisch und deutsch. Das Vorgetragene konnte zudem im abgegebene Infoheft auf deutsch mitgelesen werden. Nach jeder «Durchsage»

gab es einen passenden Video-Film, li-fé begleitet von texanischer Country Music. Kurz, ein Workshop, der zu wünschen übrig lässt – vor allem wenn man bedenkt, dass nur Fachbesucher Zutritt hatten.

In «Abenteuer USA» stellten sich in Wort und Film vier Unternehmen aus Utah vor, die Soft-Adventures – Abenteuer, bei denen die Sicherheit im Vordergrund steht – anbieten: «Kaibab Mountain Bike Tours» mit Touren durch Berge und Wüste, die «Rockin'R Ranch» für verschiedene Sparten des Reitsports sowie «Sheri Griffith River Expeditions» für River Rafting und «Slickrock Air Guides» für Aussichts- und Charterflüge. Hier nun waren die Informationen auf den Fachbesucher abgestimmt. Dieser konnte danach nicht nur die einzelnen Programme, die schriftlich mitgeliefert wurden, sondern wusste auch, wem er sie anbieten darf und worauf seine Kunden bei einer Teilnahme zu achten haben. **SJ**

Kommentar

Dicke Luft, nicht nur in der Halle...!

Wenn am vergangenen Visit-USA-Seminar in den Fespo-Hallen in aller Eile Flyers, Prospekte und anderes Info-Material weggeräumt und eventuell andere Papiere in die Gestele gelegt wurden, dann hatte es 13 Uhr geschlagen. Die Zeit nämlich, ab der die VUSA-Halle auch dem Fespo-Publikum offen stand. Und es sei in aller Deutlichkeit gesagt: Die Mischung zwischen Fachanlass, respektive Fachpublikum und allgemeinem Ferienmesse-Publikum hat in ihrer ganzen Länge und Breite Schiffbruch erlitten! Nicht nur in der USA-Halle selbst herrschte vor allem am ersten Nachmittag schier unerträglich dicke Luft, auch die Laune der VUSA-Aussteller und Teilnehmer lässt sich mit diesem Attribut am besten umschreiben. Wem es nicht schon im Vorfeld der Veranstaltungen klar war, dem gingen spätestens nach wenigen Minuten auch die schwächsten Lichter auf. Von irgend-

welchem VUSA-Fachseminar war schon nach kurzer Zeit weder etwas zu sehen noch zu hören oder sonst irgendwie zu spüren. Die Situation wurde von Branchenfachleuten mehrheitlich zwischen unhaltbar und katastrophal eingestuft. Insbesondere die unterschiedlichen Informationsbedürfnisse von Fach- und Verbraucherpublikum lassen sich unter keinen auch noch so grossen Hut bringen. Viel zu knapp war die Zeit (maximal zweieinhalb Stunden), «unter seinesgleichen» zu sein: Schnell einmal «störten» Fespo-Besucher allfällige Kontakte unter Branchenprofis. Zugegeben, der Versuch der VUSA-Organisatoren, dem «Kongresshaus-Imago» einen innovativen Schub zu verleihen, mag als positiv gewertet werden. Nur, spätestens beim Vorliegen der Details (Zeitplan etc.) war ein Debakel abzusehen. Auch die VUSA-Aussteller hätten ja die Gelegenheit gehabt, sich

vorzeitig darüber Gedanken zu machen. Das Chaos in Zürich-Oerlikon war sozusagen vorprogrammiert – auch der schlaue Fespo-Organisator, dem der Zuzug des VUSA in die Züspha-Hallen nicht nur zufällig sehr gelegen kam, muss, respektive müsste es gehnt, wenn nicht befürchtet haben. Befürchtet deshalb, weil ein zweites VUSA unter solchen oder ähnlichen Bedingungen an der Fespo auf keinen Fall stattfinden kann und darf. Selbst wenn das Seminar beispielsweise im Vorfeld der Ferienmesse über die Bühne ginge. Wo bleiben die geeigneten Seminarräume...? Denn die kleinen, dafür um so lärmigeren Kammern der «geheimnisvollen» Academy, in einer verdickten Ecke der Ausstellungshalle, waren eines Seminars schlicht unwürdig! Demgegenüber lässt es sich im Kongresshaus-Labyrinth beinahe fürstlich leben... **Michael Hutschneker**

REISE-NEWS

Emirates' Flügel werden immer grösser

Emirates, die am schnellsten wachsende Airline des Mittleren Ostens aus Dubai, hat erstmals Zahlen vorgelegt. Auf Ende März 1993 kamen rund 2.9 Millionen Dollar Erfolg zustande, bei einem Umsatz von rund 500 Millionen Dollar (rund 750 Millionen Franken).

Emirates ist der im staatlichen Besitz stehende Carrier von Dubai, der aber vom staatlichen Aktionär nicht subventioniert wird. Die Gesellschaft ist noch jung: Sie wurde vor neun Jahren gegründet. Ausser 1987 soll jedes Jahr positiv abgeschlossen worden sein, meinte Managing Director Maurice Flanagan kürzlich vor der Presse. Sogar in der Golfkriegszeit 1991/92 hat Emirates alle Flüge nach Europa und Indien aufrechterhalten. Dadurch konnte Emirates damals seinen Marktanteil vergrössern. 1992/3 hat Emirates ihre Kapazitäten um 54 Prozent erhöht, als alle anderen Gesellschaften bereits abzubauen versuchten.

Emirates fliegt momentan 32 Destinationen an, transportierte 1.7 Millionen Passagiere und hofft für Ende 1994 auf rund zwei Millionen. Zusammen mit den Flughafen-Diensten werden 7 800 Leute beschäftigt. Die Flotte umfasst 13 Airbusse und zwei Boeing 727. Dazu sind sieben Boeing 777 geordert, plus weitere sieben auf Option bestellt. Für den kommenden

Sommer sind zusätzliche London-Flüge angesagt, neben den täglich zwei nach Heathrow noch vermehrt nach Gatwick. Die neuen Boeings dürften für Nonstop-Flüge zwischen Dubai und New York eingesetzt werden.

Anfang Januar hat Emirates ausserdem den «Airline of the Year» Award des Magazins Executive Travel gewonnen. **APK**

Distribution über Kabel-TV

Dass sich ein privates Unternehmen zur Bereicherung seines Distributionsnetzes einen eigenen Kabelkanal aufzieht, ist in den USA nicht neu. Vor einigen Monaten hat die R.H. Macy & Company entsprechende Pläne für den Herbst 1994 bekanntgegeben. Damit soll das nach eigenen Angaben «grösste Warenhaus der Welt» für «Shopaholics» 24 Stunden am Tag und 365 Tage im Jahr geöffnet sein. Dieses Beispiel könnte auch im Tourismus Schule machen. **CC**

FLASH

Frankophone «Reisebaumeister»: Anscheinend schon seit einer ganzen Dekade in der Schublade, aber erst jetzt marktreif geworden ist Opus Tours. Als sechstes Mitglied der «Reisebaumeister»-offert Opus Frankreich- und Kurzferien in einem dieser Tage aufgelegten Katalog. **r.**

FESPO '94 Zürich

Ein antizyklisches Wachstum

Mögen die Zeiten noch so schlecht sein – die Zürcher Ferienmesse Fespo, zum vierten Mal durchgeführt, übertraf ihre Vorgängerinnen von der Grösse her bei weitem! Und mit 79 000 Besuchern kamen 57 Prozent mehr als vor Jahresfrist.

UELI STAUB

Eine wichtige Änderung betraf den Untergrund der Messe, die nun neu für «Ferien, Reisen, Foto und Sport» gedacht ist. «Foto» ersetzt also das frühere «Freizeit». Laut Messedirektor Willi Gyger haben Lesen, Spielder oder Basteln nicht das gewünschte Echo gebracht. Also wurde der ehemalige Zürcher Photoexpo, die 1991 eines sanften Todes starb, Gastrecht gewährt. Die überraschende Feststellung, dass nirgendwo so viel fotografiert wird wie auf Reisen, kam allerdings so spät, dass die Modifizierung auf dem offiziellen Geschäftsspaar und den Tickets nicht mehr berücksichtigt werden konnte! Dann war die Reihe an den Superlativen. Flächenmässig ist die Fespo gegenüber dem Vorjahr um 85 Prozent gewachsen,

von der Ausstellerzahl her um 48 Prozent. Zu Buche geschlagen hat dies auch auf dem Reisesektor: 60 Länder – 1993 waren es nur 23 – stellten sich vor, darunter «Exoten» wie die Mongolei, Tonga oder Korea, was mehr als 100 Ferienregionen ergab. Ihr Debut feierten auch neun mittel- und südamerikanische Länder, verächtlich friedlich in einem Gemeinschaftsstand vereint.

Messeplatz Zürich

Züspha-Direktor Hanspeter Meyer sagt Zürich in Bezug auf Messen eine grosse Zukunft voraus, da die Agglomeration, mit «Millionenzürich» treffend apostrophiert, industriell gut diversifiziert ist und so der Messeplatz eigenwirtschaftlich geführt werden kann. Das Geheimnis, wohin das neue Messegelände zu liegen komme, wollte er aber nicht lüften und verwies auf die Tagespresse vom 20. Januar!

Das Thema Fernsehen

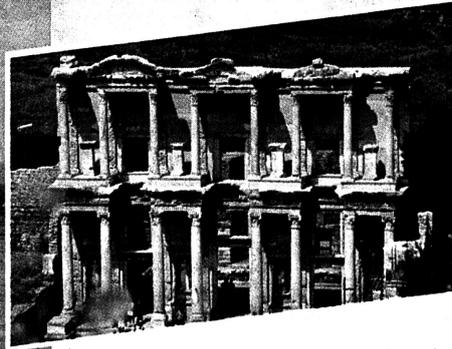
Bei der Fespo-Eröffnungsfeier kam auch der TV-Schaffende Kurt Schaad zu Wort. Das Fernsehen, erklärte er, sei im Umbruch, was auch durch den Vormarsch der sogenannten «Spartenkanäle» ersichtlich werde. Dazu könnte durchaus der Tourismus gehören, doch vor-

hand, sieht man von den Attacken des «Kassensturzes» ab, kann nur «Traumziele» die Reisebranche interessieren. Schaad ist derzeit mit einem Entwicklungsmandat für Tourismussendungen betraut. «Das Publikumsinteresse ist vorhanden, der zentrale Punkt betrifft die Finanzen», erklärte er. Somit war er der einzige «zyklische» Referent, der die gegenwärtige Konjunkturschwäche andeutete. Wie man es machen könnte, zeigte Schaad vielbeachtete Serie «Moskau - Peking» auf, bei dem das betreffende Reisebüro zumindest indirekt profitierte.

USA strebt nach mehr Qualität

Zu «America tomorrow» äusserte sich Werner E. Wiedner, Handelsdelegierter der US-Botschaft in Bern. 1992 reisten 320 000 Schweizer in die neue Welt, wie gut eine halbe Million Dollar liegen liessen. 1993 dürften es 350 000 gewesen sein, in diesem Jahr könnte auch der Fussball für ein noch besseres Ergebnis sorgen. Da jedes Wachstum Grenzen aufweist, will man in den USA den quantitativen durch den qualitativen Tourismus ersetzen. So sind im «Hinterland» kleinere Anbieter abseits der Trampelpfade wie Florida oder die Westcoast im Vormarsch, die originale und teils sportorientierte Programme anbieten.

»Gleich hinter der Küste: Die schönsten Städte der Antike!«



Kulturschatz Türkei:

Natürlich kennen Sie und Ihre Kunden die Türkei als Badeparadies. Aber wissen Sie auch, was gleich hinter den wohl schönsten Stränden des Mittelmeers liegt? Unzählige Kulturschätze, weitläufige Amphitheater, ja sogar Weltwunder des Altertums!

Zum Beispiel Ephesus mit der »Celsus-Bibliothek« (Abb. oben) und dem Sterbehäus der Jungfrau Maria. Aphrodisias mit seinem einzigartigen antiken Stadion. Oder Apendos mit dem besterhaltenen römischen Theater Kleinasiens.

So gibt es viele Hundert kultureller Attraktionen, die darauf warten, in einem der geschichtsträchtigsten Länder der Erde entdeckt zu werden. Damit haben Sie die Möglichkeit, die Türkei nicht nur für klassische Badeferien anzubieten, sondern auch eine grosse Zahl kultur-historisch interessierter Kunden zu gewinnen.

Sie sehen: Die Türkei hat mehr für Sie – und für Ihre Kunden!

Weitere Informationen bei:
**Informationsabteilung
 des Türkischen Generalkonsulats
 8001 Zürich, Talstrasse 74,
 Tel.: 01/221 08 10/12, Fax: 01/212 17 49**

TÜRKEI
 Willkommen bei Freunden!



TOURISMUS



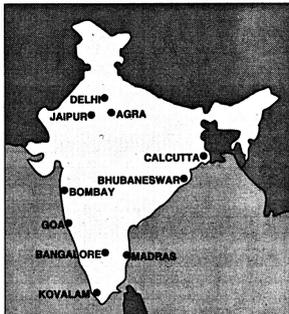
**NORTHWEST
AIRLINES**

Some People Just Know How To Fly.™

We call it Partnership !

at

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



Die Schätze Indiens

In diesem Jahr laden wir Ihre Kunden ein, alle Regionen Indiens zu entdecken. Von Ost bis West, von Süd bis Nord, von magischen Palästen und Tempeln bis zu strahlenden Festen und goldenen Stränden - Indien bezaubert seine Gäste mit einem unermesslichen Reichtum an Schätzen.

India

Indisches Fremdenverkehrsamt, 1-3, rue de Chantepoulet, 1201 Genf.
Tel. 022/732 18 13. Fax 022/731 56 60

Reiseleiter/in Reisehostess

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

Verlangen Sie das
Gratiskursprogramm!

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

Seit
15 Jahren von
der Reisebranche
anerkannt und
empfohlen!



Griechische Zentrale für Fremdenverkehr

Löwenstrasse 25
8001 Zürich

GRIECHENLAND

Die Wahl der Götter

Natürlich wieder an der Ferienmesse Bern Stand 326

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Talstrasse 66
8039 Zürich

&
Rue de la Tour d'Ile 4
1204 Genève

Messe-Ausstellungskonzept

Erlebniswelten und Waben statt Quadratkojen

Themenbezogene Angebote gewinnen an der Berner Ferienmesse gegenüber den Destinationen, Veranstaltern und touristischen Transporten an Bedeutung. Ferienthemen sind aber freizeitbezogen. Damit ergeben sich neue Standkonzepte: Erlebniswelten statt Quadratkojen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Früher, im Massengeschäft auch heute noch, reiste man vor allem um der Zieldestination willen. Ausländische Verkehrsbüros, Veranstalter und andere Out-bound-Anbieter dominierten damit jahrelang unangefochten die Ferienmesse. Doch in Bern scheint sich nun ein anderer Trend anzubahnen: Das Messepublikum kann zwischen dem Themen- und dem Reiseproduktebereich aus-

wählen. Und viele bleiben bei den Themen hängen, da dort viele Aktivitäten laufen, Animation grossgeschrieben wird und den Leuten auf ihre Bedürfnisse hin mit neuartigen Messeauftritten zusätzliches geboten wird.

Neuartige Standkonzeptionen

«Die Ferienmesse hat sich inhaltlich gewandelt», meinte der Messe-Verantwortliche *Mario Pessina*, FairCom, vielsagend letzte Woche vor der Presse. So ergeben sich in Bern derart sonderbare Anbieter-Kombinationen wie Krankenkassen, Schwimmförderung, Gesundheit und Freizeit. Im Klartext: Der Schweizer Unterwasser-Sport-Verband (mit immerhin 10 000 Mitgliedern) bemüht sich, mehr als nur den seit Jahren benutzten Ferienmesse-Tauchturn anzuzeigen. Er zeigt Multivisions-Shows zur Gewässer-Biologie, und wird sekundiert von der zweitgrössten schweizerischen Krankenkasse (!) CSS. Diese möchte nämlich ein Schwimmförderungsprogramm unter die Leute bringen, weil Schwimmen / Tauchen eine Sportart darstellt, die fast nur Vorteile aufweist und deshalb eine optimale Investition in die persönliche Gesundheit darstellt.

Schwimm Dich fit

Mit dieser «Schwimm Dich fit»-Formel treffen sich an der Berner Ferienmesse Volksgesundheit, Krankenkassen, Taucher und natürlich die Tauchreise-Anbieter zu einem gemeinsamen Thema, das sie möglichst erlebnisreich an die Besucher weitervermitteln. «Wer fast 50 Wochen pro Jahr sich durch seine Arbeit kämpft, sieht bald einmal beim Zusammenhang Ferien und Gesundheit immer klarer», meint dazu *Adrian Ruprecht* von der «Volksgesundheit». Gesundheit soll als Freizeit-Lernprozess aus dem Alltag, eben in die Ferien führen. Ausser den spezialisierten Tauch- und Mediven-Veranstaltern werden ihm für diese Erkenntnis auch die zahlreichen Badeferien-Produzenten dankbar sein.

Themen- statt Katalogsmeln

In der Sonderschau «Lust auf andere Ferien» hat die Berner Ferienmesse gleich einige Novitäten mitverpackt. Der Konzeptverantwortliche *Christoph Meyer*,

sozial & öko Marketing, hat alles daran gesetzt, seine Spezialaussteller «weg vom quadratischen Kojenkonzept zu bringen». Meyer war, vor seinem Öko-marketing, zehn Jahre lang technischer Leiter und Neulancierier von Sonder-schauen und Ausstellungen an der BEA. Als Messeprofi setzte er sich nach Übersee ab und geriet ins Ökologische. Seit 15 Jahren beschäftigt er sich damit, wie man etwas (auf einer Messe) präsentieren kann. Als Premiere für die Schweiz bezeichnet Meyer nun die wabenförmige Anordnung der Kojen der 27 Aussteller von «Lust auf andere Ferien».

Kampf der Rechtwinkligkeit

«Gerade die Messeroutiniers unter den Ausstellern sind kaum für Neuheiten zu haben», weiss Meyer, da die viereckigen Normwände beinahe schon als heilige Kühe der Aussteller-Philosophie gelten. Dem setzt er die Erlebniswelt gegenüber, wie er sie aus Vorbildern amerikanischer Einkaufszentren übertragen hat. «Die Rechtwinkligkeit der Aussteller-Strassen tötet jedes Besuchererlebnis. Der Besucher kann nicht gleichzeitig links und rechts schauen und weitergehen. Der glückliche ist dann jeweils jener Aussteller, der sich am Ende des Ganges befindet und den durchgehenden Besucher frontal konfrontiert.» Da sich unter den 27 Ausstellern der Sonderschau nur wenig Messe-Profis befin-

den, konnte sich Meyer mit dem unkonformen Wabensystem durchsetzen: Jetzt durchläuft der Besucher zickzackförmig statt geradeaus den übersichtlichen Korridor. Statt der ewigen Poster werden vierdimensionale Gegenstände zur Illustration der Ferienangebote verwendet. So nimmt zum Beispiel der Aussteller des toskanischen Bauernhauses Olivenölfässchen mit. Statt der Normwände hat Meyer Gebrauchs-Baumarkteile wie Wellblech verwendet. Plastik ist verpönt, die heutige Kojennorm sei zu fest entfernt von der Natur. «Ich habe mich stark von den klassischen Bazaren des Orients, von der modernen Ausstellungsweise in Museen und von den neuartigen Gartenanlagen inspirieren lassen», meint der Messe-Profi, «dort hat auch nicht der Einzelaussteller das Sagen, sondern der Einkäufer und Besucher».

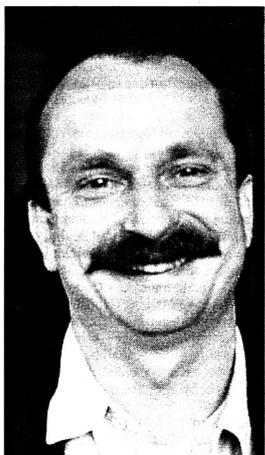
Frankreich und Travac

Das neue System komme nicht unbedingt teurer zu stehen, und prädestiniert seien thematisch ähnlich gelagerte Aussteller, die sich unter dem Dach eines Hauptausstellers wie zum Beispiel einem ausländischen Verkehrsbüro organisieren. Meyer lobt unter den Verkehrsmännern in der Schweiz Frankreich, das mit seinem Stand seine zahlreichen Regionen beispielsweise in einer Messe-Erlebniswelt präsentiert. Als besten Aus-

steller unter den Tour Operators nennt er Travac, dessen grüne Pflanzenwelt sich ausserordentlich abhebt.

Gaea Tours: Lust auf «Sanftes»

Unter den 27 Ausstellern von «Lust auf andere Reisen» offeriert auch Gaea Tours GmbH sanften Tourismus in Ost-Mitteleuropa. Die Formel lautet «Sanft mit sozialem Hintergrund», individuelle kulturelle Begegnungen, Naturerfahrungen und Leben mit den Menschen in der besuchten Destination. An sich nichts unbekanntes, doch verbürgt der Name der Veranstalterin, *Elisabetha Eggenberger*, 18-jährige Erfahrung in der Branche. Mit Kuoni-, Imholz- und Hotelplan-Erfahrung machte sich Frau Eggenberger bei Hotelplan als erste Umweltbeauftragte einen Namen. Das BIGA-Tourismuskommmissions-Mitglied hat 1993 Gaea Tours gegründet, wo sie Reisen veranstaltet und für umwelt- und sozialverträgliche Tourismusprojekte berät. In Bulgarien und Rumänien hat sie mit dortigen Institutionen ein für jene Breitengrade neues Tourismus-Modell entwickelt, das nun erstmals an einer Ferienmesse angeboten wird. APK



Christoph Meyer, sozial & öko Marketing, hat zehn Jahren Messeausstellungserfahrung. Diese verbindet er nun mit Erfahrungen aus Übersee.

Foto: Alexander P. Künzle

KOMMENTAR

Themen, Freizeit oder Reisen?



Was verkauft die Reiseindustrie eigentlich? Fernweh und Träume? Abgesehen davon, dass heute jeder schon seinen Bauch fast überall einmal gesonnt hat, sind Fernweh und Träume ein

Kerngehäuse eines Produkts, das hohl ist. Destinationen ziehen als Verkaufswert immer weniger, da der Ferieninhalt oft verloren gegangen ist. Zeichnet sich das an den Ferienmessen ab? Bevor die Reiseindustrie realisiert, dass sie bald nur noch Uhrengehäuse herstellt und verkauft, während jemand anders den Inhalt, das Laufwerk sozusagen, produziert.

Inhalt, das sind heute die Themen, die wiederum mit dem Freizeitgedanken verknüpft sind. An der Berner Ferienmesse werden dieses Jahr wie noch nie Themen angeboten, in Form von Aktivität und Animation, nicht in Form von Freizeit-Produkten. Aufmerksame Messebesucher werden darüberhinaus feststellen, dass die Ausstellerkonzeption bei den Themenanbietern neuer, weniger konventionell und erlebnisweltartiger geworden ist als die meist ewig gleiche, quadratische Kojen-Ausstellerkonzeption zahlreicher touristischer Leistungsträger.

nieren und derlei verbraucherfreundliches vermittelt.

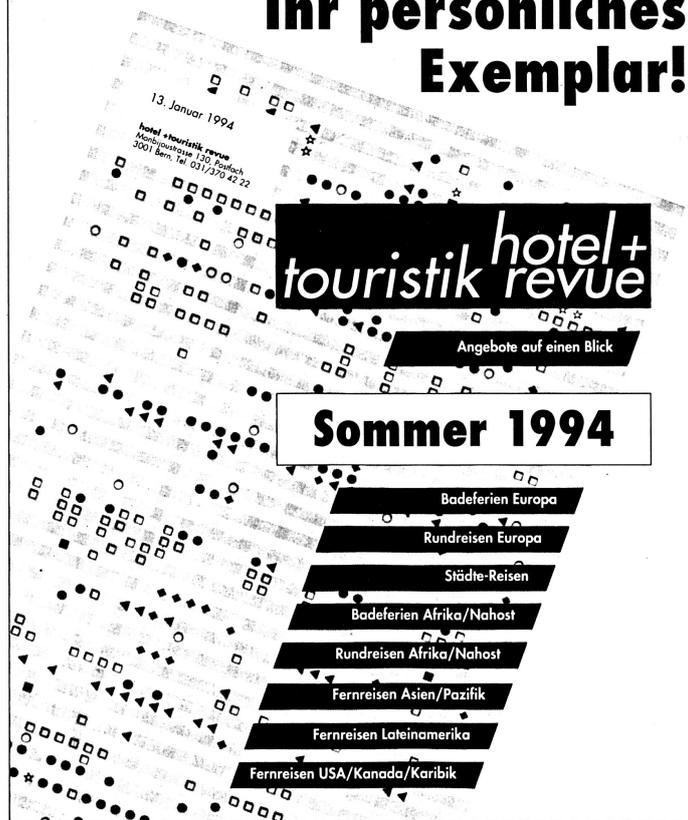
Damit wird gleichzeitig auch ein Schritt getan, die Reiseprodukte in den Messehallen auf andere Kriterien als immer nur auf den günstigsten Preis hin zu begutachten. Durch die angebotene Themenvielfalt ergeben sich dem Messebesucher eine Vielzahl von Möglichkeiten, was er mit seinen Ferien anfangen soll, abgesehen vom Umstand, dass er ohnehin verreisen will.

Dass einige Themen auf den ersten Blick inländisch ausgerichtet sind, sollte die konkurrierenden ausländischen Leistungsträger nur insofern beunruhigen, als Kriterien wie Gesundheit, Aktivferien oder Familienfreundlichkeit ebensogut für England, die Karibik oder gar Italien eingesetzt werden können. Man muss sich ja auch fürs schweizerische Tourismusangebot nichts vormachen: Die Themen, die an der Ferienmesse in Bern derart ausführlich behandelt werden, sind in Wirklichkeit nur von einem Bruchteil der inländischen Leistungsträger bereits verwirklicht. Noch sind es Marktnischen, oft dazu grün und ökologisch verbrämte.

Aber dennoch: Gegenüber früher hat sich bereits eine Akzentverschiebung von Auslandsdestinationen in Richtung Themen ergeben. Die noch vor wenigen Jahren klare Dominanz klassischer ausländischer Leistungsträger/Anbieter könnte sich bald aufweichen. Die Reiseindustrie riskiert, dass sich Freizeit- und Special Interest-Themen mit ihrem sehr attraktiven Erlebniswert unabhängig von ihr zu etablieren beginnen. Zeichnen der Zeit oder einfach nur eine neue Art von Messe-Ausstellungsphilosophie?

Alexander P. Künzle

Sichern Sie sich gratis Ihr persönliches Exemplar!



Bestellcoupon

Bitte senden Sie mir gratis _____ Exemplar(e) Pünktli(tabelle)n)

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____ Nr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefonnummer: _____

Einsenden an:

hotel + touristik revue, Verkaufsförderung, Postfach, CH-3001 Bern

(M)EINE MEINUNG

Seltene Blüten des Code-Sharing

Ein Manager der Bank Julius Bär in New York musste in die Schweiz. Er buchte bei Swissair – wie bei dieser Bank üblich – ein Ticket in der Business Class. Ganz zufällig flog ihm dann ein Inserat von Delta Air Lines auf den Tisch. Darin wird angepriesen: Business-Class-Reisende von New York nach Zürich mit einem Upgrading in die First-Class zu belohnen. Und da besagter Manager die Entwicklungen der Airline-Szene am Rande mitverfolgt, ist ihm nicht verborgen geblieben, dass die Delta-Verbindung von New York nach Zürich von Swissair abgewickelt wird. Er erkundigte sich bei der Swissair, ob man ihn in die First upgraden würde, worauf er ein vielsagendes «No Sir» zur Antwort bekam. Darauf annullierte der Banker seinen Swissair-Flug, buchte bei Delta einen Sitz in der Business und flog mit Swissair First-Class.

Dieses Beispiel ist nicht erfunden. Es zeigt, welche seltene Blüten das von den Airlines vielgepriesene Code-Sharing zu treiben vermag. Dass der Passagier ob solcher Missstände nur den Kopf schüttelt, versteht sich. Es ist zwar nicht neu, dass ein Gast einen Flug annulliert, um von einem besseren Angebot der Konkurrenz Gebrauch zu machen. Bei jeder Preissenkung einer Fluggesellschaft stehen die Mitbewerber vor der Frage, ob sie nachziehen wollen oder nicht. Gerade Swissair steht im Ruf, nicht auf jede Preisaktion

zu reagieren. Mit einem Hochqualitätsimage, wie das unser National Carrier immer noch genießt, kann man sich eine solche Strategie zeitweise erlauben. Zurecht weist man darauf hin, dass eben Service und Sicherheit seinen Preis haben. Dieses Argument sticht aber nur solange, als man tatsächlich ein besseres oder zumindest anderes Produkt anbieten vermag. Beim Code-Sharing bekommen solche Argumente zur Farce. Es soll nicht der Eindruck entstehen, Swissair fliege mit ihren Code-Sharing-Agreements in der falschen Flugstrasse. Selbstverständlich ist man auch beim National Carrier äusserst unglücklich über diese Situation. Um nicht in Schönheit sterben zu wollen, muss man gewisse Tatsachen akzeptieren. Und so wie der Vertrieb funktioniert, eröffnen sich scheinbar keine Alternativen. Doch mit dem Annehmen solcher Code-Sharing-Abkommen muss ebenso der Umstand akzeptiert werden, dass der mit viel Geld aufgebaute Markenname in den Keller geworfen wird. Swissair ist eine Marke – Delta eine andere. Und wenn ich ein Coca will, dann will ich ein Coca und nicht ein Pepsi in der Coca-Flasche. Doch die Flugpassagiere werden sich daran gewöhnen, mit dem Flugticket die Katze im Sack zu kaufen. Wenn dem so ist, braucht sich Swissair nicht mehr mit ihrem Service und den anderen Vorzügen zu profilieren. Sie kann sich damit viel Geld sparen.

Claude Chatelain, New York

NUR-Auslandstöchter

Zwiespältige Entwicklung

Die NUR Touristic trennte sich von ihrer 25prozentigen Beteiligung an dem spanischen Veranstalter Viajes Iberjet SA (1992: 260 000 Teilnehmer bei rund 240 Millionen DM Umsatz), da dieser die Erwartungen nicht erfüllte. Stattdessen tauschte die NUR ihre Veranstalterbeteiligung in weitere Anteile der Incoming-Agentur Cyrusa um, wodurch sie ihren dortigen Anteil von 25 auf 40 Prozent aufstockte.

Die anderen Auslandsbeteiligungen von NUR überraschten im Touristikjahr 1992/93 jedoch durch positive Zahlen trotz konjunktureller Schwächephase. Einzige Ausnahme war Neckermann Österreich (735,7 Mio Schilling bei 73 240 Teilnehmern), der Kuoni zu 51 Prozent und NUR zu 49 Prozent gehört. Seit der Beteiligung von ITS an Kuoni erwägt man im Hause NUR eine weitere Aufstockung oder alternativ anderweitig

ge Aktivitäten in Österreich. Für das gerade begonnene Touristikjahr ist Neckermann Österreich jedoch sehr optimistisch: Nach einem Rückgang der Teilnehmer um 13,9 Prozent soll jetzt durch mehr als 20 Prozent neue Gäste die bisherige Rekordmarke von 1991/92 (86 230 Teilnehmer) um rund 4000 übertraffen und ein Umsatz von 920 Millionen Schilling erreicht werden.

Am besten entwickelten sich für Neckermann die Töchter in Belgien. Sunsnacks (rund 223 Mio DM Umsatz bei 206 721 Teilnehmern) erzielte ein Umsatzwachstum von 15,5 Prozent und Neckermann Reizen Belgien (rund 203 Mio DM Umsatz bei 213 698 Teilnehmern) steigerte diesen um 5,9 Prozent. Zufrieden zeigt sich die NUR, die generell keine präzisen Angaben zur Ertragsentwicklung der Auslandstöchter macht, auch mit dem um 5,4 Prozent gestiegenen Umsatz von Neckermann Reizen Holland (rund 132 Mio DM Umsatz bei 143 819 Teilnehmern). Alle Auslandsbeteiligungen sollen respektable Gewinne aufweisen. SE.

INTERVIEW

«Abwarten und Tee trinken!»



René Landis, Geschäftsführer Garantiefonds

Am 1. Juli tritt das Bundesgesetz über Pauschalreisen in Kraft. Bemerkenswert daran ist der Garantiefonds, der die Kunden vor den Folgen, die Zahlungsunfähigkeit oder Konkurs beim Veranstalter oder Vermittler hervorrufen, schützen soll. Dem Geschäftsführer René Landis stellten wir ein paar Fragen.

Wieviele Teilnehmer am Garantiefonds sind vorgesehen?
600 bis 900 Reisebüros, Flug-, Bahn- und Busgesellschaften sowie eventuell auch Verkehrsvereine. Parallel dazu werden die Medien orientiert. Und im Anschluss daran machen wir uns ans Aufnahmeverfahren.

Wer kommt in die Kränze?
Die potentiellen Teilnehmer müssen sich über Qualifikation und Bonität

ausweisen können. Dazu gehören Nachweise über Erfahrung und Branchenkenntnisse, Angaben über den Netto-Umsatz und eine Bankgarantie von mindestens 50 000 Franken.

Werden Sie nun überhäuft mit Anfragen von Möchtegern-Teilnehmern?
Überhäuft nicht. Es melden sich aber Leute, die genauer informiert sein möchten.

Was raten Sie denen?
Abwarten und Tee trinken. Anfangs Februar wird die Branche von uns informiert; das genaue Reglement und eine Info-Broschüre sind in Vorbereitung.

Treten Sie auch persönlich in Erscheinung?
Im März und April führe ich regionale Seminare durch. Parallel dazu werden die Medien orientiert. Und im Anschluss daran machen wir uns ans Aufnahmeverfahren.

Wer entscheidet darüber?
Der Stiftungsratsausschuss. Präsident ist Peter Eberschwiler. Ferner gehören diesem sechs Touristiker, drei Berater, ein Vertreter der Kosmetiktenschutzorganisationen sowie ein vom Bund delegierter Vertreter an.

Ueli Staub

Eurotunnel/Fähren

Tunnel-Management über den Preis

Die seit Monaten erwarteten Preise für eine «Chunnel»-Durchquerung sind letzte Woche endlich publiziert worden. Die Reiseindustrie ist erstaunt, wie hoch sie angesetzt wurden. Doch dürften sie bald sinken: Ein Tunnel-Management ist kein Fährnen-Management.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ab 620 Franken, wie schon letzte Woche vermeldet worden war, kann man ab 8. Mai 1994 mit seinem Personwagen hin und retour im Tunnel nach England «übersetzen» (Siehe htr vom 13. Januar 1994). Die Überraschung war, wohl auch in Fährnkreisen, recht gross, denn naheliegender wäre ein Preiskampf gewesen, mit Unterbietungen, Rabatten und allem dem, was in der Branche ohnehin momentan üblich ist.

Fähren bleiben günstig

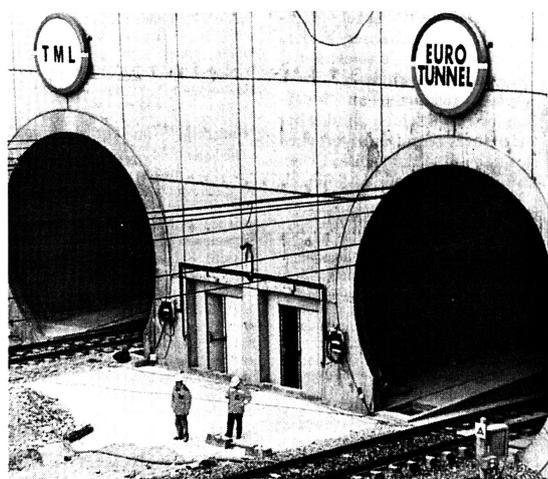
Der Preisvergleich Tunnel/Fähren ergibt sich nun folgendermassen: P&O Standard/Retour kostet ab 306 Franken (Fahrzeug, und bis 9 Passagiere) bis 636 Franken in der Hochsaison. Stena offeriert für 277 Franken (Fahrzeug, bis 5 Passagiere), und 484 Franken in der Hochsaison. Hoverspeed bietet Tickets an für 312 Franken (Fahrzeug, bis 5 Passagiere), 726 Franken in der Hochsaison. Demgegenüber offeriert Eurotunnel Standard/retour von 484 bis 682 Franken nicht nur in der Hochsaison, sondern auch am Freitag und Samstag.

Weshalb kein Preiskrieg?

Weshalb lassen sich die Fährgesellschaften mit Eurotunnel nicht in einen Preiskrieg ein? Die Erzkonkurrenz P&O hat kürzlich die Preispolitik von Eurotunnel sogar als «positiv und realistisch» bezeichnet. Das ganze Preisniveau dürfte auf ein komplexes sogenanntes Oligopol-Verhalten zurückgeführt werden: Das heisst, einige wenige «Monopoly»-Spieler beherrschen das Feld. Eurotunnel hat allein über eine Milliarde Franken Zinsskosten pro Jahr zu zahlen, so überschuldet ist der Tunnel. Andererseits fürchten die Fähren, bei einer Preiserosion derart Margen einzubüssen, dass sie aufgeben müssten.

Preisprognosen/Kundensuche

Kurzfristig darf Eurotunnel wohl froh sein um die Preis-Messlatte der Fährgesellschaften, da der Shuttle-Dienst noch nicht auf voller Kapazität läuft. Wenn dann eines Tages das Spezial-Eisenbahngerät und alle Lokomotiven für Personauto-, Car- und Lastwagentransport bereitstehen und vier statt zwei Shuttlekompositionen den Tunnel durchqueren,



Löcher, die die Welt bedeuten, oder «Gateway to Britain»: Aus dem linken Tunnel kommen die Züge aus Calais, rechts gehen die Shuttles in Richtung Kontinent.

Foto: zvg

dürfte auch der Zeitpunkt für Eurotunnel gekommen sein. Preisnachlässe zu gewöhnen. Und dann wird auch die Stunde der Wahrheit läuten, glauben Vertreter der englischen Reiseindustrie: Muss sich Eurotunnel damit zufriedengeben, sich seinen Anteil aus dem bestehenden Marktkuchen herauszuschneiden, oder werden Anstrengungen unternommen, eine Marktexpansion zu erreichen.

Einfluss auf die Reiseindustrie

Was bedeutet der Chunnel für die europäische Reiseindustrie? Erstens hat nur schon der Umstand der baldigen Eröffnung für die Veranstalter und Reisenden den grossen Vorteil gebracht, dass aus den traditionellen Kanal-Fährschiffen schwimmende Erlebniswelten geworden sind. Die Fährunternehmen haben aus der blossen Überfahrt ein Ereignis mit zahlreichen Zusatz-Dienstleistungen gemacht, die die Fahrt nach England viel attraktiver gestaltet als bisher. Andererseits können Veranstalter nun Reiseprodukte mit Kanalüberfahrten produzieren, die viel zuverlässiger sind als bisher – die Launen der Natur auf dem Kanal fallen weg. Veranstalter werden wohl auch bei der Preisdifferenzierung der Tunnelfahrt neue Möglichkeiten aufzeigen. Vielleicht lassen sich Tages- und Nachtarife einführen, je nach Zugverbindungen. Zu tief dürfen die Eurotunnel-Preise schon politisch nicht fallen, denn das würde den ersten Konkurs bedeuten, was bei der Höhe der Schulden politisch kaum sein darf. Ergäbe sich für Eurotun-

nel jedoch ein (staatlicher) Schuldenerlass, so können nachher die Fähren zusammenpacken: Der zweite Eurotunnel-Operator, ohne Schulden, würde auch zu Minimalpreisen noch rentieren. Eher schon möglich sei, so glaubt man in England, dass man P&O und Sealink wettbewerbsrechtlich erlaubt, gemeinsame Sache gegen Eurotunnel zu machen, indem sie – in Analogie zum Code-Sharing bei Airlines – gewisse Schiffe und Routen zusammenlegen. Für Tour Operatoren ergibt sich aus diesen Unsicherheiten als Folgerung, bei Kanalüber- oder Unterquerungen sich nicht allzu langfristig auf fixe Preise einzulassen.

Eurostar-Züge im Shuttle-Betrieb

Eurotunnels projektierte Einnahmen von rund einer halben Milliarde Franken 1994 setzen sich zur Hälfte aus dem Shuttle-Betrieb unter dem Kanal und zweitens aus dem Eurostar-Zug zwischen London, Paris und Brüssel zusammen. Die Eurostars sind Züge nur für Reisende und sollten rund 190 Millionen Franken einbringen. Die Eurostars dürften im Juni oder Juli zu fahren beginnen. Ein Datum, das wohl weniger die Fährgesellschaften als die Airlines, die bisher London, Paris und Brüssel miteinander verbunden haben, zu spüren bekommen.

APK

Kuoni Workshop

Gelungener Start ins Medien-Business

Unter dem Workshop-Motto «Elektronische Medien» hat Kuoni insgesamt 1300 Agenten seine Sommerproduktion präsentiert. Die Mischung von Fach-Information und Unterhaltung («Infotainment») ist dabei ausgezeichnet gelungen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

In Berner Ämtern sollen schon Reaktionen bereit liegen und auch «Privatradio-Erfinder» Roger Sch. habe seine Fühler nach Regensdorf, Rorschach, Egerkingen, Lausanne und Lugano ausgestreckt. Auf gründliche Recherchen der *hotel + touristik revue* angesprochen, muss denn auch Kuoni's Kreativ-Küchenchef, Heinz Zimmermann, kleinlaut (und das will etwas heissen) bestätigen: «Nein, Konzessionsgesuche haben wir nicht eingereicht...» Und dies, obwohl Kuoni mit seinen eigenen Radio- und TV-Stationen in oben erwähnten Einzugsgebieten rund 1300 Zuseher und Zuhörer erreichte. Bevor die Workshop-Teilnehmer den Studiobesuch abtasteten, wurden sie von Christoph Kunz begrüsst. Der neue Leiter Verkauf und Werbung betonte bei dieser Gelegenheit, dass er nicht

nur auf eine gute Zusammenarbeit, sondern auch auf offene und direkte Kritik hoffe.

Priority so weit das Ohr reicht

Mit Freude hat man, wie bei selbiger Gelegenheit betont wurde, die Ergebnisse der siebten htr-Umfrage (Nr. 1 vom 6.1.94) konstatiert und sich bei den Agenten für das Vertrauen bedankt. Aufgeteilt in vier Gruppen (DRS, RTL, Sat und ORF) hiess es nach der Begrüssung für einmal auf Studio-anstatt auf Studierreise. «Mir sind grausam gut druf...» – Mit dieser Begrüssung des Beach-Radio Moderators Walter Brillhardt nahm die Verulkung der Schweizer Privatradio-Szene ihren Anfang. Überhaupt hat der ewig aufgestellte Kuoni-Bade(ferien)-meister das Zeug, um es mit jedem «Mikrofon-Berufs-Schnörri» aufzunehmen. Aber auch in Sachen eingesperrter Werbepots zeigte sich Beach Radio schon volljährig. Nebst Kurz-Infos und einem «Live-Telefon-Gespräch» in der Sendung Morgenwunsch, mit der Gran Canaria-Reiseleiterin vor Ort, wurden die Zuhörer von einer nimmermüden «Priority-Welle» bis zum geht-nicht-mehr eingelullt (über Priority und die wichtigsten Programm-Neuheiten hat die htr bereits in der letzten Ausgabe berichtet).

Chefredaktor Bob Luna blieb es überlassen, die CNN World News im Alleingang zu modernisieren. Live-Gespräche mit Captain Moonraker aus Kloten, David Schmitterfeld aus Las Vegas und Robi Disentrieb zum Thema Motorradvermietung, sorgten für amerikanische Verhältnisse. Der SHI-Index (Swiss Helvetic Index) fehlte ebenso wenig wie der theatrale Meteo-Bericht von Jürg Kachelofen. Zu einer Weltpremiere wurde im Studio 3 geladen. Die Neufilmung des Streifens «The last of the Mohicans» mit Sisi Koch in der Hauptrolle, sorgte für herzhafte Kanada- und Alaska-Lacher. Die zweite Hälfte bestritt Kunz mit seinem beliebten «Quiz mit Chris»; eine echte Montag-Abend-Kiste. Schliesslich versuchte im Studio 4 Städtetouristen-Chef Urs Belmont auf dem heissen Stuhl ebenso heisse Fragen der Agenten und des wendepennigsten Sendeleiters Thomas Stirnimann zu beantworten. Die Jahreshitparade schliesslich moderierte Dieter Thomas Schirneck, der Daniel Brandl unter verschiedenen Namen mehrmals zu den Hits der Saison begrüssung durfte. Wie es sich gehört, sorgte das Wunschkonzert von «Radio Priority» mit Moderator Heinz Z. zur abschliessenden Lunte für die musikalische Auflockerung. Ganz nach dem gehobenen Motto: «...s'ganzt Kuoni-Team und alli wo mich känned...»

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Pub théâtrale pour le Tessin

Après les inondations de cet automne, le Tessin doit se refaire une image. Le canton a octroyé un crédit d'un million de francs dans ce but. Le slogan usé et réducteur «la région ensoleillée de la Suisse» est mis aux oubliettes. Désormais, l'accent sera mis sur les vacances actives et culturelles ainsi que sur les familles. Ces dernières bénéficieront, de mars à juillet, d'offres spéciales réunies à l'enseigne de «Famiglia Ticino 1994». Une campagne de publicité par affiches sera mise sur pied, afin d'attirer l'attention sur les multiples facettes de l'offre touristique du canton. Elle sera organisée comme un scénario d'une pièce de théâtre et s'intitule du reste «Le Théâtre du Tessin se présente». Page 3

Bad Ragaz: parmi les meilleurs en 1999

Depuis le 1er octobre, Urs Kamber est le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Bad Ragaz. Grâce à un nouveau concept marketing, celui-ci espère bien redorer l'image de la célèbre station thermique saint-galloise, dont le prestige est en nette perte de vitesse. Le nouveau directeur disposera d'importants moyens pour mener sa mission à bien. Près de 200 millions de francs seront en effet investis dans des infrastructures touristiques d'ici l'an 2000. En outre, la plupart des établissements hôteliers de la station seront renouvelés ou sont en voie de le faire. But final de l'opération: augmenter la croissance touristique de 10%. Page 5

Emplois à l'étranger: Hong-kong met le frein

C'est presque une tradition: les professionnels européens de l'hôtellerie se montrent généralement très intéressés à exercer leurs talents de cadres dans le Sud-Est asiatique. Les offres d'emplois spontanées affluent régulièrement dans les grands hôtels de Hong-kong. Cela, pense-t-on, tombe plutôt bien: les établissements de la péninsule ouvrent volontiers leurs portes au personnel qualifié européen. Un sondage effectué auprès d'une quarantaine d'hôtels de la ville aurait même permis de dénombrier près de 1800 places vacantes. Pourtant, le gouvernement de la colonie britannique exerce une surveillance sévère et restrictive sur la délivrance de permis de travail. Page 7

Armagnac, calvados et cognac: offensive décisive

La consommation d'armagnac, de cognac et de calvados est en chute libre. Le fameux digestif, point d'orgue de tout bon repas, serait-il soudain passé de mode? Probablement pas. Néanmoins, force est de constater que les alcools forts ont progressivement tendance à être boudés par les consommateurs. Les producteurs français ont jugé le phénomène suffisamment préoccupant pour décider d'engager dès cette année une offensive marketing musclée sur les marchés en perte de vitesse. Plusieurs actions sont programmées et de nouveaux produits devraient être présentés au public en cours d'année. Page 9

Foires touristiques: nouvelles tendances

La prochaine Foire des vacances de Berne est peut-être représentative d'une nouvelle tendance des foires touristiques. Traditionnellement, tout est fondé sur des destinations, vendues par des voyagistes. La nouveauté, c'est que le public peut maintenant s'intéresser à la présentation de thèmes comme la famille, la santé, les vacances actives pour personnes âgées, etc. A l'avenir, on choisira peut-être ses vacances plus en fonction de ces domaines d'activité que du lieu. La FESPO de Zurich avait également tenté, il y a quelques années, de mettre en avant les loisirs: sans succès. Mais le concept était différent, puisque l'objectif était de présenter des produits précis. Page 17

Marque «Suisse»

Des logos, mais pas de consensus

Le «700e» n'a pas apporté de réponse: la Suisse se cherche toujours une identité. Cette quête s'illustre notamment par le besoin d'identifier, aux yeux du monde, ses biens et ses services. Toutefois, si les logos susceptibles de remplir cette fonction ne manquent pas, un consensus, quelque qu'il soit, fait défaut. Un débat où le tourisme a son mot à dire.

MIROSLAW HALABA

Que ce soient des biens ou des services, les produits suisses jouissent, dans l'ensemble, d'une image de qualité et de sérieux. C'est un des atouts les plus précieux que l'économie suisse se doit de préserver. L'accroissement de la concurrence, la mise en place de l'entité européenne, qui a révélé la fragilité de la Suisse, ont sensiblement accru le besoin d'identification du produit suisse, sous toutes ses formes. On l'entend donc aujourd'hui un peu partout: la Suisse doit s'affirmer, regagner les marchés perdus, faire preuve de dynamisme, reprendre confiance.

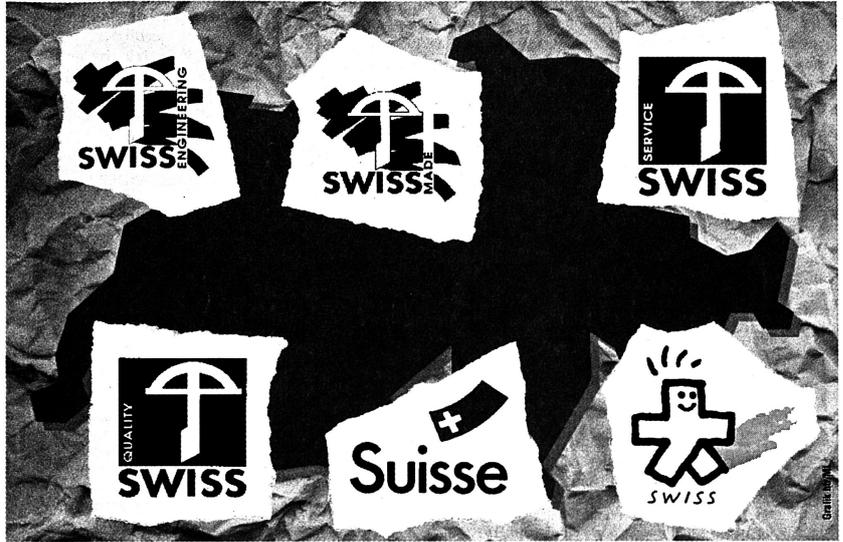
Swisspi

C'est pour tenter de dénouer cette crise d'identité qu'une vingtaine d'entreprises du pays (dont l'ONST, les CFF et Swissair), emmenées par la Société suisse pour le marketing (GfM), ont créé un groupe d'action appelé «Swiss Marketing». Son but: «montrer le chemin d'une Suisse innovatrice, ouverte et consciente de sa valeur». Sa première arme: un label censé remplacer la fameuse arbalète, «un glorieux symbole, mais quelque peu désuet».

Cette arme a été trouvée à l'issue d'un concours doté d'un prix de 10 000 francs. Le logo, retenu parmi quelque 1200 propositions qui sont parvenues au jury, est une oeuvre du graphiste zougénois Walter Haettenschweiler. Il représente un bonhomme en forme de croix suisse - difficile d'y échapper - et répond au nom de «Swisspi» pour «SWIS Spirit». On ne le connaît guère pour l'instant. Mais patiente, Swisspi devrait être présenté ce printemps dans les médias. Le successeur de l'arbalète est donc trouvé? En fait, pas vraiment. L'invitation au concours indiquait au sujet du label que celui-ci devait être «aussi original et expressif que l'arbalète» et «aussi moderne que les produits suisses de qualité qui l'arboreront face à la concurrence du monde entier». Or, selon le responsable du projet, Andreas Giger, le logo devrait prioritairement être le symbole d'une volonté de réagir, plus que le signe distinctif d'un produit suisse. Il sera par ailleurs avant tout diffusé en Suisse. Pour ce qui est de l'étranger, en revanche, «tout est encore ouvert», devait dire M. Giger. Et pour cause.

Le sursaut de l'arbalète

Tout aussi sympathique qu'il soit, Swisspi ne fait pas, pour l'instant tout au moins, l'unanimité. «Il y a eu des réactions négatives et des réactions positives», admet M. Giger. Preuve ensuite que tous les regards ne sont pas tournés sur Swisspi: quelques jours avant la publication du résultat du concours lancé par GfM, Swiss Label, Société pour la promotion des produits et services suisses, créée en 1931 et sans l'accord de laquelle l'utilisation de l'arbalète n'est pas autorisée, a présenté diverses nouvelles versions de son logo.



Ils veulent tous être les ambassadeurs de la marque «Suisse».

Montage: htr

Le président de Swiss Label, Alfred Oggier, affiche une assurance tranquille pour l'avenir de l'arbalète, «marque du vrai produit suisse». Il conçoit que Swisspi puisse être utilisé dans le secteur touristique, par exemple, mais pour les produits l'arbalète a toujours des partisans. Un millier de membres et le nombre ne cesse d'augmenter. M. Oggier ne manque pas d'ailleurs de citer Friedrich Eder, hôtelier à Brunnen, qui, selon le Blick, avait déclaré cet été que le tourisme suisse pouvait, grâce à l'image de Guillaume Tell, tailler des croupières à son homologue autrichien. M. Oggier estime toutefois aussi qu'il «est idiot» de multiplier les logos.

Logo touristique

Or, des logos, il y en a d'autres, dont un est particulièrement cher au tourisme suisse. Il s'agit, bien entendu, du logo de l'ONST, petite languette à croix suisse qui orne un grand nombre de prospectus touristiques. «Notre logo a du succès, il est clair et il a été largement adopté», indique Heinz Schwab, chef de publicité à l'ONST. Et d'ajouter: «Nous sommes du reste en train de le protéger, mais le processus est long». M. Schwab souhaite que ce signe distinctif, datant de 1988, ne soit pas remis en question par la reorganisation de l'ONST. On sait en effet que l'étude de Hayek propose que l'ONST soit le chef de file dans la transmission de la «marque

Suisse». Et qui dit marque, dit forcément aussi logo. L'ONST a en tout cas rendu attentifs les partenaires de «Swiss Marketing» sur l'existence de son logo. Il pourra le faire à nouveau le 25 janvier, date à laquelle le groupe se réunira pour définir sa stratégie future. Son représentant aura sans doute le soutien de la Commission de coordination pour la présence de la Suisse à l'étranger (COCO). Membre également

du groupe Swiss Marketing, cette commission s'est en effet prononcée cet automne pour l'adoption du logo de l'ONST. Alors, y a-t-il une guerre des logos? Non, dit-on. Tout au plus, un peu de concurrence. Or, il n'en reste pas moins que plusieurs actions, qui visent le même but, à savoir identifier la Suisse et ses produits, sont menées parallèlement. Peut-on encore se le permettre?

Commentaire

Coordination, s'il-vous-plait!

Identifier la Suisse par un mot, une image ou un logo est aujourd'hui d'une impérieuse nécessité. Petite notamment par la taille de ses entreprises, la Suisse doit déployer plus d'énergie que d'autres nations pour s'affirmer face à la concurrence. Comment le faire et avec quels moyens? Des questions difficiles auxquelles on a donné plusieurs réponses, l'existence de divers logos le montre. On se réjouit, bien entendu, des initiatives prises dans ce domaine et tout particulièrement de la dernière en date: la création du groupe Swiss Marketing. Elle est une saine réponse au climat de morosité ambiante, si favorable à l'inaction. Hélas, cette collection de logos n'est pas le résultat d'une stratégie concertée, mais l'illustration d'une absence de consensus. La nécessité de propager l'image des produits suisses à travers le monde est reconnue. On s'y active, mais sans regarder à gauche ou à droite, de peur, sans doute, de constater qu'une

association aux objectifs similaires creuse un tunnel parfaitement parallèle au sien. Le rapport Hayek sur l'ONST recommande de promouvoir la «marque Suisse». Favoriserait-il une approche globale? C'est le grand souhait que l'on peut faire. Et pas seulement dans les milieux touristiques, mais dans toutes les branches dont l'activité est liée à l'étranger. Si un seul label n'est peut-être pas le moyen le plus approprié pour identifier l'ensemble des produits helvétiques, une coordination des actions, une ressemblance dans le graphisme, ne peuvent avoir que des effets bénéfiques. Pourquoi ne pas créer, à l'image de Swiss Label, une série de logos? Différents dans le détail, mais avec un air de famille, ils pourraient identifier diverses catégories de biens et de services. Les conditions sont aujourd'hui remplies pour qu'un débat sur cette question ait lieu et que des décisions soient prises. Encore faut-il en être conscient. Miroslaw Halaba

Voyagistes affiliés

La samba tourne au vinaigre

«Rio pour 1000 francs!»: l'offre touristique paraissait séduisante. Aujourd'hui, ce rêve prend un goût amer. Le Groupement des voyagistes affiliés vient de solliciter ses clients pour renflouer les caisses de l'agence de voyages. Suite à l'annonce de la faillite de Spanatours, de nombreux voyageurs ont en effet décommandé leur voyage.

ALEXANDRE BOCHATAY

Le 3 janvier, Jacques Roux, le voyageur-éditeur valaisain à la tête du Groupement des voyagistes affiliés (GVA) et de l'hébergement dominical romand, «Dimanche», a adressé un courrier à sa clientèle. Accompagné d'un bulletin de ver-

sement, la circulaire annonçait que l'agence de voyages avait besoin de 70 000 francs pour payer la totalité des demandes de remboursement qui lui étaient parvenues. En demandant à ses clients de souscrire des forfaits-voyages pour un montant de 2000 francs, sous forme de prêt à la société, Jacques Roux espère ainsi obtenir les liquidités urgentes nécessaires. En contrepartie, les souscripteurs bénéficieront d'un voyage gratuit sur l'une des destinations européennes décrites dans le programme de vacances. La réaction de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) ne s'est pas faite attendre. Dans un communiqué de presse daté du 11 janvier, Urs Bauer, membre du comité, ne cache pas son indignation. «La FSAV considère cette manière de collecter de l'argent auprès des consommateurs, non seulement comme dangereuse, mais démontre la légèreté de

la gestion du GVA quant à la calcul de ses tarifs de vente». Un mois après avoir été lancée, la destination brésilienne du GVA rencontre donc déjà quelques difficultés de trésorerie. Il faut dire que l'accouchement s'est fait dans la douleur, sous forme d'une campagne de presse polémique et sans merci, entre «Dimanche» et le «Nouveliste». L'annonce officielle de la faillite de Spanatours, l'ancienne société de voyages du patron actuel du GVA, a eu pour effet d'inquiéter de nombreux voyageurs, qui avaient déjà payé, ou réservé, leur voyage à destination de Rio. Aujourd'hui, le chiffre total de 220 000 francs de remboursement est articulé. La facture est «salée». Ceci d'autant que le GVA ne travaille avec aucune compagnie d'assurance en annulation de voyages. Les frais de remboursement ont toujours été assurés par l'agence elle-même.

Lorsque les désistements sont massifs, le montant devient important. L'année 1994 s'annonce d'emblée difficile pour le GVA. Rio prend subitement un goût amer aux yeux de ses responsables. Pourtant, l'année 1993 a été synonyme de succès pour Jacques Roux. Plusieurs séjours balnéaires au départ de Sion ont en effet rencontré un véritable succès populaire. Les avions en partance pour l'Espagne, l'Italie, la Grèce ou le Maroc ont fait le plein de passagers et à des prix qui défient toute concurrence. Selon Jacques Roux, c'est là que le bât blesse. Pour lui, l'agence de voyage est victime d'une campagne de dénigrement et d'intoxication orchestrée par des voyagistes concurrents et plus puissants. Et de décrire une nouvelle fois les campagnes de presse destinées à déstabiliser la clientèle. En fin de compte, c'est pourtant elle qui décidera...

Foire des vacances de Berne

Indicateur avancé

A l'instar des foires de Zurich, de Bâle et de St-Gall, la Foire des vacances de Berne, qui se tient jusqu'à dimanche sur l'aire d'exposition de la Ville fédérale, constitue un indicateur avancé intéressant sur les intentions du public en matière de vacances.

Si le secteur voyages à l'étranger occupe une place importante, le secteur incoming n'a rien à lui envier, les organisateurs s'efforçant de conserver un équilibre entre les différents pays représentés et les divers segments du marché des vacances. C'est ainsi que le salon santé, mis sur pied l'an passé, est maintenant pleinement intégré à la foire, ce qui donne à cette dernière une ouverture sur les activités de loisirs en général.

Présence romande

Presque à cheval sur la barrière linguistique, la Foire de Berne attire quelques exposants romands. Une dizaine, dont en particulier les prestataires touristiques et les offices du tourisme du Jura et de Neuchâtel. A noter que le tourisme neuchâtelois est présent avec son nouveau stand «Pays de Neuchâtel» et diverses animations. On s'étonne tout de même du nombre restreint de représentants romands lorsqu'on sait l'intérêt que peut représenter leur tourisme journalier pour le public suisse alémanique. MH

Montreux

Michel Ferla va à Paris

La nouvelle a créé la surprise dans les milieux touristiques: Michel Ferla quitte Montreux, après 25 ans d'activités à l'Office du tourisme, dont 15 en tant que directeur. Selon le communiqué de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, il prendra, dans le courant de cette année, le poste de directeur de l'ONST à Paris.

L'OCTM rappelle que Michel Ferla a largement contribué au renom international de Montreux. C'est notamment grâce aux relations qu'il a tissées au Japon et aux Etats-Unis que les festivals de jazz de Detroit, Atlanta et Sapporo portent le nom de la station de la Riviera vaudoise. Il a également dirigé la Rose d'or, le Symposium international de télévision, avant de contribuer à la fondation du Symposium international de radio.

La place de directeur de l'OCTM n'est donc pas la seule à pourvoir. Michel Ferla assume encore la présidence de l'Association suisse des villes de congrès, sans oublier ses fonctions au bureau et au comité de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

De son côté, l'OCTM poursuit sa restructuration. La réorganisation financière sera conduite par Eric Barrelet, directeur administratif et de gestion récemment nommé et attendu pour le 1er février. PM

TTW

Plate-forme test à Zurich

Les choses bougent résolument du côté du Travel Trade Workshop (TTW) de Montreux. Si le TTW 94 aura bien lieu du 25 au 27 octobre sur les bords du Léman, les organisateurs envisagent de mettre sur pied à Zurich une plate-forme test au printemps 1995.

Cette phase de test sera réservée aux membres de l'Association des offices nationaux du tourisme en Suisse (AONTES), qui ont une frontière avec la Suisse. On se souviendra que l'AONTES avait plaidé cet automne pour une formule du TTW plus dynamique.

L'idée des organisateurs est de concevoir un système de contacts électroniques permettant la conclusion de contrats. Les détails seront donnés lors d'une conférence de presse annoncée pour le 8 février à Berne. MH

Tourisme fribourgeois

Les communes appelées à la rescousse

Qu'il s'agisse de soutenir les sociétés de développement, de participer au financement des infrastructures, les communes fribourgeoises ont été priées par le Conseil d'Etat de prendre position sur leur volonté d'engagement dans ce domaine. Démarche originale qui s'inscrit dans les efforts entrepris pour responsabiliser la communauté vis-à-vis de cette activité économique.

JOSÉ SEYDOUX

Sur 250 communes, 67 ont accepté de figurer sur la liste des communes à vocation touristique, au sens de la Loi sur le tourisme. «Toutes les communes concernées l'ont fait, nous n'avons pas enregistré d'exception notoire, même si certaines ont dû se faire un peu tirer l'oreille», affirme Michel Passaplan, secrétaire général de la Direction cantonale de l'économie. Par ordre d'importance, les districts ayant le mieux réagi à cette demande d'engagement sont la Gruyère, la Broye, la Singine la Sarine (avec la capitale Fribourg), le Lac, le Veveysse et la Glâne.

Autonomie = responsabilisation

On aime en Suisse à faire état de la sacrée autonomie communale, mais on n'est pas toujours conséquent avec la notion de responsabilité qu'elle implique, si tant est qu'elle entraîne non seulement la souveraineté des décisions d'intérêt général, mais aussi la prise d'engagement, l'action, la créativité. Si possible en coordination avec d'autres communes environnantes, afin de regrouper les forces et de créer des synergies. A cet égard, la responsabilisation de la commune est un gage de la cohésion régio-



Les offices locaux du tourisme sont paradoxalement souvent appelés à jouer un rôle social, alors qu'ils sont censés faire du marketing touristique. Photo: ASL

nale, et cela est patent dans le domaine de l'économie touristique.

«Mais désormais, la commune est invitée à prendre en quelque sorte la décision initiale: il n'y aura ainsi activité et développement touristiques sur son territoire que si la collectivité locale l'a elle-même formellement décidé», explique Jacques Dumoulin, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme. On semble l'avoir compris en Gruyère, région administrative correspondant à une réelle entité tou-

ristique, puisque toutes les communes sans exception avaient déjà accepté le principe de participer au financement de l'Association touristique de la Gruyère, dotée d'un budget public dépassant le demi-million de francs.

Entre le social et le marketing

L'initiative prise par Fribourg pour stimuler ses communes n'engage pas nécessairement d'obligation financière pour celles-ci. Elle peut en revanche permettre à une commune d'être intégrée à une «région à vocation touristique», de bénéficier de l'aide du Fonds cantonal d'équipement et de légitimer l'existence d'une société de développement, tout en l'autorisant à encaisser la taxe de séjour. On constate cependant, à quelques exceptions près - les communes de Bulle, de Charmey et de Fribourg en particulier - un sensible décalage entre l'engagement financier des communes et l'ampleur des tâches des offices de tourisme locaux. Fort souvent en effet, ces derniers remplissent des tâches (information, accueil, coordination, services multiples) concernant directement la population et qui, dès lors, devraient être prises en charge par les organismes publics. Or

d'ordinaire ils ne sont pas subventionnés par rapport à cette fonction - ou symboliquement - ce qui entraîne une utilisation en quelque sorte détournée des fonds primitivement destinés à l'activité touristique. Il s'agit d'ailleurs d'un problème national, certainement préjudiciable au bon fonctionnement des offices locaux appelés ainsi à jouer un véritable rôle social tout en étant censés faire du marketing touristique. Il faut souhaiter que les édiles, sensibles à cette situation, donnent aux OT locaux les moyens d'être efficaces sur ce double plan.

Le moment de la relance

En soutenant leur société de développement et à fortiori leur office du tourisme, de même qu'en participant au financement des équipements, les communes oeuvreront intelligemment à l'amélioration des conditions-cadre du tourisme en tant qu'élément à part entière de l'économie locale. Une telle attitude est d'ailleurs de nature à encourager et à stimuler les investissements du secteur privé. Responsabilisation communale égale, aujourd'hui plus que jamais, revitalisation économique... et les petites communes feront les grandes régions.

Installations en sursis !

L'Office fédéral des transports (OFT) a récemment décidé de reculer officiellement l'échéance de remplacement des télécabines de Charmey et de Moléson qui, bien qu'assurant toute la sécurité exigée, sont devenues en 30 ans quelque peu obsolètes. Quelque 23 millions de francs auraient dû être trouvés pour réaliser ces deux nouvelles installations dans un laps de temps très court; le Conseil d'Etat fribourgeois a promis son aide, en dépit de la situation alarmante des finances publiques. L'OFT a

donné un sursis de cinq ans aux entreprises grüériennes de remontées mécaniques qui auront, d'ici à 1993, plus de temps pour élaborer le financement nécessaire. Entre-temps, et même si le problème reste entier, elles n'auront qu'à réaliser un lifting des deux télécabines. Les améliorations envisagées représentent une dépense de l'ordre de 1,2 millions de francs qui sera prise en charge par des systèmes de financement ordinaires, dont le Fonds cantonal d'équipement touristique. JS

Office du tourisme de Genève

Le plan marketing s'adapte à la crise

Grâce à un budget de 8 millions de francs, l'OTG a concocté un plan marketing d'envergure pour 1994. Pour la première fois, tous les partenaires bénéficiant des retombées touristiques passeront à la caisse. «Ce n'est pas parce que Clinton et Assad viennent à Genève que le monde entier se ruera sur la cité du bout du lac», avertit Alain Borner, président de l'OTG.

VÉRONIQUE TANERG

L'Office du tourisme de Genève poursuit sa voie tracée en 1993 déjà et qui repose sur trois piliers: promotion, animation, accueil. Le plan marketing 1994 est budgété à 4,5 millions de francs. 56% d'entre eux seront affectés à la promotion des ventes (soit 2,5 millions de francs) et l'OTG participera à quinze salons (grand public et professionnels). Treize voyages promotionnels seront mis sur pied tandis que quatre autres auront lieu dans le giron de l'ONST.

Tout comme en 1993, Vaud et Genève promouvoir la Lake Geneva Region au Moyen-Orient au mois d'avril (avec pour cible le tourisme de loisirs). Une autre

tournée, qui mettra l'accent sur l'incendie, aura lieu sur la côte ouest des Etats-Unis.

Premiers fruits

Genève recueille d'ores et déjà les fruits de ses efforts de prospection dans le secteur du tourisme d'affaires. Via un organisme privé (dont le directeur de l'OTG n'a pas voulu révéler le nom), la cité de Calvin hébergera douze congrès d'ici 1998. Ce qui représente 80 000 nuitées, grâce à 20 000 participants.

Le nouveau plan marketing attribue 850 000 francs à la publicité. Ce budget

reste encore relativement maigre et, par exemple, ne lui permet pas encore de se promouvoir à la télévision. «Nous obtenons de meilleurs résultats en ciblant nos supports médiatiques», affirme François Bryand, directeur de l'OTG.

Reste l'accueil: l'OTG dispose d'un centre d'information dans la gare de Cornavin, d'une antenne au centre ville et d'un chalet qu'il installe temporairement l'été sur les quais. Coût de l'opération: 650 000 francs.

En ce qui concerne l'animation, Genève ne disposera pas de l'aubaine de recevoir le Parlement à Genève pendant trois se-

maines. Pourtant, l'année 1994 débute bien: la venue de Clinton et Assad a d'ores et déjà permis de remplir les hôtels haut-de-gamme. «Nous ne comptons pas seulement sur les traditionnelles Fêtes de Genève», explique François Bryand, mais il y aura aussi le tricentenaire de Voltaire ou encore l'opération Stairs». Et Alain Borner, président démissionnaire, de renchérir: «L'OTG devra s'impliquer plus dans la vie locale. Désormais, lorsque les commerçants nous demanderont de participer à une animation, nous pourrions difficilement refuser puisqu'ils co-financent l'OTG».

Une loi novatrice et plus équitable

Depuis le premier janvier, Genève fait passer à la caisse tous ceux qui bénéficient des retombées du tourisme (une industrie qui rapporte plus de 1,5 milliard de francs par an). Chacun contribue en fonction de ce qu'il gagne. La nouvelle loi comprend plusieurs volets:

-La taxe de séjour: elle sera facturée par les hôteliers à leurs clients. Le montant est modulable selon la catégorie de l'établissement. Il est même prévu que les fonctionnaires internationaux paient eux-aussi cette taxe, alors

que les conventions internationales les en exemptent. Cette taxe devrait rapporter environ 3 millions de francs.

-La taxe hôtelière: tous les fournisseurs de hôtels-restaurants devront verser 0,75% à l'OTG. Les hôteliers feront eux-mêmes le décompte sur les factures et reverseront cette somme. Tout le secteur alimentaire est concerné de même que les banques (via les cartes de crédit) ou encore les avocats. Seule exonération majeure: les travaux de construction ou de rénovation des établissements. Cette nouvelle imposition

devrait rapporter 1,2 million de francs.

-La taxe d'encouragement au tourisme: elle sera payée par tous les commerçants implantés dans une zone touristique, à savoir au centre ville, sur le pourtour du lac Léman ou près de l'aéroport. Cette taxe sera prélevée lors de l'attribution des patentes: elle concerne les cafés-restaurants, les boutiques, les distributeurs, les taxis, les voitures de location et même les maisons de jeux. Elle s'échelonne entre 250 et 5000 francs et devrait rapporter 240 000 francs. VT

Réaction face à la crise

Des hôteliers coopèrent pour être plus efficaces

Gagner des parts de marché, faire face à la crise, tels sont les objectifs de nombreux hôtels comme de la plupart des entreprises des autres branches. Pour les établissements indépendants d'un même lieu, atteindre de tels buts passe par la collaboration. Il devient ainsi possible de proposer des activités plus attrayantes ou de lancer des opérations de marketing musclées.

PHILIPPE MASPOLI

Le principe n'est pas de fonder une nouvelle chaîne ou un groupe intégré de plus, mais simplement, pour plusieurs hôtels indépendants d'une même station ou région, d'établir une collaboration dans divers domaines. Ces dernières an-

nées, plusieurs initiatives de ce type ont été prises, en général avec des résultats satisfaisants.

Divers exemples

En 1983, dix hôteliers de Martigny ont fondé le groupement «Hotels Corporation Martigny». Objectif: améliorer l'efficacité promotionnelle dans le domaine du tourisme de groupe. Par la suite, le groupement a lancé diverses offres, tels le programme «ski safari» (journées de ski dans des stations différentes à partir de Martigny) ou le tout nouveau «fun sport» (six jours en Valais, avec canyoning, parapente, VTT et raft). L'évolution favorable des nuitées a prouvé le bien-fondé de l'entreprise. Sans doute agaçonnés par la baisse de la fréquentation, d'autres hôteliers indépendants se sont regroupés. A l'exemple, vieux de quatre ans déjà, des hôtels Parkhotel Kurhaus, San Gian et Europa St-Moritz, trois établissements quatre étoiles de



Sans perdre son indépendance, l'hôtelier peut collaborer avec des collègues d'un même endroit afin d'améliorer l'efficacité de son action.

Photo: Felix Widler

Des avantages et des précautions

Les hôteliers engagés dans l'expérience d'une collaboration relèvent le résultat satisfaisant sur le plan de la fréquentation. Ceux de Davos, qui ont présenté leur action lors du Forum du tourisme des Grisons en juin 1993, affirment que, grâce au «dine around», «de nombreux hôtes, qui pensaient opter pour la formule nuit-petit déjeuner, se sont finalement décidés pour la demi-pension». Lors de la saison d'hiver 1992-1993, 1500 clients environ ont profité de cette offre.

Cela dit, les hôteliers qui envisagent de créer un groupe de coopération ne doivent pas s'attendre à un miracle subtil sur le plan des réservations, surtout dans les villes, où l'hôtellerie est frappée par la crise du tourisme d'affaires. La persévérance est de mise: «Deux ans sont nécessaires pour que cela fonctionne. Pour figurer dans les brochures de tours-opérateurs, il faut du temps: nous devons les contacter, aller les voir, c'est un travail de longue haleine», explique Pierre-Yves Fiora, du groupe Léman Hôtels Lausanne.

Dans le domaine des coûts, le gain est assuré. L'exemple de Davos est éloquent. Pour 25 000 exemplaires de

prospectus, la facture s'élève à 16 000 francs, dont on peut retrancher 5000 francs amenés par la publicité. En fin de compte, chaque établissement a déboursé 3000 francs environ pour cette opération de promotion. La mise en commun des infrastructures (sauna, dancing, etc.) favorise une meilleure fréquentation de celles-ci.

Les hôtels doivent-ils avoir le même nombre d'étoiles? Un niveau égal de classification facilite la promotion: «Notre but, c'est être une action, un prix», lance Olivier Lehrian, directeur du Préalpina, à Chexbres. Mais on relèvera que le groupe de Davos fonctionne fort bien avec deux catégories différentes.

La confiance et les bons rapports s'avèrent indispensables pour les hôteliers qui décident de s'associer. Il est nécessaire d'éviter tout risque de voir l'un des membres du groupe retirer un profit exagéré par rapport aux autres. En ce qui concerne le «dine around», les hôteliers de Davos tiennent un compte précis des choix de leur clientèle. L'établissement qui se trouverait trop favorisé peut être amené à limiter son offre de places. PM

Saint Moritz. Dans cette même station, trois autres quatre étoiles coopèrent depuis un an et demi: le Schweizerhof, le Steffani et le Hauser. A Davos, en 1992, le Montana, le Face (deux trois étoiles), le Derby et le Seehof (deux quatre étoiles) ont créé le groupement Erlebniswelt Davoser Dorfhötel. A Lausanne, en été 1992, naissent Léman Hôtels Lausanne, avec les hôtels A la Gare, Crystal et Jan (trois étoiles). Et l'automne passé, c'était au tour de trois établissements de Lavaux, le Préalpina et le Cécil, à Chexbres, ainsi que l'Interueroppe, à Cully, tous des trois étoiles, de proposer ensemble à leurs hôtes des activités parfois spectaculaires, comme un vol en hélicoptère (Voir ci-dessous).

Bon pour le pub

Collaborer, «ne puis se tirer dans les pattes» dans une même station ou une même ville, oui, mais pour quoi faire exactement? «C'est très bon sur le plan publicitaire», lance Harry Schraemli, de l'Hôtel San Gian, à St-Moritz. Un prospectus, une annonce dans la presse en commun, à trois ou quatre, cela repré-

sente une économie pour chaque établissement. Le groupe Léman Hôtels Lausanne a pris une initiative originale, en engageant deux personnes chargées de la vente. L'une sillonne l'Italie, la France et l'Allemagne pour contacter les clients potentiels, par exemple les organisateurs de voyages en autocar. L'autre s'est attelée à la tâche du marketing par téléphone. «Notre objectif est de figurer dans des brochures de tours-opérateurs», précise Pierre-Yves Fiora, patron du Crystal.

«Dine around»

Les activités et animations pour les hôtes représentent un autre volet important. Les hôteliers des Grisons pratiquent le «dine around», afin de promouvoir la demi-pension et de contrecarrer la tendance à ne prendre que la nuit et le petit déjeuner. Par cette formule, ils proposent à leurs clients de se restaurer dans l'établissement d'un autre membre du groupement.

L'objectif de «faire bouger» les hôtes sera encore mieux atteint si les restaurants se spécialisent, en offrant des fondues

raquettes, des menus régionaux ou la fondue chinoise.

Pour le reste, l'imagination est au pouvoir. Il est judicieux d'utiliser au maximum les potentialités locales: visites de vigneronniers et dégustations de vins en Lavaux, activités de montagne dans les Alpes (des excursions à dos de mulet aux cours de snowboard). Une particularité expérimentée à Davos: des rencontres avec des personnalités politiques ou culturelles, auxquelles participent tant les clients des hôtels du groupement que les habitants. En plusieurs endroits, les hôteliers partagent certaines de leurs infrastructures, telles que sauna, piscine, dancing ou jardin d'enfants.

La coopération entre hôtels favorise en outre de substantielles économies, notamment grâce à des achats en commun. Certains explorent des voies nouvelles: le groupement Parkhotel Kurhaus, San Gian et Europa St-Moritz loue des voitures électriques à ses clients, dans le cadre d'une sensibilisation à la protection de l'environnement. Ces mêmes établissements collaborent aussi sur le plan de la formation du personnel.

Trois hôtels de Lavaux

Coup de pub avec un vol en hélicoptère

Pour leur premier «coup» ensemble, trois hôtels de Lavaux ont donné dans l'inhabituel à leur tour: en proposant à leurs clients rien de moins qu'un vol en hélicoptère. L'objectif d'une telle démarche est avant tout d'obtenir un fort impact promotionnel.

PHILIPPE MASPOLI

Entre Lausanne et la Riviera lémanique, Lavaux peine à se définir une image touristique. Les produits typiques de la région sont la vigne et le vin. Visites de vigneronniers et dégustations sont donc à l'ordre du jour, mais encore faut-il faire parler de soi. Rien ne vaut dans ce cas un événement médiatique tel qu'un vol en hélicoptère. Et dans le but de minimiser les coûts, pourquoi ne pas collaborer plutôt que d'agir chacun dans son coin? C'est ainsi qu'Olivier Lehrian et son épouse Andrea Szechenyi (Hôtel Préalpina, Chexbres), Bernard Cachin (Hôtel Cécil, Chexbres) ainsi que Philippe Delessert et Benoît Thürler (Hôtel Interueroppe, Cully) se sont lancés ensemble dans l'aventure.

Succès croissant

Avec un certain succès, puisque l'action, répartie sur trois week-ends, a connu un succès croissant: 32 participants, 58 et enfin 134. Les prix: 95 francs le vol, y compris une dégustation de vin et le repas du soir, et 165 francs en ajoutant encore une nuit avec petit déjeuner. L'objectif n'était pas de faire du bénéfice: «L'opération hélicoptère s'est avérée rentable sur le plan promotionnel. Le but



Olivier Lehrian, Andrea Szechenyi (Hôtel Préalpina, Chexbres), Bernard Cachin (Hôtel Cécil, Chexbres), Philippe Delessert (Hôtel Interueroppe, Cully): les vols en hélicoptère ont été rentables au point de vue du marketing.

Photo: Studio Curchod Vevey

était de nous faire connaître», commente Olivier Lehrian. Après ce coup de pub, le plus délicat reste à faire: continuer. «Nous allons nous

renouveler», affirme le directeur du Préalpina. La collaboration devrait être facilitée par le fait que les trois établissements ne touchent pas les mêmes hôtes.

Le Préalpina attire surtout une clientèle de séminaires. L'Interueroppe, des groupes, alors que le Cécil s'avère plutôt généraliste.

COMMENTAIRE

Collaborer pour rester concurrentiels

Alors que l'idéologie néolibérale règne dans notre pays, que les «décideurs» et autres «managers» n'ont que les mots de déréglementation et compétition à la bouche, il peut paraître incongru d'encourager au rapprochement et à la collaboration. C'est que, contrairement à d'autres branches, l'hôtellerie ne souffre pas du carcan d'ententes cartellaires jugées paralysantes par certains. Son handicap, les experts ne cessent de le répéter sur tous les tons, réside plutôt dans l'excès d'individualisme et, souvent même, dans l'esprit de clocher.

Collaborer dans le but d'organiser des activités ou mettre sur pied une opération de marketing ne signifie pas renoncer à toute forme d'émulation. D'abord, les hôteliers membres d'un groupe de coopération conservent leur indépendance; ils amènent et dirigent leur établissement comme ils l'entendent. On se trouve bien loin du principe de la chaîne intégrée. Ensuite, il s'agit plutôt d'un déplacement du lieu où s'exerce la concurrence. Que chaque petite entreprise hôtelière continue à se battre contre ses parrains dans un même lieu, et c'est la disparition programmée des hôteliers indépendants. Que les hôteliers de Davos s'entendent pour concurrencer ceux de Zermatt, rien de plus normal et positif par contre! La collaboration n'est certes pas une panacée miraculeuse, mais elle va dans le sens d'un changement de mentalité indispensable.

Philippe Maspoli

Schulhotelkursdaten 1994/95

Les dates de cours à l'hôtel-école 1994/95

Le date dei corsi dell'albergo-scuola 1994/95

Lehrabschlussprüfungen / Examens finals / Esami finali 1994

HotelfachassistentInnen / Assistants/es d'hôtel / Assistente d'albergo

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola	Prüfungsort/lieu/luogo	Daten/dates/date
- Regina I, Interlaken - Regina II, Interlaken	Interlaken	MO 20.06. - SA 02.07.1994
- Regina III, Interlaken - Regina III, Interlaken	Braunwald Pontresina	} aufgeteilt nach Lehrortskanton MO 30.05. - SA 04.06.1994 MO 13.06. - SA 18.06.1994
- Regina IV, Interlaken	Zermatt Interlaken	} aufgeteilt nach Lehrortskanton MO 06.06. - SA 11.06.1994 MO 20.06. - SA 02.07.1994
- Sporthotel, Pontresina - Alpina, Braunwald - Christiania, Zermatt - des Alpes Vaudoises, Glion - La Prairie, Montana - Arcadia al Lago, Locarno	Pontresina Braunwald Zermatt Glion Glion Locarno	MO 13.06. - SA 18.06.1994 MO 30.05. - SA 04.06.1994 MO 06.06. - SA 11.06.1994 ma 24.05. - sa 27.05.1994 ma 24.05. - sa 27.05.1994 lu 07.11. - ve 11.11.1994

Servicefachangestellte/Kellner / Sommelières/Sommeliers / Cameriere/Camerieri

- Regina B, Interlaken*	Interlaken	MO 13.06. - SA 18.06.1994
- Regina C, Interlaken	Interlaken	MO 13.06. - SA 18.06.1994
- Regina D, Interlaken	Interlaken	MO 13.06. - SA 18.06.1994
- La Prairie, Montana	Montana	ma 24.05. - me 25.05.1994
- Arcadia al Lago, Locarno	Locarno	lu 07.11. - ve 11.11.1994

* inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 1993

Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école / Corsi dell'albergo-scuola

Hotelfachassistentinnen / Assistants/es d'hôtel / Assistente d'albergo

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola		1994	1994	1995
		Frühling/Printemps/Primavera	Herbst/Automne/Autunno	Frühling/Printemps/Primavera
- Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: MO 04.04. - FR 06.05.1994 5 Wochen: MO 04.04. - FR 06.05.1994	5 Wochen: SO 04.09. - FR 07.10.1994 5 Wochen: SO 04.09. - FR 07.10.1994	5 Wochen: SO 02.04. - FR 05.05.1995 5 Wochen: SO 02.04. - FR 05.05.1995
- Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 08.05. - FR 10.06.1994 5 Wochen: SO 08.05. - FR 10.06.1994	5 Wochen: SO 20.11. - FR 23.12.1994 5 Wochen: SO 20.11. - FR 23.12.1994	5 Wochen: SO 07.05. - FR 09.06.1995 5 Wochen: SO 07.05. - FR 09.06.1995
- Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 09.01. - FR 11.02.1994 5 Wochen: SO 09.01. - FR 11.02.1994	5 Wochen: DI 02.08. - FR 02.09.1994 5 Wochen: DI 02.08. - FR 02.09.1994	5 Wochen: SO 08.01. - FR 10.02.1995 5 Wochen: SO 08.01. - FR 10.02.1995
- Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 13.02. - FR 18.03.1994 5 Wochen: SO 13.02. - FR 18.03.1994	5 Wochen: SO 16.10. - FR 18.11.1994 5 Wochen: SO 16.10. - FR 18.11.1994	5 Wochen: SO 12.02. - FR 17.03.1995 5 Wochen: SO 12.02. - FR 17.03.1995
- Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 10.04. - SA 14.05.1994 5 Wochen: SO 10.04. - SA 14.05.1994	5 Wochen: SA 29.10. - SA 03.12.1994 5 Wochen: SO 30.10. - SA 03.12.1994	5 Wochen: MO 17.04. - SA 20.05.1995 5 Wochen: MO 17.04. - SA 20.05.1995
- Alpina, Braunwald	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 10.04. - SA 14.05.1994 5 Wochen: SO 10.04. - SA 14.05.1994	5 Wochen: SA 05.11. - SA 10.12.1994 5 Wochen: SO 06.11. - SA 10.12.1994	5 Wochen: SO 30.04. - SA 03.06.1995 5 Wochen: SO 30.04. - SA 03.06.1995
- Christiania, Zermatt	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 01.05. - SA 04.06.1994 5 Wochen: SO 01.05. - SA 04.06.1994	5 Wochen: SA 15.10. - SA 19.11.1994 5 Wochen: SO 16.10. - SA 19.11.1994	5 Wochen: SO 30.04. - SA 03.06.1995 5 Wochen: SO 30.04. - SA 03.06.1995
- des Alpes Vaudoises, Glion	2e année + 1re année	5 semaines: di 13.02. - sa 19.03.1994	5 semaines: di 06.11. - sa 10.12.1994	5 semaines: di 12.02. - sa 18.03.1995
- La Prairie III, Montana	2e année + 1re année	5 semaines: di 17.04. - sa 21.05.1994	5 semaines: di 02.10. - sa 05.11.1994	5 semaines: di 23.04. - sa 27.05.1995
- Arcadia al Lago I, Locarno/ Beaurivage, Muralto	2o anno + 1o anno	4 settimane: do 30.01. - sa 26.02.1994	6 settimane: do 06.11. - sa 17.12.1994	4 settimane: do 29.01. - sa 25.02.1995

Servicefachangestellte/Kellner / Sommelières/Sommeliers / Cameriere/Camerieri

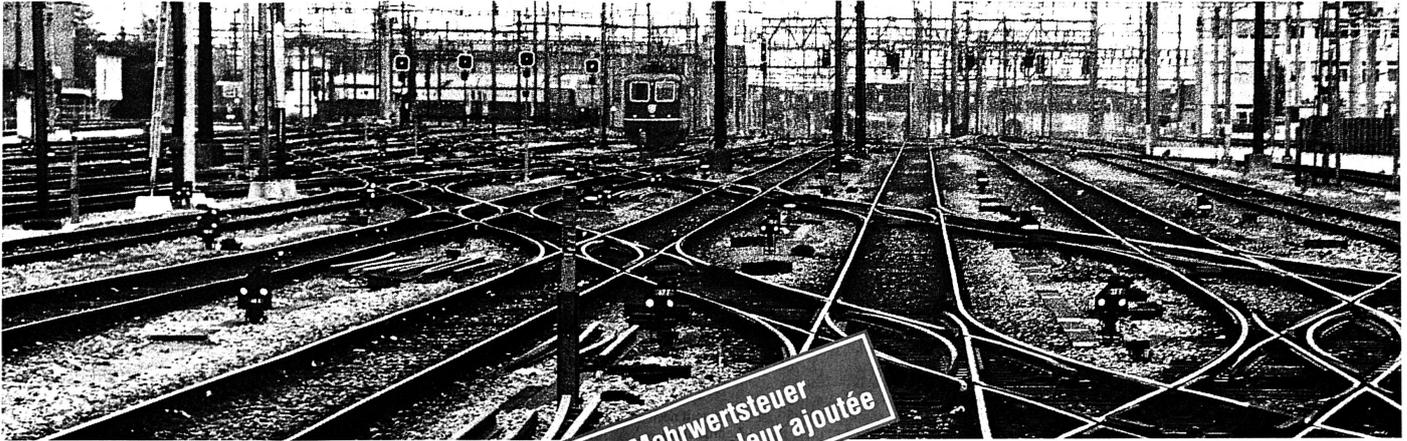
- Regina A, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	Kein Kurs 5 Wochen: SO 13.02. - FR 18.03.1994	Kein Kurs 5 Wochen: SO 04.09. - FR 07.10.1994	Kein Kurs 5 Wochen: SO 12.02. - FR 17.03.1995
- Regina B, Interlaken (Zusatz)	2. Lehrjahr	5 Wochen: SO 08.05. - FR 10.06.1994	5 Wochen: SO 20.11. - FR 23.12.1994	5 Wochen: SO 07.05. - FR 09.06.1995
- Regina B, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 08.05. - FR 10.06.1994 Kein Kurs	Kein Kurs 5 Wochen: SO 20.11. - FR 23.12.1994	Kein Kurs 5 Wochen: SO 07.05. - FR 09.06.1995
- Regina C, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	5 Wochen: SO 09.01. - FR 11.02.1994 Kein Kurs	5 Wochen: DI 02.08. - FR 02.09.1994 Kein Kurs	5 Wochen: SO 08.01. - FR 10.02.1995 Kein Kurs
- Regina D, Interlaken	2. Lehrjahr 1. Lehrjahr	Kein Kurs 5 Wochen: MO 04.04. - FR 06.05.1994	5 Wochen: SO 16.10. - FR 18.11.1994 Kein Kurs	5 Wochen: SO 02.04. - FR 05.05.1995 Kein Kurs
- La Prairie I/II, Montana	2e année + 1re année	5 semaines: di 17.04. - sa 21.05.1994	5 semaines: di 02.10. - sa 05.11.1994	5 semaines: di 23.04. - sa 27.05.1995
- Arcadia al Lago II/III, Locarno/ Beaurivage, Muralto	2o anno + 1o anno	4 settimane: do 30.01. - sa 26.02.1994	6 settimane: do 06.11. - sa 17.12.1994	4 settimane: do 29.01. - sa 25.02.1995

Direktionsassistentinnen / Assistants/es de direction

- Kreuz, Oberhofen	6 Wochen: SO 17.04. - FR 27.05.1994	6 Wochen: SO 30.10. - SA 09.12.1994
--------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + touristik revue publiziert.
Des changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans l'hôtel + touristik revue.
Cambiamenti delle date sono possibili, ma saranno pubblicati nella hotel + touristik revue.

Mehrwertsteuer / Taxe sur la valeur ajoutée



Die Weichen sind gestellt, der Zug in Richtung Mehrwertsteuer ist unterwegs.

L'aiguillage est fait, le train pour la TVA est en marche.

Photo: asz

Mehrwertsteuer
Taxe sur la valeur ajoutée

Wie geht's weiter?

Der Wechsel von der Wust zur Mehrwertsteuer wurde Ende 1993 vom Volk angenommen. Voraussichtlich wird er per 1. Januar 1995 in Kraft gesetzt. Die Verordnung über die Mehrwertsteuer ist, bedingt durch die zur Verfügung stehende kurze Zeit bis zur Einführung, noch in der Vernehmlassungsphase. Aussagen über die Ausgestaltung der Mehrwertsteuer haben also zur Zeit nur provisorischen Charakter.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) beschäftigt sich seit längerer Zeit mit den konkreten Auswirkungen der Mehrwertsteuer. Eine Publikation, welche alle relevanten Probleme des Übergangs von der Wust zur Mehrwertsteuer branchenspezifisch löst, wird Ende Frühjahr erscheinen. Zusätzlich wird der SHV, ebenfalls ab Frühjahr, branchenspezifische Kurse anbieten, welche den Übergang begleiten sollen. Die Kursdaten werden in der hotel + touristik revue veröffentlicht.

Die zur Zeit brennendsten Probleme, die aufgrund der vorhandenen Unterlagen auch beantwortet werden können, betreffen die Offerstellung (Preise im Hotelführer), die Rechnungsstellung sowie die Preiskalkulation.

Die Preise im Hotelführer müssen inklusive Mehrwertsteuer publiziert werden. Das heisst, dass die Verteuerung durch die Mehrwertsteuer im angegebenen Preis enthalten sein muss. Der Preis im Hotelführer ist ein Bruttopreis. Die Mehrwertsteuer darf nicht separat ausgewiesen werden. Dies ist eine zwin-

gende Vorgabe der Verordnung über die Preisbekanntgabe, gestützt auf das Gesetz über unlauteeren Wettbewerb.

Ein Beispiel: Zulässig sind Offerten wie «Fr. 106.50» oder «Fr. 106.50 (inkl. 6,5% Mehrwertsteuer)».

Unzulässig ist «Fr. 100, zuzüglich 6,5% Mehrwertsteuer».

● Für die Rechnungstellung, im Unterschied zu der Offerte, bestehen nach Einführung der Mehrwertsteuer verschiedene Möglichkeiten, welche aber alle rechtlich zwingend vorgeschrieben sind. Diese Möglichkeiten werden in der eingangs erwähnten Publikation beschrieben sein.

● Die Mehrwertsteuer schlägt sich nicht mit dem vollen Satz auf den Preis nieder (Vorsteuerabzug). Nach Berechnungen des Schweizer Hotelier-Vereins beträgt die Verteuerung (ohne normale Teuerung und sonstige Kostensteigerungen) rund 3 Prozent. Dies bei einem Exportsatz von 2 Prozent.

Der Exportsatz ist unabhängig um die Hotellerie im internationalen Wettbewerb keinen erheblichen Benachteiligungen auszusetzen.

Falls der Exportsatz wider Erwarten nicht per 1. Januar 1995 eingeführt wird, hat die Schweizer Hotellerie und mit ihr der gesamte Tourismus mit massiven Umsatzverlusten zu rechnen. Der Teuerungsschub beträgt in diesem Fall zwischen 4,5 und 5 Prozent. Auch dieser Prozentsatz ist zu verstehen ohne aufgelaufene Teuerung und unter der Annahme, dass der Wegfall der Warenumsatzsteuer durch die Lieferanten weitergegeben wird.

Der heutige Preis müsste also in diesem Fall inklusive Mehrwertsteuer um 4,5 bis 5% erhöht werden um das gleiche Betriebsergebnis I wie bis anhin zu gelangen. shv

Hotelführer 95

Mitte November fiel der Startschuss für den Hotelführer 1995: Die SHV-Mitglieder wurden mit den neuen Erhebungsformularen bedient. Wie in der Ausgabe 45 der hotel + touristik revue verdeutlicht wurde, ist vorgesehen, dass im kommenden März ein erneuter Versand von Formularen vorgesehen ist. Damit soll den Mitgliedern die Möglichkeit gegeben werden, allfällige Preisänderungen und -anpassungen vorzunehmen. Gegebenenfalls können damit auch neuere Erkenntnisse im Zusammenhang mit der anfangs 1995 in Kraft tretenden Mehrwertsteuer berücksichtigt werden. shv

Guide des hôtels 95

Le signal de départ concernant le guide des hôtels 1995 a été donné à novembre 93. Les nouvelles formules d'enquête sont parvenues aux membres SSH. Comme il a été souligné dans l'édition no 45 de l'hôtel revue + revue touristique, il est prévu de procéder à un nouvel envoi de formulaires dans le courant du mois de mars. Cela doit permettre aux membres d'apporter les éventuelles modifications et adaptations de prix. Les toutes dernières informations en rapport avec l'entrée en vigueur début 1995 de la taxe sur la valeur ajoutée pourront aussi, le cas échéant, être prises en considération. ssh

Qu'en est-il maintenant?

Le remplacement de l'Ich par la taxe sur la valeur ajoutée (TVA), accepté par le peuple à la fin de l'année dernière, entrera probablement en vigueur le 1er janvier 1995. En raison du court laps de temps jusqu'à son introduction, l'ordonnance sur la taxe sur la valeur ajoutée est encore en consultation. Les déclarations faites à propos des modalités d'application ne revêtent donc pour l'instant qu'un caractère provisoire.

La Société suisse des hôteliers (SSH) se penche depuis longtemps sur les effets concrets qu'entraînera l'introduction de la taxe sur la valeur ajoutée. Une publication qui entend résoudre pour la branche tous les problèmes importants que pose ce changement de système fiscal paraîtra à la fin de ce printemps. En outre, la SSH proposera dès le printemps également des cours spécialement conçus pour la branche, lesquels doivent accompagner cette transition. Les dates des cours seront publiées dans l'hôtel revue + revue touristique. Les questions les plus épineuses que soulève actuellement cette nouvelle imposition et auxquelles les documents dont on dispose peuvent apporter une réponse concernent la présentation de l'offre (prix dans le guide des hôtels), la facturation ainsi que la calculation des prix.

● Les prix publiés dans le guide des hôtels doivent inclure la TVA, c'est-à-dire que la majoration occasionnée par la TVA doit être comprise dans le prix indiqué. Le prix publié dans le guide des hôtels est un prix brut. La TVA ne doit pas

être mentionnée séparément. C'est là une clause obligatoire stipulée dans l'ordonnance sur l'indication des prix, basée sur la loi sur la concurrence déloyale. Un exemple: Sont admises les offres telles que «Fr. 106.50» ou «Fr. 106.50 (TVA 6,5% incl.)». La variante «Fr. 100.- plus 6,5% TVA» n'est pas admise.

● Par contre en ce qui concerne la facturation, diverses possibilités qui revêtent toutes un caractère juridique contraignant seront envisageables. Ces possibilités seront décrites au début de la publication à paraître citée plus haut.

● La taxe sur la valeur ajoutée ne se répercute pas dans sa totalité sur le prix (déduction de l'impôt préalable). Selon les calculs de la Société suisse des hôteliers, la majoration de prix (sans renchérissement normal et autres augmentations de prix) s'élève à 3%, cela si un taux préférentiel, dit d'exportation, de 2% est applicable.

La situation concurrentielle internationale et des prestations touristiques consommées dans une large mesure par des étrangers exigent la fixation d'un taux d'exportation afin de ne pas pénaliser l'hôtellerie. Au cas où contre toute attente ce taux ne serait pas introduit pour le 1er janvier 1995, l'hôtellerie suisse, et avec elle le tourisme dans son ensemble, doit s'attendre à subir de fortes baisses du chiffre d'affaires. La majoration s'élèverait dans ce cas entre 4,5 et 5%, toujours sans tenir compte du renchérissement et en supposant que les fournisseurs répercutent la suppression de l'impôt sur le chiffre d'affaires sur leurs tarifs.

Le prix d'aujourd'hui devrait alors être majoré de 4,5 à 5%, TVA incl., afin de pouvoir parvenir au même résultat d'exploitation I que jusqu'alors. ssh

TODESANZEIGE

Robert Hunziker-Ritschard

Wir trauern um unser Veteranenmitglied Robert Hunziker-Ritschard in Thun. Er starb am 10. Januar 1994 nach kurzer Krankheit in seinem 88. Lebensjahr. Robert Hunziker führte bis 1974 jahre-

lang als Besitzer das Hotel Falken in Thun. Während 25 Jahren leitete er als Präsident den Hotelier-Verein Thun und Umgebung. Für sein grosses Wirken für die Hotellerie und den Tourismus wurde er 1968 zum Ehrenpräsidenten dieser Sektion ernannt. shv

Schulhotels SHV

Eine wichtige «Datenbank»

Beachten Sie die Schulhotelkursdaten 1994 bis 1995 auf der gegenüberliegenden Seite.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) richtet die Bitte an alle Lehrmeister, die rekrutierten Schulhotel-Lehrlinge und Lehrtüchtler, angehenden Hotelfachassistentinnen, Servicefachangestellten und Kellner so früh als möglich anzumelden. Die Anmeldungen nimmt entgegen: Schweizer Hotelier-Verein, Lehrlingsausbildung, Barbara Hülliger, Claudia Schäfer, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031/370 41 11, Fax 031/370 44 44.

Auf der gleichen Seite informieren wir Sie schliesslich auch über die Daten der Lehrabschlussprüfungen für Hotelfachassistentinnen, Servicefachangestellte und Kellner. shv

Hôtels-écoles SSH

Dates importantes à retenir

Nous attirons votre attention sur les dates des cours 1994-1995 dans les hôtels-écoles qui figurent sur la page précédente.

La Société suisse des hôteliers (SSH) demande à tous les maîtres d'apprentissage, aux apprentis(e)s recruté(e)s dans les hôtels-écoles, aux futures assistantes d'hôtel, aux sommelières et sommeliers de s'inscrire le plus tôt possible.

Les inscriptions doivent être adressées à la Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, Sylvie Fianx, case postale 377, 1000 Lausanne 9, Tél. 021/320 03 32, Fax 021/320 02 64.

Vous trouverez sur la même page les dates des examens de fin d'apprentissage pour les assistantes d'hôtels, les sommelières et sommeliers. ssh

Nicht am falschen Ort besteuern

Offener Brief an den Bundespräsidenten und Finanzminister Otto Stich

Sehr geehrter Herr Bundespräsident

Man weiss, dass Sie sich gewohnt sind, mit dem Rotstift durch die Zahlen der Bundesfinanzen zu fahren oder nach neuen Steuerquellen Ausschau zu halten. Sicher werden Sie sich auch stets fragen, welche Auswirkungen eine entsprechende Steuer mit sich bringt. Im Falle von Art. 8ter des Bundesbeschlusses über die Finanzordnung, der die Möglichkeit eines tieferen Mehrwertsteuersatzes für touristische Leistungen gibt, lohnt sich weitsichtiges Denken, ein Investieren auf Zeit. Dies gilt für alle touristischen Leistungen im Gastgewerbe, insbesondere aber für den Logementbereich. Sie wissen, dass der Logementpreis für die Wahl der Feriendestination ausschlaggebend ist. Das Logement ist der Motor des Tourismus, ohne den nichts in Bewegung kommt.

Wie soll man aber im Tourismus eine ertragsreiche Ernte erwarten, wenn mit dem Saatgut spekuliert wird? Das An-

gebot eines Hotels ist das Saatgut. Weilt der Gast einmal in unserem Land in den Ferien, so darf man ernten, auch wenn dies mit Sorgfalt erfolgen muss.

50 Rappen Logement entsprechen einem Tourismusfranken. Bekanntlich löst jeder touristische Franken vier weitere aus. Wenn man weiss, dass Tourismus 8% des Bruttosozialproduktes unseres Landes ausmacht und jeder 11. Schweizer davon lebt, dann wird man sich bewusst, dass dieser entscheidende Angebotsteil nicht durch eine neue Steuer verteuert werden darf. Ganz speziell heute nicht, wo die internationale Konkurrenz so gross ist.

Jeder Staat, auch in der Dritten Welt, hat begriffen, dass die Finanzprobleme nicht gelöst werden können, indem man den Export besteuert. Tourismus ist Export. Er hat die gleichen Auswirkungen auf die Handelsbilanz wie der Import und Export von Waren.

Sehr geehrter Herr Bundespräsident, die Übernachtungszahlen sind rückläufig. Die Antwort darauf ist nicht eine

Mehrbesteuerung. Mit einem kostenneutralen Satz von 2% im Logementbereich verzichtet zwar der Bundeshaushalt auf rund 155 Mio Franken Steuern. Bei einer gesamttouristischen Wertschöpfung von 30 Milliarden Fr. würde aber unsere Volkswirtschaft bei einem Gästerrückgang von 5% belastet, und der Rückgang würde die wirtschaftlich benachteiligten Regionen treffen, denn Tourismus ist die Exportindustrie der Bergregionen.

Herr Bundespräsident, zeigen Sie Verständnis für die Berggebiete und achten Sie darauf, dass unser Tourismus gegenüber der ausländischen Konkurrenz, welche durchwegs einen reduzierten, wenn nicht kostenneutralen Satz im Logementbereich kennt, nicht diskriminiert wird, sondern lebensfähig bleibt.

Alberto Amstutz

Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Neuer Direktor des Office National Suisse du Tourisme in Paris wird **Michel Ferla**, jetziger Direktor des Office des Congrès et du Tourisme in Montreux. Im Verlauf des Jahres wird er den bisherigen Leiter der Landesvertretung der Schweizerischen Verkehrszentrale in Frankreich, **Michel Goumaz**, ersetzen. Ein Nachfolger für Ferla in Montreux ist zur Zeit noch nicht bestimmt. Ebenfalls der Nachfolger von Ferla als Direktor von Swiss Congress & Incentive Destination ist noch nicht bestimmt.

*

Der Verwaltungsrat der Widder Hotel AG hat **Beat Sigg** zum Direktor des sich im Bau befindenden Hotels Widder im Zürcher Augustiner-Quartier gewählt. Bereits ab kommendem März wird der 40jährige Sigg die Eröffnungsarbeiten leisten. Sowohl **Beat Sigg**, als auch seine Ehefrau **Sabine** sind Absolventen der Ecole Hotelière in Lausanne. Seit drei Jahren führt Sigg das Sheraton-Hotel auf Zypern. Das Rüstzeug für seine anspruchsvolle Aufgabe im «Widder» holte sich Sigg in führenden Häusern in Zürich, Paris, Genf, London, Frankfurt und Stockholm.

*

Seit einigen Wochen führen nun **Jürg und Judith Schweizer** das Kurhotel Lenkerhof in Lenk. Für die Führung eines Kurbetriebes bringt Jürg Schweizer gute Erfahrungen mit, da er einige Jahre als Vize-Direktor im Fünf-Stern-Hotel Quellenhof in Bad Ragaz arbeitete. Deshalb wurde ihm vom Verwaltungsrat

die Gesamtleitung von Hotel und Kurzentrum, das einzige im Berner Oberland, anvertraut. Seine Vorgängerin **Ursula Rüfenacht** konnte somit gelassen das Hotel übergeben, da auch Vize-Direktor, Küchenchef und Oberkellner unter der neuen Leitung weiterarbeiten wollen.

Touristik und Reisen

Seit dem 1. Januar ist **Franz Leitner** Vorstandsmitglied von Neckermann Österreich, an dem Kuoni Schweiz zu 51 Prozent und NUR Touristic Deutschland zu 49 Prozent beteiligt sind. Zuletzt war Leitner in Deutschland für die Bereiche EDV und Kalkulation verantwortlich. Der Vorstandsvorsitzende von Neckermann Österreich, **Albrecht von Pflug**, wird per 31. März in den Ruhestand treten. Er ist seit 30 Jahren für Neckermann tätig.

*

Marcel Rancetti übernimmt als Leiter die neue Filiale von Marti AG in St. Gallen, die im Februar offiziell eröffnet wird. Das Reisebüro Marti beabsichtigt, künftig verschiedene Ferien-Destinationen mit den eigenen Bussen auch ab der Ostschweiz zu bedienen. Während der letzten dreieinhalb Jahren war Rancetti Geschäftsführer von Sântis Reisen AG in Niederuzwil (SG), zuständig für Tour Operating und Personal. Er bringt



langjährige Filialleiter-Erfahrung mit, leitete er doch, bevor er zu Sântis Reisen stiess, in dieser Reihenfolge das St. Galler Reisebüro Hausmann, auch als spätere Kuoni-Filiale sowie das Reisebüro Neff AG.

*



Hansueli Stohler (Bild) ist von der Swissair zum Nachfolger des zurücktretenden **Hans R. Kienle** für den Vorsitz des Bank Settlement Plans (BSP) für die Schweiz und Liechtenstein vorgeschlagen worden. Die formelle Wahl erfolgt an der GV der BSP im April. Gemäss deren Statuten stellt der Carrier des betreffenden Landes die Person für den Vorsitz. Stohler ist bei der Swissair verantwortlich für die Distribution im Markt Schweiz und Sekretär des Board of Airline Representatives Switzerland. Der BSP verarbeitet in der Schweiz die Abrechnungen zwischen 71 Fluggesellschaften und 640 Reisebüros. 1992 wurden vom BSP 2,4 Millionen Dokumente im Wert von 2,1 Milliarden Franken abgerechnet.

*

Seit Mitte 1992 hat die Fluggesellschaft der Vereinigten Arabischen Emirate auch in Zürich ihr Büro. Emirates Zürich arbeitet momentan mit 18 Leuten, davon gibt es einige Neuzugler. **Miriam Jäger**, 23, ist die neue Cargo Assistentin, die von Cathay Pacific kom-

mende **Cathleen Landolt**, 29, Senior Accounts Assistent, und **Martin Aebli**, 26, Sales Assistent (ex-Ouboter Reisen, ex-Harry Kolb). **Anita K'Kongson** avancierte zum Supervisor, **Bettina Widmer** zum Reservation/Ticketing Agent.

*

Bis in die Schweiz reichen die alten Gespenster des Schlendrians beim italienischen Verkehrsbüro ENIT in Rom. Bekanntlich soll jener Mann, der mit der Vetterliwirtschaft im Zürcher ENIT-Büros endlich ausgeräumt hat und sich deshalb in der Schweizer Reiseindustrie einen guten Namen gemacht hat, **Italo Sommarriello**, nach Düsseldorf versetzt werden. Die Irrgärten römischer Intrigen, wo das Gerangel wie in den guten alten Zeiten weiterzugehen scheint, sind letzte Woche sogar vom Tages-Anzeiger und der Neuen Zürcher Zeitung angeprangert worden. **Robert Treichler** schreibt von «Tangentopolis, das seine Krakenarme bis nach Zürich ausstreckt». Und **Gottfried Höpli** macht sich in der NZZ ebenfalls Gedanken zur Fragwürdigkeit der Römer ENIT-Konklave.

*

MCI Travel - Meetings, Conventions & Incentives in Zürich erhielt eine neue Struktur und wurde in drei Verantwortungsbereiche aufgeteilt. Für den Bereich Event Management & Incentives - Outbound zeichnet **Daniel Tschudy** verantwortlich, der auch Geschäftsführer ist. Für das Destination Management Schweiz ist **Heidi Brändle** zuständig und **Bruno Grotto** für die Kongress-

Abteilung. Grotto ist neu zu MCI gestossen, er war vorher bei Swissair und Bank Leu tätig. Neu zu MCI kamen kürzlich **Corina Diech** von Sun Wings Travel, **Susanne Peter** von Airpass AG sowie **Stefan Grünwald**.

Hôtellerie et tourisme

Pierre Weiss a repris la direction-générale de l'hôtel Forum (ex-Ramada) à Genève, à la fin du mois d'octobre. Depuis 15 ans, Pierre Weiss est un fidèle de la chaîne Intercontinental, dont Forum est membre. Il a débuté avec le groupe en Côte d'Ivoire, puis il passe directeur-général dans un établissement à Libreville, au Gabon. Retour en Europe, au Brussels Europa, implanté dans la capitale belge. Avant d'entrer chez Intercontinental, Pierre Weiss a notamment été directeur hôtelier de la station savoyarde des Arcs.

*

Gérard Le Bouhec reprend les rênes de la cuisine du Richemond, à Genève. A savoir, deux restaurants, dont un gastronomique, Le Gentilhomme. Gérard Le Bouhec possédait son propre restaurant à Genève, les Délices, jusqu'en 1989. Depuis sa fermeture, Gérard Le Bouhec a travaillé au Saint-Honoré, puis au Centre-Athènes.

*

Patrick Alexandre, ex-directeur d'Air France pour l'Europe centrale, est promu directeur pour l'Europe et l'Afrique du Nord de la compagnie nationale française. Il retourne à Paris et cède donc son bureau genevois à **Pascal de Izaguirre**.

Swissair

Ein Flugsimulator für alle

Wer hat nicht schon davon geträumt, im Cockpit eines Jumbos zu sitzen und eine Landung auf das nächtliche Hongkong zu absolvieren? Was sich wie ein kaum erfüllbarer Wunsch anhört, lässt sich seit kurzem fast täuschend echt imitieren; Möglich macht's die Swissair, die ihre Flugsimulatoren jetzt auch dem Publikum zur Verfügung stellt.

CLAUDE BAUMANN

Es sind wirtschaftliche Überlegungen, welche die Swissair veranlasst haben, ihre Flugsimulatoren fortan auch Laien zugänglich zu machen. Zum einen lässt sich da ein zusätzliches Ertragspotential ausschöpfen, zum anderen können beträchtliche Kosten gesenkt werden; schliesslich sind Simulatoren sehr teuer, sowohl in der Anschaffung - pro Gerät rund 30 Millionen Franken - als auch in Unterhalt und Betrieb. Neben dem Einsatz für die interne Schulung wurden die Swissair-Simulatoren

bisher auch für die Pilotenausbildung anderer Airlines verwendet, doch lag die Auslastung stets unter 50 Prozent. «Angesichts der wirtschaftlich angespannten Lage darf ein solches Ertragspotential nicht einfach brachliegen», erklärt **Beat Schär**, Leiter Rekrutierung/Ausbildung fliegendes Personal, «und gleichzeitig wissen wir auch, dass das Interesse am Geschehen im Cockpit ganz allgemein gross ist». Je nach Gerät und Mietzeit kostet eine Stunde im Simulator zwischen 500 und 800 Franken.

Simulator ist kein Spielsalon

Grossen Wert legt die Swissair dabei auf die Seriosität. Die Besucher werden ausschliesslich von Linienpiloten/Instruktoren begleitet. «Es wird nur so geflogen, wie dies auch im echten Cockpit geschieht», präzisiert **Beat Schär**. Der Simulator verkommt also nicht zum Spielsalon oder Raumschiff Enterprise. Eindrücklich ist ein solcher Simulationsflug tatsächlich, wobei der Kunde seine Destination zum Starten und Landen je nach Flugzeugtyp selber auswählen kann. Der Blick durch die Frontscheibe versetzt den Besucher in eine atember-

raubende Airport-Szenarie. Ergänzend können Witterungseinflüsse wie Regen und Wind hinzugezaubert oder Dämmernbilder projiziert werden. Für die optische Simulation beschäftigt die Swissair eine Person, die die verschiedenen Szenen anhand von Originalfotos herstellt. Das vollkommene Fluglebnis am Boden bewerkstelligen schliesslich die hydraulischen Arme, welche die Kabine der Simulatoren hin und her sowie auf und ab bewegen. Der Flugsimulator nimmt heute in der Pilotenausbildung einen für den Laien überraschend hohen Stellenwert ein. Wie von **Urs Haberthür**, Leiter Ausbildung Cockpit-Besatzungen, zu erfahren ist, wird bereits auf fast alle echten Ausbildungsflüge verzichtet. Dadurch werden grosse Mengen Treibstoff gespart und die Umwelt mit weniger Schadstoffen und Lärm belastet. Mit der Öffnung ihrer Trainingsgeräte will die Swissair deshalb auch überzeugend vermitteln, wie sicher und zuverlässig Mensch und Technik funktionieren können.

Kontakt: Swissair, OTDD, Simulatorflug, 8058 Zürich-Flughafen, Tel. (01) 812 54 49.

Rieseniglu

Ein Hotel aus Eis und Schnee

Schnee - viel Schnee - und zugefrorene Seen mit einer dicken Eisdecke wünschen sich die Einwohner des nordschwedischen Dorfes Jukkasjärvi. Sie haben einen ehrgeizigen Plan: In den nächsten Wochen versuchen sie ein Hotel aus Eis und Schnee zu bauen.

Das Hotel soll 350 Gästen Platz bieten - mit Restaurant und Bar. Dabei werde alles noch grösser und aufwendiger als ein Eispalast, der im vergangenen Jahr in diesem Ort errichtet worden war. Allein für Restaurant und Bar werden die skandinavischen Iglu-Bauer der Region Nordbotten (Lappland) schätzungsweise 300 Tonnen Eis und 700 Tonnen Schnee

benötigen. Dazu kommt noch eine, bis jetzt nicht genau berechnete Menge der weissen Pracht für die Unterkünfte. Ob Frau Holle da auch mitmacht? Die Initiatoren des Rieseniglu in der Nähe der Stadt Kiruna, nördlich des Polarkreises, sehen der Bettenauslastung optimistisch entgegen.

Allerdings müssen sich die Übernachtungsgäste darauf einstellen, dass es in einem Zimmer, in dem Boden, Wände, Decke, Bett, Stuhl und Tisch ausschliesslich aus Eis und Schnee bestehen, wirklich kalt ist. «Deshalb werden in jedem Hotelzimmer ausreichend Decken aus Rentierfell liegen. Nur die halten ordentlich warm», versprechen die wichtigsten Organisatoren. Der Preis pro Nacht beträgt 80 Franken - ein morgentlicher Besuch in der heissen Sauna eingeschlossen. UOK

Crossair



Beste Regionalfluggesellschaft

Bereits zum dritten Mal hintereinander erhielt die Crossair die begehrte Auszeichnung als «Best regional Airline of the Year». Diese Ehre hat das angesehene englische Geschäftsreisemagazin «Executive Travel» dem erfolgreichen Schweizer Regional-Carrier aufgrund der Meinung ihrer Leser für die Topqualität des Produktes, die Zuverlässigkeit und den gleichbleibenden, ausgezeichneten Service verliehen. Unter der Begleitung einer fünfköpfigen Besatzung durfte vor wenigen Tagen Verkaufsleiter **Hans J. Maurer** den von Wagonlit gesponsorten Award im vornehmen Dorchester Hotel zu London in Empfang nehmen. An der feierlichen Übergabe stahl die sympathische Crossair-Crew den «grossen Brüt-

tern» die Show: Als einzige Airline-Vertretung schritt die gesamte Besatzung zur Preisübergabe auf die Bühne. Am gleichen Tag konnte die Crossair zudem in Hamburg gleich den zweiten «fliegenden Oscar» in Empfang nehmen. Bei einer Leserumfrage des Reisemagazins «Business Traveller» machte die Crossair auch hier das Rennen als beliebteste europäische Regionalfluggesellschaft.

Auf dem Bild v.l.n.r.: Flight Attendant **Heidi Wildi**, Captain **Luca Bianda**, Flight Attendant **Justine Kita**, Vice President Sales **Hans J. Maurer**, der Chefredaktor des «Executive Travel», Pilot **Beatrice Brüderlin**, Flight Attendant **Matthé Meyer**. (Foto: Michael Hutschneker) HU

Fast-food

Corpaato invente le Chicken Chaotikum

Fruit de l'imagination de **Jean-Pierre Corpaato**, peintre-boucher, le Chicken Chaotikum est un fast-food spécialisé dans le poulet, doté d'un cadre délassant. Après Bâle, un second restaurant vient de voir le jour au Buffet de la Gare, à Genève.

VÉRONIQUE TANERG

Veste de boucher blanche immaculée, une rose à la boutonnière et des pinces à linge suspendues sur sa chemise en guise de pense-bête, **Jean-Pierre Corpaato** ne craint pas d'affirmer sa personnalité. Même vis-à-vis de sa clientèle: «Lorsque je tenais mon restaurant, Le Cercle de l'Union à Fribourg, je prenais moi-même les commandes tout en guidant le choix des clients. Il fallait prendre en compte les attentes du client en respectant la qualité de la cuisine. Car s'il est facile de cuisiner les morceaux nobles, en revanche,

il est plus difficile d'innover avec les abats. Et c'est important de respecter les produits alimentaires», explique le peintre-boucher-restaureur, soucieux la qualité naturelle des denrées alimentaires.

Sur le terrain des Américains

En avril 1993, il crée le premier Chicken Chaotikum au Buffet de la Gare à Bâle. Au début de l'année, il récidive au Buffet de la Gare de Genève, en partenariat avec **Pierre-Olivier Barraud**. Le concept? Un fast-food spécialisé dans le poulet, à consommer sur place ou à emporter. Avec service rapide. Jusqu'ici, il marcherait plutôt sur les plates-bandes américaines de Kentucky Fried Chicken. Reste le décor, qui vaut le déplacement. Des murs peints en noir et ornés de traces de pattes rouges. Et des poulets qui apparaissent de tous les côtés: éclatant de couleurs jaunes et rouges sur les murs, personnalisés sur des tableaux «exclusivement peints au couteau» par Corpaato ou encore en peluche blanche, nichés

dans les recoins. Quant aux emballages d'oeufs, ils trônent sans complexe au milieu du restaurant. Des dessins d'enfants, réalisés sur place, ont même été affichés. «A Bâle, nous avions plus d'espace pour implanter le Chicken Chaotikum, alors nous avons installé un mini-poulailler avec: des poules et des coqs vivants», ajoute Jean-Pierre Corpaato.

Non amateur s'abstenir.

Au Chicken Chaotikum, il se décline rôti, style Swissair (pané), Cajun (rôti piquant) ou Corpaato (au cacao). Il se mange seul (pour 2 francs l'aile ou 3 francs la cuisse) ou en groupe (en portion de 2 à 6 personnes). Même le dessert trouve son inspiration dans la basse-cour: le Chickieria egg est un oeuf en chocolat rempli de crème glacée, avec du cognac au centre pour rappeler le jaune d'oeuf. Avant de partir, n'oubliez pas de consulter le Livre d'Or. Il est copié sur le modèle des rapports de police de Fribourg. Une autre façon de parler des poulets!



Grand Hotel Europe, Luzern

Für die kommende Sommersaison, April bis Oktober 1994, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Réception: Stv. Chef de réception
Hotelsekretärin**
D, E, F mit EDV-Erfahrung (Fidelio)

**Küche: Sous-chef
Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine**

**Service: Chef de rang
Demi-chef/Saalkellner
Commis de rang
Barmaid**

**Etage: Stv. Etagegouvernante
Economatgouvernante
Zimmer-, Lingeriemädchen**

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungen mit kompletten Unterlagen.

Schicken Sie diese bitte an die Personalabteilung
Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59
6002 Luzern
Telefon 041 30 11 11

61576/22888

Remimag

.....bringt Sie weiter

Ihr italienisches Lebensgefühl ist die Blüte, die Sie in unserem neuen Ristorante entfalten können.

Die Remimag eröffnet im Frühjahr 1994 mitten im idyllischen Städtchen Sempach ein Ristorante mit Beiz, Bar und Vinothek. Für diesen vielseitigen Betrieb mit gepflegter italienischer Küche suchen wir eine schwingvolle

Geschäftsführerpersönlichkeit

mit angeborener, vom Pass unabhängiger Italianität. Sie fühlen einfach mit Leib und Seele italienisch, schätzen südländisches Kulturgut und verstehen es somit, italienische Tafelfreuden, ganz nach Ihrem Gusto, in wunderschöner, modernem Ambiente zu zelebrieren. Kurz: Dieser vielseitige Betrieb will von Ihnen italienisch beiseit und mit Begeisterung geführt sein.

Wenn Sie sich als bewährter Profi oder AufsteigerIn mit Ambitionen vorstellen können, sich in dieser Herausforderung voll zu entfalten, dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Frau Silvia Huber sagt Ihnen gerne, was Sie ausser der Begeisterung Ihrer zukünftigen Gäste sonst noch alles ernten werden.

Schönbühlring 6 6005 Luzern

Telefon 041 44 50 81

61583/102264

MONTE LAGO HOTELS

Gesucht wird ein

Traumpaar

für eine interessante und anspruchsvolle Direktionsstelle in Graubünden, die Sie zu Ihrem Traumjob gestalten können.

Das Rezept dazu beinhaltet

Kreativität und Professionalismus, unternehmerisches Denken und lockeres Auftreten, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen, positive Ausstrahlung und den erforderlichen Erfolgshunger.

Als **Salz & Pfeffer** setzen wir Ihre Persönlichkeit und unser Erfolgshonorar ein.

Lassen Sie uns unseren gemeinsamen Traum verwirklichen!

Beginnen Sie mit Ihrer Vorstellung, bevor wir den Vorhang zu einem gemeinsam erfolgreichen Auftritt öffnen.

MONTELAGO HOTELS DAVOS / LUGANO
Kurt Künzli, Direktor, Promenade 136, 7260 Davos Dorf

PS: Unser Traumpaar hat eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und Restauration und konnte diese auch bereits in Führungsfunktionen anwenden. Bewerbungen von Traumtänzern sind zwecklos!

61502/329924

DAVOS · LUGANO

Wir suchen für unsere Betriebe in den Regionen Bern, Brugg sowie Zürich und Umgebung, nach Übereinkunft, je eine/einen Gastronomie-Fachfrau/-Fachmann, welcher/welchem wir die Leitung des jeweiligen Restaurants als

Chefin/Chef Restaurant

(Gerantin/Gerant)

anvertrauen möchten.

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

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

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

NEUE WARENHAUS AG

Personalabteilung
Bederstrasse 49
8027 Zürich
Telefon 01 287 14 41

lueg zerscht i der



P 61509/225991



Hotel Krone Unterstrass

Wir sind ein bestbekanntes, schönes Stadthotel mit 57 Zimmern, 3 Restaurants (Kronen-Wirtschaft, 70 Plätze/Kronen-Stübli, 30 Plätze/Kronen Grill, 40 Plätze) und Bankett- und Seminarräumlichkeiten für Anlässe bis 160 Personen.

Unser neuer

Küchenchef

will eine Küche kreieren, dass es eine wahre Freude ist!

Was wir Ihnen bieten

- ein Engagement, wo Selbständigkeit und Initiative gross geschrieben werden.
- aktive Mitarbeit bei Neukonzeptionierung unseres Restaurants «Kronen-Grill» im Sommer 1994.
- grosse Freiheit in bezug auf Angebotsplanung. Bringen Sie Ihre persönliche Note ein!
- ein viel- und gernbesuchter Restaurationsbereich
- ein gut eingespieltes, junges Kaderteam
- gute Entlohnung/interessante Erfolgsbeteiligung.

Unser Anforderungsprofil

- gästeorientiertes Denken
- Motivator für unsere neunköpfige Küchenbrigade (2 Lehrlinge)
- Organisationstalent
- Kenntnis von neuesten Produktionsmethoden (Bankettbereich)
- Kalkulationsicherheit und Renditebewusstsein
- Verantwortungsbewusstsein
- längerfristiges Engagement.

haben wir Ihr Interesse geweckt und suchen Sie eine neue Herausforderung auf Frühjahr 1994? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Thomas A. Strebel, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, Telefon 01 361 16 88.

Ihr Zuhause in Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich
Telefon 01/361 16 88 · Telefax 01/361 19 67

61520/40614



Restaurant Gotthard, Luzern
Gersag-Restaurants und Kongresscenter
Emmenbrücke
Kunst- und Kongresshaus-Restaurants, Luzern

Für unsere zentrale Personalverwaltung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Personaladministration

In dieser Stabsstelle unterstützen Sie unsere Geschäftsführer bei der Mitarbeiterrekrutierung und sind verantwortlich für das Lohnwesen und die administrative Betreuung sämtlicher Mitarbeiter unserer Betriebe.

Wir stellen uns eine/n jüngere/n Bewerber/in mit gastronomischen Kenntnissen und Erfahrungen in der Personaladministration und der EDV vor.

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:

Herrn Direktor L. Ihlow
Gersag Kongresscenter,
Rüggisigerstrasse 20a,
6020 Emmenbrücke,
Telefon 041 55 11 66.

P 61497/10081

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-20
Internationaler Stellenmarkt	21
Stellengesuche	22

SOMMAIRE

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

Personalberatung
für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

2 Topstellen in Zürich

Für ein vegetarisches Restaurant suchen wir per März eine aufgestellte Schweizer

Chef de service (w)

Sie bringen entsprechende Erfahrung mit und sind bereit, mitzuhelfen und Verantwortung zu übernehmen. Idealalter 25 bis 30 Jahre.

Sie mögen gutbürgerliche Küche und arbeiten gerne in einem mittelgrossen Team? Für einen Restaurationsbetrieb mit internationaler Kundschaft suchen wir einen motivierten

Koch

Eintritt im Februar. Längere Anstellung erwünscht. Es sind keine Bewilligungen vorhanden.

Für ein kleineres Restaurant oberhalb von Montreux suchen wir ein engagiertes

Geschäftsführerpaar

Geboten werden fixer Lohn und eine Wohnung. Mo./Di. geschlossen. **Idealbesetzung:** Gelernter Koch und gelernte Servicefachangestellte mit einigen Jahren Berufserfahrung sowie Freude und Initiative, einen Betrieb selbständig führen zu können.

4*-Hotel in bekanntem Ferienort in Graubünden sucht per Mai selbständige

Generalgouvernante

Sie sind verantwortlich für die Personalführung und zuständig für Etage, Lingerie, Reinigung, Pflanzenpflege. Italienischkenntnisse sowie gute Berufserfahrung sind Voraussetzungen.

Möchten Sie in Holland arbeiten?

Für die Residenz des Schweizer Botschafters suchen wir per Februar eine beruflich gut ausgewiesene

Köchin

Schweizerin oder Französin, zirka 30 Jahre alt, ledig. Geboten werden ein Nettolohn von sFr. 1500.-, Unterkunft und Verpflegung.

Im Auftrag eines Erstklasshotels in der Innerschweiz suchen wir per sofort eine verantwortungsbewusste

Gouvernante

mit einigen Jahren Erfahrung in gleicher Position. Einer Schweizer Bewerberin bietet sich eine vielseitige Jahresstelle.

61533/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein



Für unseren Traditions-Betrieb im Herzen der Oltnrer Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Chef de restaurant
Geschäftsführer-
Stellvertreter**

Ihre Aufgaben sind:

- Leitung unseres A-la-carte-Restaurants und Bar Rathsstube im 1. Stock
- Mithilfe im Verkauf von Banketten, Seminaren und Sitzungen
- F&B- Administration
- Controlling-Aufgaben
- Geschäftsführer-Ablösung.

Bankett-/Seminar-Erfahrung erwünscht. Hotelfachschulabschluss bevorzugt.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Roger Lang
Rathskeller Olten AG
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 32 21 60.

P 61475/169340

Wir suchen in gutgehenden Nachtclub/Cabaret in der Ostschweiz per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführerin

Verlangt werden:

- Fähigkeitsausweis
- selbständiges Arbeiten
- langjährige Erfahrung und Kenntnisse der Branche.

Geboten werden:

- Topverdienst
- grosse Selbständigkeit
- angenehme Arbeitsbedingungen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre K 033-77560, an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

P 61476/44300

Sommersaison am Murtensee

Restaurant La Pinte de Meyriez
M. Pellet, Chinesische Küche
3280 Meyriez-Murten
Telefon 037 71 55 60, 71 48 02

Wir suchen

Commis de cuisine m/w

Neues lernen; chinesisches kochen!

Ab März bis Oktober 1994. Für Detailinfo rufen Sie bitte an. Herzlichen Dank zum voraus.

61337/43362



Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff,
Tschiné, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Coiffeur,
Kosmetik

Hotel allerersten Ranges

180 Betten, 1988 total renoviert
sucht für die kommende Sommersaison, zirka 18. Juni bis 18. September 1994

Küche:

- Sous-chef de cuisine
- Chef pâtissier
- Chef de partie
- Demi-chef de partie
- Commis de cuisine

Service:

- Chef de rang
- Demi-chef de rang
- Bar: (mit Livemusik)
- Commis de bar

Etage:

- Gouvernante tournante (Hofa, für Etage und Office)
- Zimmermädchen tournante (mit Erfahrung)

Lingerie:

- Näherin/Büglerin (mit Erfahrung)

Office:

- Gouvernante für Office/Economat/Kaffeeküche (junge, aufgestellte Hofa)
- Office-/Küchenbursche



Réception:
2. Chef/in de réception
(berufserfahren, sprachgewandt, Italienischkenntnisse)

Réceptionist/in
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse, evtl. mit IBM-Erfahrung)

Divers:

- Coiffeuse (berufserfahren, zur selbständigen Führung des Salons, Mindestalter 25 Jahre)
- Kosmetikerin/Masseurin (Erfahrung in Sportmassage, Lymphdrainage usw.)
- Floristin (berufserfahren, kreativ, selbständig).

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Carlton Hotel, Personalbüro, Marlene Stössel, 7500 St. Moritz.

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz

U. und H.R. Sterchi, Dir.
Telefon (0041 82) 2 11 41

61572/33626

******-Hotel in Zürich**

Tragen Sie gerne die Verantwortung für ein mittel-grosses Haus?

Sind Ihre Stärken: Verkauf, Umgang mit Menschen und Sie haben alles, was einen erstklassigen

Chef de réception

auszeichnet, dann erwarten wir Ihre Bewerbung handschriftlich unter Chiffre 61373, hotel+touristik revue, 3001 Bern.

61373/40231

Gesucht per sofort bis spätestens 7. April 1994

- Hofa

- Mitarbeiter/in

Anfänger/in wird angelernt. Kost und Logis im Haus.

**Selbstbedienungsrestaurant
Giswilerstock**
6076 Mörialp-Giswil/Kleinteil
Telefon 041 68 18 15 (Herr I. Borer)

61596/281360



sucht per 15. Februar 1994 oder nach Übereinkunft eine

Gouvernante
(Etage/Lingerie)

in Saison- oder Jahresstelle.

Idealalter: ab zirka 26 Jahren.

Die Aufgabe umfasst die Führung von 14 Mitarbeitern und die Ausbildung der Hofa.

Die Blumenpflege erfolgt im Haus.

Wenn Sie über die notwendige Erfahrung verfügen, teamfähig sind, sich in italienischer und deutscher Sprache verständigen können, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen zu Händen von

Frau Denise Lappert
Treff Hotel Arcadia al lago
Lungolago G. Motta
6600 Locarno
Telefon 093 31 02 82

61545/119415

die
Stelle am schönsten See der Schweiz!



in Beckenried sind ab März/ April die Stellen als

Chef de partie und als Servicefachangestellte/r
neu zu besetzen.

Interessiert?

Dann rufen Sie uns noch heute an und verlangen Sie Herrn Thoos.

Oder schicken Sie Ihre Unterlagen an: Hotel Nidwaldnerhof, 6375 Beckenried

041 64 52 52

61431/2560

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr 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								
1486 Chef de partie	25	F	A	sofort	F/D/I			
1487 Küchenchef/Gerant	50	CH		sofort	D/E/F			
1488 Chef de partie	27	F	A	Mai 94	F/D			
1489 Koch	56	CH		Febr. 94	D/F/I			
1490 Sous-chef/Küchenchef	34	CH		n. Ver.	D/E/F			
1491 Küchenchef	39	CH		sofort	D/E			
1492 Küchenchef	43	CH		April 94	D/E/I			
1493 Chef de partie	25	CH		März 94	D/E/I			
1494 Küchenchef/Sous-chef	31	CH		Febr. 94	D			
1495 Sous-chef/Küchenchef	34	CH		März 94	D/E/F			
1496 Chef pâtissier	42	F	A	Mai 94	F/E			
1497 Koch	23	CH		Mai 94	D/E			
1498 Küchenchef	43	SL	B	April 94	D/I			

Service/service

2601 Anlangskellner	33	TN	B	sofort	F/D			
2602 Sefa	33	GB	A	Juni 94	D/D			
2603 Kellner/Barman	25	D	A	Febr. 94	D/E			
2604 Barman	23	D	A	sofort	D/E			
2605 Barman	20	GR	A	Febr. 94	E/D			
2607 Chef de rang	35	F	A	sofort	D/E/F			
2608 Anlangskellner	25	CH		sofort	D/E/F			
2609 Chef de rang	33	P	B	März 94	D/F/I			
2610 Chef de service	27	A	A	April 94	D/E/I			
2611 Kellner	30	TN	B	sofort	D/E/F			
2612 Kellner	27	P	A	sofort	D/I/E			
2613 Kellner	29	CH		sofort	D/F/I			
2614 Barman/Kellner	34	E	B	April 94	D/E/I			

2615 Kellner	27	CH		sofort	D/F/E			
2616 Sefa	26	CH		April 94	D			
2617 Sefa/Barmaid	40	IS	A	sofort	D/E			
2618 Barman/Kellner	28	CH		sofort	D/F			

Administration/administration

3540 Réceptionniste	20	CH		sofort	D/E/F			
3541 Dir. Ass./F&B-Manager	28	CH		März 94	D/F/E			
3542 Anlangskellner/w.	24	D	A	sofort	D/E/F			
3543 Hotelsekretärin	24	CH		n. Ver.	D/E/I			
3544 Chef de réception/w.	30	CH		April 94	D/E/F			
3545 Aide du patron	30	CH		April 94	D/F/E			
3546 Anlangskellner/w.	22	CH		Mai 94	D/F/E			
3547 Aide du patron	57	CH		n. Ver.	D/I/E			
3548 Réceptionniste	28	CH		n. Ver.	D/F/E			
3549 Réceptionniste	26	CH		sofort	D/E/F			
3550 Réceptionniste	34	I	A	Jan. 94	I/D/F			
3551 Anlangskellner/w.	24	CH		März 94	D/F/E			
3552 Direktor/ize	35	CH		sofort	D/F/I			
3553 Réceptionniste	28	NL	A	April 94	D/E/I			
3554 F&B/Banketass./w.	28	CH		Febr. 94	F/E/I			
3555 Betriebsass./w.	40	CH		April 94	D/E			
3556 Anlangskellner/w.	26	CH		sofort	D/F/E			

Hauswirtschaft/ménage

4725 Portier/Haushilfe	48	CH		Febr. 94	D/E/F			
4726 Zimmermädchen	26	P	B	März 94	F/I/D			
4727 Lingeriegouvernante	32	P	A	April 94	F/I/D			
4728 Gouvern./Betriebsass.	25	CH		n. Ver.	D/E/I			
4729 Gouvernante	33	D	C	n. Ver.	D/E/F			
4730 Nachtportier	34	ALG	B	März 94	F/E/D			
4731 Nachtportier	43	A	A	März 94	D/E/I			
4732 Hausbursche	25	P	A	April 94	D/I			

4733 Hofa	24	CH		Mai 94	D			
4734 Buffet/Service/w.	22	P	C	sofort	F/I/E			
4735 Portier/Tourmaid	32	P	A	n. Ver.	I/F/D			
4736 Hilfgouvernante	22	CH		n. Ver.	D/E/I			

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder 500.- pro Jahr können Sie eine Unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

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!)

61534/64735



Wunderschöner, neu renovierter Landgasthof, wenige Kilometer vom Bodensee entfernt, mit ausgezeichnetem Küche, sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Dauerstelle

jungen Koch (m/w)

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

Nur ein gepflegter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen, deshalb suchen wir in unser junges, dynamisches Team eine fröhliche, aufgestellte

Servicefachangestellte (m/w)

mit Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Gästen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Es können leider nur Schweizer oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Landgasthof Hirschen

E. Del Fante,
Weinfelderstrasse 80, 8580 Amriswil,
Telefon 071 67 79 71, Telefax 071 67 79 75

61511/324280

Bad Bubendorf

Das historische Haus mit Herz seit 1742
Wirtschaft/Restaurant/Bar/Banketträume/Gartenwirtschaft

Mehr Mut zum Neuen!

Die Voraussetzungen, in unserem schönen Landgasthof eine erfolgreiche Karriere zu starten, sind

Freundlichkeit, Fachwissen, Reife (nicht an Jahren), deutsche Sprache und Freude, sich zu verwickeln.

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Chef de service (im Team)

und übernehmen somit grösstenteils die Rolle des Gastgebers?

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre aussagestarke Bewerbung zu, «Neugierigen» gibt Herr Roland Tischhauser auch telefonisch sehr gerne umfassende Informationen übers «Bad».

Telefon 061 931 25 95
Hotel Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3
4416 Bubendorf.

61466/97349

Für unser gut frequentiertes Tagesrestaurant im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. April 1994 eine gut-ausgewiesene

Restaurantleiterin

Neben einer fundierten gastgewerblichen Ausbildung sollten Sie Organisationstalent, Erfahrung in Personalführung sowie Fremdsprachenkenntnisse in E/F mitbringen.

Wenn Sie Lust haben, diese interessante aber auch anspruchsvolle Aufgabe zu übernehmen, erwartet Sie ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt, fortschrittliche Sozialleistungen sowie attraktive Arbeitszeiten.

Interessiert? Für weitere Auskunft steht Ihnen Herr R. Ogg gerne zur Verfügung (Telefon 01 383 14 85) oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:



ZFV-UNTERNEHMUNGEN
HOTELS CAFETERIAS PERSONALRESTAURANTS
Mühlebachstrasse 86 Postfach 8032 Zürich

61507/41408

HOREGA SELECT

Kader

ROOM DIVISION MANAGER

eine absolut erstklassige Kaderposition in einem der führenden ****Hotels in der Nordwestschweiz. Für diese Stelle setzen wir unbedingt voraus: Lehre im Gastgewerbe, Abschluss Hotelfachschule, längere Berufspraxis in leitender Stellung im Bereich Front Office/Beherbergung in renommierten *** und ****Häusern. Ausgeprägte Führungs- und Verkaufseigenschaften sind ebenso ein Muss wie ein gepflegtes Auftreten und vorzügliche Sprachkenntnisse.

ASS. FRONT OFFICE MANAGER/IN

für eines der bekanntesten Häuser Platz Zürich. Eine Position, die für eine/n ausgewiesene/n Réceptionsfachmann/-frau eine weitere Karrieremöglichkeit bedeuten wird.

Wir stellen uns Bewerber/innen mit Réceptionserfahrung/Hotelfachschule in Erstklasshäusern vor, mindestens 2 bis 3 Jahre Berufserfahrung. Gepflegtes Auftreten, vorzügliche Sprachkenntnisse.

RÉCEPTIONISTIN

Platz Basel. Für zwei mittelgrosse ****Hotels.

GENERALGOVERNANTE

eine Herausforderung für jede jüngere Berufsfrau müsste diese Stelle darstellen. Sie haben ein wunderschönes, neues ****Hotel in einem der schönsten Sommer- und Wintersportorte zu betreuen. Selbständigkeit, Führungserfahrung und Dynamik sind gefragt. Jahresstelle.

2. GOVERNANTE/GOVERNANTE

****Seminar- und Kongresshotel im Grossraum Zürich sowie Stadthotel in Zürich, 2 bis 3 Jahre Berufserfahrung, Stellvertretung der Generalgouvernante. Eine sehr schöne Position in einem vorzüglich geführten Haus, oder eine Aufgabe als Gouvernante in einem der schönsten Zürcher Hotels.

GOVERNANTE

****Luxushotel in der Nordwestschweiz. Berufserfahrung in Betrieben der Spitzenhotellerie erwünscht.

ASSISTENT/F&B-MANAGER

eine Stelle für einen karrierebewussten, F&B-orientierten Bewerber. Abgeschlossene Lehre und Hotelfachschule sowie 2 bis 3 Jahre Erfahrung als F&B-Assistent und Chef de service sind das Rüstzeug für diese Stelle mit Aufstiegsmöglichkeiten.

F&B-SEKRETÄRIN/ASSISTENTIN DES F&B-MANAGERS

kaufm. Ausbildung / Hotelfachschule und etwas Berufspraxis im Bereich des Food & Beverage sowie D/F/E in Wort und Schrift bilden die Voraussetzung für eine äusserst interessante Stelle in einem ****Hotel in Basel.

PERSONALSEKRETÄRIN

60%-Stelle im Personalbüro eines Grosshotels Stadt Zürich.

BANKETTLEITER

Schweizer mit Kellnerlehre, evtl. Hotelfachschule, Praxis als Chef de service. Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für die Bankettabteilung eines geeigneten ****Hotels, Platz Basel.

Haben Sie ergänzende Fragen zu den einzelnen Stellen - bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns die kompletten Bewerbungsunterlagen. Wir bürgen für absolute Diskretion.

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

61551208191

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



KLINIK SVK
für neurologische Rehabilitation
CLINIQUE SVK
de réadaptation neurologique

Postfach 97, 3954 Leukerbad, Tel. 027/62 61 11, Fax 027/61 27 36

Wir sind ein neurologisches Rehabilitationszentrum mit 71 Betten. Das Aufgabengebiet unserer Klinik umfasst Patienten aus dem ganzen Bereich der neurologischen Rehabilitation, vor allem Schlaganfallpatienten und Schädel-Hirn-Verletzte.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/einen

Küchenchefin/Küchenchef

mit Zusatzausbildung für Diät

Wir legen grossen Wert auf eine saisongerechte Küche und die Verwendung von Frischprodukten. Unsere Patienten benötigen vielfältige Diäten, weshalb grosse Diäterfahrung erforderlich ist.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima und moderne, freundliche Arbeitsräume.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an
Klinik SVK für neurologische Rehabilitation, Walter Gehrig, Direktor,
Postfach 97, 3954 Leukerbad.

61433/20362

CARRIERE



Selbständigkeit - Kreativität - Verantwortung

Das ist das Leitmotiv für die Führung unseres neuen Restaurationsbetriebes in der Stadt Zürich.

Suchen Sie eine herausfordernde Tätigkeit als

Geschäftsführer/in

in einem ungewöhnlichen Lokal?

Ideale Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Stelle sind:

mehrfährige gastgewerbliche Erfahrung -
unternehmerische Denkweise -
Mut zu Unkonventionellem -
Fähigkeit, ein junges Team zu motivieren -

Interessiert? - Herr Mark Bleuler freut sich
gerne auf Ihre schriftliche Bewerbung.

FLORA

das Unterhaltungs-Zentrum in Luzern

Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern, Tel. 041 - 24 44 44, Fax 041 - 23 83 60

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

0 61483/22896

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Einem initiativen und zielbewussten

Unternehmer-Paar

bieten wir per 1. April 1994 oder nach Vereinbarung
eine tolle Aufgabe als

Geschäftsführer/in

eines 3-Stern-Geschäftshotels im Raum Zürich
(64 Betten).

Moderne Arbeitsbedingungen und
leistungsgerechte Entlohnung sind bei uns
selbstverständlich.

Sie hat Erfahrung an der Réception und im Hotel,
Er führt unter anderem die Küche. Sowohl Admini-
stration wie Marketing sind für Sie beide keine
Fremdwörter.

Herr U. Leuthold freut sich auf Ihre vollständige
schriftliche Bewerbung.

Berest AG, Postfach, 4002 Basel

P 61338/247049

Gartenstrasse 120 ■ 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88



SEEBURG HOTELS

CH-6006 LUCERNE ☎ 041-31 19 22
FAX 31 19 25 TELEX 865 770

sucht auf Frühling oder nach Übereinkunft

Geschäftsführer/in

mit Fähigkeitsausweis.

Der/Die Bewerber/in sollte die Herausforderung lieben.
Er oder sie wird Erfahrung und Initiative benötigen, um
das maximale Potential des Hotels zu erreichen.

Die folgenden Fähigkeiten und Kenntnisse sind erforderlich:

- kaufmännische Grundausbildung
- Erfahrung in der Geschäftsführung
- Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft
- kreatives Denken
- gute administrative Kenntnisse, inkl. Buchhaltung
- Sprache: Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift
- gute Führung und Motivation der Mitarbeiter/innen
- fundierte PC-Kenntnisse.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Herrn James Hogg, Hotel-Restaurant Seeburg,
Seeburgstrasse 51/61, 6006 Luzern.

61412/23329

SAANENLAND
Saanen-Gstaad
Hotel CABANA



Familienhotel, junges aufgestelltes Mitarbeiter-Ensemble, 80 Betten,
A-la-carte-Restaurant mit 60 Plätzen, Bar, Seminar- und
Konferenzräume für 10 bis 60 Personen, Hallen- und Freibad,
Fitness-Center mit Kraft- und Gymnastikraum, Saunas, Türkische
Bäder, Solarium, Massage, Billardraum, Leselände.

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Leiter/in der Küche
Koch
Gymnastik- oder Aerobic-
instruktor/in
Raumpflegerin
Réceptionistin

Im schönen Berner Oberland lässt es sich wunderbar arbeiten, denn
neben einer herrlichen Gegend gibt es viele Sport- und
Freizeitmöglichkeiten (auch bei uns in Cabana).
Schreiben Sie uns, vergessen Sie nicht, Ihre Unterlagen beizulegen,
und die Antwort lässt nicht lange auf sich warten!

Hotel CABANA***
Farn, Inge und Roland Beer
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 030 8 32 00

60541/14974

MUGGENBUHL
GASTSTUBEN

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in unseren
gepflegten Betrieb eine

Réceptions-/ Direktions-Assistentin

Für diese Aufgabe stellen wir uns eine 25- bis 30jährige Persönlichkeit vor,
die eine gastronomische Ausbildung durchlaufen hat, die mit Herz und Seele
Gastgeberin ist, gerne Verantwortung trägt, für die Initiative kein Fremdwort
ist und die Freude daran hat, an der «Front» tätig zu sein. Dann können wir
Ihnen ein aussergewöhnliches Betriebskonzept, einen modern eingerichteten
Arbeitsplatz, angenehme Arbeitsbedingungen und nicht schlechte Verdienstmöglichkeiten bieten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, sich zu melden bei

Frau M. Faes
Gaststuben Muggenbühl
Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich
Telefon 01 482 11 45

61587/130702

CH- 7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082 / 3 20 41
Fax 082 / 3 40 15

S. Moritz

SAN GIAN

Ab kommender Sommersaison, mit Eintritt per Mitte
Juni 1994, suchen wir in **Jahresstelle** einen oder eine

Chef de service

Wir würden uns freuen über eine Persönlichkeit mit
einigen Jahren Erfahrung im gepflegten Speiservice,
mit einem Flair für herzliche Gastlichkeit und mit der
Fähigkeit, junge und motivierte Mitarbeiter freundlich,
fröhlich und kompetent zu führen.

Unsere lieben und meist langjährigen Gäste verdienen
es, weiterhin flott, charmant und ohne grosses Chichi
umorgt und verwöhnt zu werden.

Wir stellen uns ausserdem jemandem vor,
dem wir grösstmögliche Kompetenzen in der
Restaurationsleitung einräumen dürften und der uns
bei der Gästepflege und -betreuung unterstützen
und vertreten könnte.

(Siehe auch Inserat für Sous-chef de cuisine - wäre
sicher auch interessant für Ehe- oder betreutes
Paar als Vorbereitung auf einen eigenen Betrieb.)

Detaillierte Offerten mit sämtlichen Angaben über bisherige
Tätigkeiten erwarten wir gerne an folgende
Adresse:

Harry E. Schraemli
Hotel San Gian
7500 St. Moritz

0 61492/34029

DIAVOLEZZA[®] LAGALB

PONTRESINA

Wir sind ein führendes Bergbahnunternehmen im Oberengadin mit attraktivem Winter- und Sommerangebot.

Auf die Wintersaison 1994/95 suchen wir einen erfahrenen

Restaurantleiter

oder ein Leiterpaar

Ihm obliegen die Produktgestaltung, der Einkauf, das Personalmanagement und die betriebswirtschaftliche Führung der Restaurants.

Die Uebnahme der Aufgaben erfolgt stufenweise.

Von unserem zukünftigen Mitarbeiter erwarten wir:

- Mehrjährige Berufserfahrung
- Fundierte Berufskennnisse (Akzent F+B)
- Führungserfahrung, Initiative, Belastbarkeit
- Freude an einem lebhaften Bergbetrieb

Neben einer herrlichen Umgebung bieten wir:

- Ausbaufähige Position
- Selbständige, verantwortungsvolle Position
- Wohnung in Pontresina kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an den Präsidenten der Wirtschaftskommission, Herrn O. Kochendörfer Hotel Albris, 7504 Pontresina. Tel. 082 / 66435

O 61 481/12640

Restaurant Buffet Altstetten

Georg Bochsler
Hohlstrasse 560, 8048 Zürich

Für obigen Betrieb mit Bahnhofcharakter suchen wir nach Übereinkunft einen jüngeren

Geschäftsführer

Was Sie mitbringen sollten:

- abgeschlossene Kochlehre mit Berufspraxis
- Fähigkeitsausweis
- sicheres und gewandtes Auftreten sowie Eigeninitiative
- selbständiges Arbeiten und Organisieren.

Arbeitszeiten: Spätdienst, Sa., So. vorwiegend frei.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angaben über Eintrittstermin und Gehaltsvorstellungen.

61 603/376248



Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 70 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Für eines unserer Restaurants in der Region Bern suchen wir per Anfang April 1994 oder nach Vereinbarung

Jungen, innovativen

Betriebsleiter

für die Führung des gesamten Betriebes mit 150 Sitzplätzen, Bankett- und Seminarräumen.

Anforderungsprofil

- 25- bis 35jährig

- Grundausbildung als Koch, und noch heute Freude am Kochen
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Spass daran haben, Gäste zu verwöhnen
- Flexibilität
- Mitdenker.

Wir bieten

- Mitarbeit in der weltweit führenden Hotel- und Restaurantgruppe ACCOR
- Karriereplanung und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb unserer Unternehmung
- leistungsbezogene Entlohnung mit einem ausgebauten Sozialpaket
- einen gut eingerichteten Betrieb mit modernster Infrastruktur - Samstag und Sonntag frei.

Wenn Sie interessiert sind, zusammen mit uns diese aussergewöhnliche Herausforderung anzunehmen, senden Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Eurest (Suisse) SA, Regionaldirektion Bern/Basel, Herr M. Ingold, Papiermühlstrasse 140, 3063 Ittigen/Bern.

P 61 496/91000

Wir sind das Ausbildungszentrum des Schweizerischen Roten Kreuzes am Sempachersee in Nottwil LU.

Bei uns finden Kurse in den Bereichen Nothilfe, Rettungswesen und Katastrophenbewältigung statt. Auch Teilnehmer aus der Privatwirtschaft erarbeiten aus Kursinhalten Lernerfolge!

Bis zur Aufnahme der eigenen Produktion (Mai 1994) werden wir mit Mahlzeiten beliefert. Wir suchen nun den engagierten, ideenreichen und kooperativen

Küchenchef und dessen Stellvertreter/in

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Schul- und Tagungszentrum mit Hotelbetrieb (180 Betten) die Verantwortung für eine zeitgemässe, gesunde Kost mitzutragen?

Weitere Informationen gibt Ihnen gerne Frau Vera Reinhardt, Mitglied der Geschäftsleitung, welche auch Ihre schriftliche Bewerbung entgegennimmt.

Ausbildungszentrum Schweizerisches Rotes Kreuz
6207 Nottwil
Telefon 045 54 50 50

P 61 536/318450

Wir suchen den verantwortlichen

PERSONALBERATER

für die Temporär- und Dauerstellenableitung Zürich unserer erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit verschiedensten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine einseitige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie oder Matura und Hotelfachschule sowie Berufserfahrung mit Beratungs- und Verkaufsfair, EDV- und Sprachkenntnissen.

Ihr Idealalter liegt zwischen 24 und 28 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmerdenken voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn Kurt Oehrlin unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Ecke Badenerstrasse-Longstrasse 11
8026 Zürich

Unser Bürochef verlässt uns auf Ende April, um einen eigenen Betrieb zu führen. Wir suchen deshalb für unsere Hotel-, Restaurations- und Verwaltungsbetriebe eine/n

Bürochef/in

(Leiter/in der Administration)

Ihr Tätigkeitsbereich umfasst:

- die Abwicklung des gesamten Gehaltswesens
- Führung der Finanzbuchhaltung bis und mit Jahresabschluss
- Mithilfe bei Planungen, Investitionen und Finanzierungen.

Sie

- verfügen über einige Jahre Praxis in der Administration
- haben branchenspezifische Kenntnisse (nicht unbedingt notwendig)
- sind dienstleistungswillig und dienstleistungsfähig
- sind kreativ, problemlösungsorientiert und behalten auch Details im Auge
- denken unternehmerisch und können entsprechende Prioritäten setzen
- können ein kleines Mitarbeiterteam motivieren und führen.

Wir

- können Ihnen eine aussergewöhnlich abwechslungsreiche, vielfältige und interessante Tätigkeit anbieten
- überlassen Ihnen weitgehend die Organisation Ihrer Arbeit
- möchten Sie gerne ab zirka Anfang März gründlich einarbeiten, damit Sie die volle Verantwortung auf den 1. Mai 1994 übernehmen können.

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir Ihnen unsere Organisation in einem persönlichen Gespräch vorstellen können.

Sie erreichen uns unter Tel. 044 6 47 94, Herr G. Hess, Zentralverwaltung, 6474 Amsteg, während der normalen Bürozeit oder unter Telefon 044 6 44 40, Herr P. A. Tresch, Hotel Stern & Post, 6474 Amsteg.

61 551/710



INSPI CONSULTING AG

Rennweg 43
8001 Zürich
Telefon 01 212 13 13
Fax 01 212 15 51

Karrierechance für junge Hotelfachleute mit ausgeprägtem Verkaufstalent

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

Sales Representative

(Dame oder Herr)

Zu Ihren Aufgaben gehören:

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

Wenn Sie

- bereits erste Erfahrungen im Bereich «Sales» oder «Reservation» mitbringen,
- professionelle Verkaufsgespräche in D/F/E führen können
- ausgeprägtes Verkaufstalent besitzen, beharrlich sind sowie
- über ein gepflegtes Auftreten und beste Umgangsformen verfügen,

können wir Ihnen eine interessante Position mit Entwicklungsmöglichkeiten anbieten.

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

INSPI CONSULTING AG
Unternehmensberatung für Personalfragen
Herrn M. Spieler, Direktor, Rennweg 43, 8001 Zürich
Telefon 01 212 13 13

61 546/347205

Gewerblich-Industrielle Berufsschule Bern

Die Gewerblich-Industrielle Berufsschule Bern sucht eine/einen

Hauptlehrer/Hauptlehrerin

für den berufskundlichen Unterricht an Kellner/Servicefachangestellten-Klassen und im Bereich Gastrofutura

Unterrichtspensum: 13 Lektionen pro Woche

Stellenantritt: 1. August 1994

- Anforderungen:
- abgeschlossene Berufslehre im Servicefach
 - höhere Fachprüfung Maître d'hôtel diplômé
 - Eidgenössisches Berufsschullehrer-Diplom (SIBP) (es werden auch Interessentinnen/Interessenten berücksichtigt, die den Studiengang am Schweiz. Institut für Berufspädagogik SIBP besuchen wollen)
 - Interesse an pädagogischer und fachlicher Weiterbildung.

Anstellung: Besoldung und Anstellungsbedingungen nach der kantonalen Verordnung über das Personalwesen an Schulen und Institutionen der Berufsbildung (VPB).

Auskunft: Dr. H. Ochsenbein, Direktor der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern.

Anmeldung: Handschriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion der Gewerblich-Industriellen Berufsschule Bern, Postfach, 3000 Bern 11.

Anmeldeschluss: 28. Februar 1994.



Die Schuldirektorin der Stadt Bern
Joy Matter

P 61 469/295259

CARRIERE



MOTOTEL RESTAURANT

Das moderne ★★★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, belastbaren und einsatzfreudigen

Chef de service (weiblich)

Haben Sie Freude, eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an

Herrn Dir. R. A. Fries
Mototel Postillon
6374 Buochs.

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2, Telex 72616, Telephone 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern

60923/138240

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

KATAG

LUZERN

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir nach Über-
einkunft ein bestens ausgewiesenes

Direktions-Ehepaar

Der renommierte Hotelbetrieb mit ausgeprägter Restauration und Bankettgeschäft liegt in einer Seegemeinde nahe Luzern.

Sie sind ein junges, dynamisches Hoteller-Paar mit Erfahrung im F+B-Bereich sowie Organisations- und Improvisationstalent. Spezieller Wert wird auf Ihre Persönlichkeit, Loyalität sowie Ihr innovatives Denken und Kostenbewusstsein gelegt.

Wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Die vertrauliche Bearbeitung ist selbstverständlich. Aus Diskretionsgründen können keine telefonischen Auskünfte erteilt werden.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellreservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

0 61 483/17273

ibk + partner bern

Gesucht: initiative/r



Schwanen - Gastwirt/in

Für das Restaurant Schwanen im Zentrum von
Lyss suchen wir mit Eintritt per April oder nach
Uebereinkunft einen **jüngeren Profi** - Frau, Mann
oder Ehepaar - als gastfreundliche/r Wirt/in.

Der Betrieb verfügt über 64 Sitzplätze in der Gast-
stube mit Bistro, einen unterteilbaren Bankettsaal
mit insgesamt 80 Sitzplätzen und eine Terrasse mit
40 Sitzplätzen. Eine schöne 3 1/2-Zimmer-Woh-
nung ist im Haus vorhanden.

Wenn Sie gerne abwechslungsreich kochen,
unternehmerisch denken und initiativ handeln, bie-
tet Ihnen dieser Betrieb ein weites Betätigungsfeld.

Gemer erwartet Urs Bachmann Ihre Unterlagen
oder beantwortet telefonisch Ihre Fragen.

ibk + partner bern, Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefon 031 351 51 10

61531/27290



Wir suchen per 1. März 1994 oder nach
Vereinbarung einen

Verkaufsassistenten

Sie sind zuständig für den Verkauf
sowie die Organisation, Planung und
Durchführung von Auswärtsveranstal-
tungen. Ferner übernehmen Sie auch
die dazugehörigen administrativen
Aufgaben.

Für diese Position sollten Sie eine
Hotelfachschule absolviert sowie
bereits einige Führungserfahrung in der
Gastronomie gesammelt haben. Sie
sind selbstständig, belastbar, zuverlässig
in der Organisation und Planung von
Anlässen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir
erwarten gerne Ihre ausführlichen
Bewerbungsunterlagen, welche wir
diskret behandeln werden. Sollten Sie
noch weitere Fragen haben, stehen
Ihnen unsere Herren M. Fierz sowie
P. Stöckli gerne zur Verfügung.

Santis Gastronomie AG
Personalabteilung
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon 071 80 31 11

61584/28621

★★★★★

PARK

HOTEL

DELTA

ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

(Eintritt: 15. März bis Ende Oktober)

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

Réceptionssekretärin

(mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen)
Eintritt 1. März

Chef garde-manger Chef entremetier Commis de cuisine

Chef de rang Commis de rang

Voiturier/Logentournant 2. Gouvernante Kindergärtnerin

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

61500/1961

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

CARRIERE '94

«In eigener Sache»

Als weltweit grösste Hotelgruppe mit
über 70 erfolgreichen Mitgliederbe-
trieben in der ganzen Schweiz suchen
wir nach Vereinbarung

Sales Manager Dame oder Herr

für die Verkaufstätigkeit im lokalen
und internationalen Markt.
Sind Sie initiativ, ausdauernd und
sprachgewandt; haben bereits Ver-
kaufserfahrung, ein gepflegtes Auf-
treten und reisen Sie gerne?

Dann bieten wir Ihnen eine selbstän-
dige und ausbaufähige Aufgabe in
einem kleinen, munteren Team.

Wir freuen uns auf Ihre handschrift-
liche Bewerbung mit Foto und den
üblichen Unterlagen.

Best Western Swiss Hotels
Peter Hürlimann, Direktor
Mettlenwaldweg 16s,
3037 Herrenschanzen/Bern
Telefon 031 302 71 31

61554/15636

BEST WESTERN



SWISS HOTELS



Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang

Eine Herausforderung im schönen Kur- und Sportort Davos!

Die Hochgebirgsklinik ist eine moderne Fachklinik für Asthma und all-
ergische Erkrankungen mit rund 330 Betten. Zur Führung unseres Ser-
vice- und Office-Teams suchen wir eine

Service-Gouvernante

In dieser Schlüsselposition sind Sie für den Serviceablauf und die ein-
wandfreie Verbindung zwischen Küche und Saal verantwortlich.
Als Führungskraft prägen Sie durch Ihr Vorbild und durch Ihren ge-
winbringenden und angenehmen Auftritt.

Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach/Gastgewerbe und Berufser-
fahrung in einer ähnlichen Funktion. Arbeitseinsatzplanung, Mitorga-
nisation von Anlässen und Banketten. Überwachung des Geschirrkreis-
laufes. Warenbestellungen ab Lager u. a. gehören zu dieser anspruchs-
vollen und breiten Aufgabenstellung wie auch die Bereitschaft zu Wo-
cheneneinsätzen und aktiver Mitarbeit im Service.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte. Herr U. Tobler, Personal-
chef, freut sich auf Ihre Unterlagen, die Sie bitte an die Verwaltung
richten.

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang, Verwaltung,
CH-7265 Davos-Wolfgang, Telefon 081 47 31 11.

0 61 602/17526



Starkes Team – vielseitige Arbeit – Top of the World
Wetten, dass Sie diese Stelle packt?

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung
eine Kollegin oder einen Kollegen für die

Assistenz/Sachbearbeitung im Bereich Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden

Sie erledigen die Sekretariatsarbeit selbständig
und unterstützen den Schulleiter in organisati-
onsrechtlichen Belangen, die der Schulbetrieb und
die Marketingaktivitäten mit sich bringen.

Dazu ist eine abgeschlossene dreijährige Lehre
im kaufmännischen Bereich oder eine gleich-
wertige Ausbildung notwendig. Idealerweise sind
Sie bereits diplomierte Tourismusfachfrau oder
diplomierter Tourismusfachmann, was jedoch
nicht Bedingung ist. Verfügen Sie auch über eine
mehrjährige Berufserfahrung, dann sollten wir uns
sofort kennenlernen.

Wetten dass Sie einen Anruf unter
Telefon 082 6 58 51 (Dr. Edo Kobelt,
Schulleiter HFT) nicht bereuen werden? 0 61 599/94810

CH-7503 SAMEDAN TEL. 082 6 58 51 FAX 082 6 36 02

In unseren modernen Betrieb mit einem stets wech-
selnden Angebot aus Küche und Keller suchen wir

Chef de partie

Commis de cuisine

Sind Sie motiviert und haben Freude, in einem gepfleg-
ten Haus zu arbeiten, dann zögern Sie nicht, mit uns in
Kontakt zu treten.
Telefon 061 481 33 70 von 9 bis 11 Uhr.
Wir sind 15 Min. von der Stadt Basel entfernt.
Sonntag/Montag ist Ruhetag.

Restaurant Mühle
C. und U. Kunz
Mühlebachweg 41
4123 Allschwil

57633/46272

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Als Ihr «Personalchef» finden wir Ihnen die «richtigen»
Menschen an den «passenden» Arbeitsplatz.

Wir sind der ideale
Ansprechpartner

für Sie als Restaurateur/Hotelier und Ihre künftigen Mitarbeiter.

Im Auftrag vieler rentabler Betriebe suchen wir
für die ganze Schweiz

gepflegte, gebildete

Gastgeber und Gastgeberinnen

die mit Charme, Ausstrahlung und Fachwissen dem Gast ein
zusätzliches Erlebnis bieten

sowie

unternehmerisch denkende und handelnde

Köche

die mit Begeisterung am gleichen Strick ziehen wollen.

Testen Sie uns und rufen Sie die DOMINO GASTRO

Ihrer Region an!

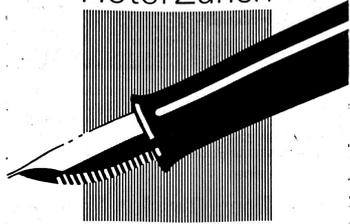
Basel	Margret Otterbach	061 313 40 10
Bern	Brigitte Wüthrich	031 382 33 88
Interlaken	Daniel Imboden	036 23 32 32
Rapperswil	Rudolf Schaefer	055 26 12 66
Solothurn	Walter Jörg	065 23 71 71
Suhr AG	Laszlo Etes	064 31 48 31
Wil SG	Marcel Zollinger	073 25 33 66
Zürich	Roland Eng	01 432 73 73

TOP Kader Ernst Schaefer 064 31 07 30

Vertrauen schaffen ist unsere Arbeit! Ihr Partner sein
ist unser Ziel!

P 61600/25290

Hotel Zürich



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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

2. Front Office Manager (m/w)

zur Unterstützung des Front Office Managers im Bereich Check-in, Check-out und Kasse sowie

Assistant Manager (w)

für die Bereiche Telefonzentrale, Information und Gästebetreuung.

Für diese Kaderpositionen sollten Sie nach Abschluss einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung 2 bis 3 Jahre Erfahrung an der Réception gesammelt haben. Ausserdem besitzen Sie sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch und schätzen den Kontakt mit einer internationalen Kundschaft. Sie interessieren sich für EDV und möchten das modernste IBM-System AS/400 kennenlernen.

Nebst einer interessanten Tätigkeit in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und auf Wunsch möblierte Studios im Stadtzentrum.

Wenn Sie sich für eine dieser Positionen interessieren, erwarten Frau U. Bieri oder Herr P. Schnüriger gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

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

zurichhotels

61436/41432

Im Auftrag unseres Mitgliedes suchen wir nach Übereinkunft für ein kleineres Bergrestaurant an beliebtestem Ausflugsziel in der Ostschweiz ein qualifiziertes

Gerantenpaar mit Fähigkeitsausweis

Das heimelige Gasthaus verfügt über 90 Plätze im Restaurant sowie über einen kleinen Saal mit 30 Plätzen und eine Sonnenterrasse mit gut 90 Plätzen.

Für diesen lebhaften Betrieb suchen wir ein jüngeres, innovatives Paar mit Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes mit abgeschlossener Kochlehre und Serviceerfahrung.

Unser Klient bietet Ihnen eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit, den Anforderungen und Leistungen entsprechendes Salär und eine eigene Wohnung.

Möchten Sie mehr wissen? Dann rufen Sie unseren Personalberater, Herr J. Rubio an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Photo.

SWV-Job-Service
Schweizer Wirtverband

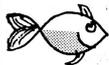
Blumenfeldstr. 20 • 8046 Zürich • Tel. 01-377 51 11

Sommersaison 1994 in Zürich

statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern

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

Für unser Spezialitätenrestaurant (Ende April - Ende September):



**Poissonier
Garde-manger
Tournant**

**Commis de cuisine
Pâtissier
Commis pâtissier**



**2. Chef de service
Servicefachangestellte(r)**

(mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso)



Restaurations-Commis

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

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



Buffet-Leiter (in)

mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Erfahrung (z. B. Hofa)

Mitarbeiter (in)

für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten

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



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



Eine aussergewöhnliche Stelle an einem aussergewöhnlichen Ort

Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe von Frauenfeld bietet für vielfältige gesellschaftliche Anlässe und anspruchsvolle Bankette in unseren einmaligen Räumen einen unvergesslichen Rahmen. Unser Kongress-, Tagungs- und Ausbildungszentrum mit modernster Technologie besuchen Gäste aus dem In- und Ausland. Das Restaurant «Zur Mühle» mit dem alten Mühlenrad und die wunderschön gelegene Gartenwirtschaft ziehen ein breitgefächertes Publikum an.

Auf Anfang März 1994 suchen wir eine/n qualifizierte/n und erfahrene/n

2. Chef de service

Es ist für Sie jeden Tag eine Freude, Kontakt mit unseren Gästen zu pflegen und herzlich für eine Atmosphäre zu sorgen, die auch die unterschiedlichsten Menschen schätzen. In hektischen Zeiten verlieren Sie nicht den Überblick. Sie haben Ideen, sind belastbar und eine unkomplizierte Persönlichkeit, die eine langfristige Anstellung sucht.

Diese nicht alltägliche Chance sollten Sie packen. Auf Ihre schriftlichen Unterlagen freuen sich Hans Baumgartner oder Guido Köller. Oder rufen Sie unverbindlich für erste Auskünfte an: Telefon 054 748 44 11.

PS: Für die Saison 1994, von zirka Mitte März bis Mitte November, sind noch folgende Stellen frei: (Bewilligung A vorhanden, nur mit sehr guten Deutschkenntnissen)

- Kellner/Servicefachangestellte
- Koch/Köchin

Kartause Ittingen, 8532 Warth TG
Gastwirtschaftsbetrieb, Weinbau,
Gutsbetrieb, Käseerei, Werkbetrieb,
Ittinger Museum, Kunstmuseum
Tel. 054 748 44 11

Hotel Schloss*Romanshorn**

Das Hotel Schloss, ein Haus mit seiner tausendjährigen Geschichte, sucht auf Anfang März 1994 zur Ergänzung der Küchenbrigade

2 Commis de cuisine

Der Betrieb verfügt über mehrere Bankettsäle, eine Gaststube, ein Gourmet-Restaurant und im Sommer über eine grosse Sonnenterrasse.

Von unseren neuen Mitarbeitern erwarten wir eine solide Ausbildung und Teamfähigkeit. INTERESSIERT? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung zuhänden von

Hotel-Restaurant Schloss
Herrn E. Sauter, Küchenchef
Schlossbergstrasse 26
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 10 27



Möchten Sie die Saison - Mitte März bis November - im Relais & Châteaux Hotel Giardino mitgestalten und in einem Hotelklima arbeiten, das wirklich Spass macht? Wir sind 111 freundliche Profis und bieten unseren Gästen mit grösstem Einsatz höchste Qualität aller Dienstleistungen.

Franz Reichholf (Chef Mitarbeiter-Büro) und das ganze Giardino Team freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto für folgende Positionen:

FRONT OFFICE
Korrespondent/Reservations-Sekretärin d/f/ite
(in Jahresstelle ab Mitte Februar/Anfang März)

RISTORANTE APHRODITE
Chefs de rang (mit guten mündlichen Kenntnissen in d/ef für Gästeberatung und Bestellaufnahme)
Praktikant/Innen

KÜCHE
Demi-Chef de partie

OSTERIA GIARDINO
Gastgeber/in (mit guten mündlichen Kenntnissen in i/d/i)

HAUSWIRTSCHAFT
Praktikant(in) (Etage/Buffer/Economat)

RELAIS & CHATEAUX HOTEL GIARDINO
Hans C. Leu, Hotelier SHV/VDH, 6612 Ascona
Telefon 093/35 01 01



61570/193682

TREFFHOTELS

TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Ungewöhnliche Perspektiven

eröffnen Ihnen die TREFF-HOTELS in einer expandierenden, dynamischen Hotelgruppe mit Betrieben in der Schweiz und in Deutschland.

Für unsere Hotels in Locarno

- LA PALMA AU LAC ★★★★★
- ARCADIA AL LAGO ★★★★★
- BEAU-RIVAGE ★★★

suchen wir für lange Sommersaison, ab 1. März 1994 oder nach Übereinkunft, folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionisten (m/w)
EDV-Erfahrung, D/I/E/F

Nachtportier tournant
D/I/E/F

Barmaid
D/I

Servicefachangestellte (m/w)
D/I/E/F

Saucier/Sous-chef

Garde-manger

Entremetier

Pâtissier

Tournant

Commis de cuisine

Küchenhilfe (w)

Office-Bursche (m)

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

TREFF HOTELS SA
Frau M. T. Ebers
Casella postale 1828
6800 Locarno
Telefon 093 31 02 82

61547/329932

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

Im Kundenauftrag suche ich

**Küchenchef
Hotelsekretärin
Jungkoch, Chef de partie
Servicemitarbeiter**

DG 3800 Interlaken, Daniel Imboden,
Rugenparkstr. 6, Telefon 036 23 32 32.
P 61472/26535

61558/29076



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Krankheiten, spez. Herz- und Kreislaufkrankheiten, rheumatische Krankheiten, Adipositas, Check-up, 6 vollamtliche Ärzte, 140 Zimmer und 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unser Leitsatz in der Küche lautet: *«Wir verarbeiten nur marktfrische Rohmaterialien direkt von lokalen Bauern oder vom Engrosmarkt in bester Qualität. Die Zubereitung erfolgt nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungslehre.»*

Sind Sie gelernter

Chef de partie (tournant) Commis de cuisine

und begeisterungsfähig?

Dann sollten Sie unseren Herrn Xaver Wenninger, eidg. dipl. Küchenchef, anrufen. Er erzählt Ihnen gerne noch mehr von unserer Philosophie.

Auch unsere Servicebrigade ist bekannt für ihre überzeugende und einflussreiche Dienstleistung. Als

Chef de brigade

helfen Sie mit, unsere Patienten von nah und fern zu verwöhnen. Herrn Harry Van Eeuwijk, 2. Chef de service, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über Ihren zukünftigen Job.

Gute Sozialleistungen, 42-Stunden-Woche, Arbeitszeiten bis spätestens 21.30 Uhr, gepflegte Personalzimmer oder komfortable Wohnungen. All dies ist nur ein Teil unserer grosszügigen Anstellungsbedingungen in angenehmer Arbeitsatmosphäre.

Zögern Sie nicht – rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen inklusive Lebenslauf und Passfoto.

Eintrittstermin per 1. April 1994 oder nach Vereinbarung.

Klinik Schloss Mammern,
8265 Mammern, Telefon 054 42 11 11.

61447/23728

Wir feiern – 100 Jahre Wartmann!

Mit Lust auf die Zukunft beginnen wir die nächsten 100 Jahre. Wir sind ein Stadt- und Seminarhotel in Winterthur, mit zwei Restaurants à je 100 Plätzen und sieben Seminar- und Banketräumen. Zu unserer tatkräftigen Unterstützung und als Leiter/in des modernen Vegetarischen Restaurants «zur Waage» suchen wir auf 1. März 1994 oder nach Vereinbarung

eine/n Betriebsassistenten oder -assistentin

Sie bringen mit:

- Interesse an der vegetarischen Küche
- abgeschlossene Hotelfachschule oder ähnliche Weiterbildung
- Freude an der Gästebetreuung
- Eigeninitiative und Selbstständigkeit.

Wir bieten Ihnen:

- grossen Verantwortungsbereich zur selbstständigen Führung
- Mitgestaltung am zukunftsorientierten Unternehmen
- aufgeschlossene Unternehmensführung
- interessante Entlohnung.

Interessiert?

Rufen Sie uns bitte an: Telefon 052 212 60 21, Rolf oder Birgit Wartmann.
Wir freuen uns auf Sie!

P 61500/38415

CH-8400 WINTERTHUR
RUDOLFSSTRASSE 15
8200 SEMINARHOTEL
TELEFON 052 212 60 21
TELEFAX 052 213 30 97



Hotel Weisses Kreuz ★★★ (90 Betten) Restaurants Brasserie und Vegetaris 3800 Interlaken

sucht

auf 1. März 1994

Réception:

Sekretärin/Réceptionistin
mit Erfahrung im Hotelfach/EDV

auf kommende Sommersaison

Restaurants

Brasserie + Vegetaris:

Servicefach-Angestellte/r
Saalkellner/-tochter

Hotel-Restaurant:

Koch
Commis de cuisine (Jungkoch)

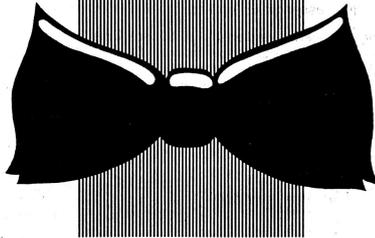
Küche:

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Rudolf Bieri, Telefon 036 22 59 51.

61435/16640



Hotel Zürich



Ein Erstklass-Hotel braucht
erstklassige Mitarbeiter!

Um unseren Gästen auch in Zukunft einen erstklassigen Service bieten zu können, suchen wir auf Anfang Februar 1994 oder nach Vereinbarung

Room-Service-Kellner

der fundierte Serviceerfahrung besitzt, gut Deutsch und Englisch spricht, gerne selbstständig arbeitet und dafür sorgen will, dass der Zimmerservice dem Standard unseres Hauses entspricht.

Bar-waitress

die mit guten Service- und Sprachkenntnissen (D, F), Initiative und Charme mithelfen möchte, die internationalen Hotelgäste und die lokale Stammkundschaft in unserer Riverside-Bar zu verwöhnen.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

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

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

zurich@otels

61590/41432

Hotel International Basel

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

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

Wir suchen einen

Sales-Room Division Manager

Idealalter 28-35 Jahre

In dieser Kaderposition liegt Ihre Hauptverantwortung in der Verkaufstätigkeit; sekundär sind Sie für die Organisation und Führung unseres Front Office verantwortlich.

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschule, zudem vorzugsweise das VDH-Diplom und ausgewiesene Berufserfahrung in ähnlicher Tätigkeit. Verhandlungsgeschick, unternehmerisches Denken sowie Führungseigenschaften prägen Ihre gewinnende Persönlichkeit. Ihre guten Sprachkenntnisse und Ausdrucksfähigkeit in D, F, und E erleichtern Ihr selbständiges Arbeiten.

Einem engagierten Berufsmann, der vielversprechende Beziehungen und Ideen mit sich bringt, bieten wir eine sehr vielseitige und verantwortungsvolle Position. Unser Produkt macht uns sicher und erfolgreich im Verkauf, und eine moderne Infrastruktur steht uns zur Verfügung.

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

61540/3255

Hotels und Restaurants der Berggemeinde Zermatt
3920 Zermatt

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für das Restaurant Findigletscher, welches sich mitten im Skigebiet befindet, ab Ende Januar für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Küche: **Koch Jungkoch**

Office: **Officemitarbeiter/in**

Es erwarten Sie:

- regelmäßige Arbeitszeiten
- abends immer frei
- interessante Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft
- gutes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team
- auf Wunsch organisieren wir Ihnen ein Studio in unserem neuen Mitarbeiterhaus.

Wir würden uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto oder Ihren Telefonanruf sehr freuen.

Haus Cortina
Herr Urs Zumtaugwald
3920 Zermatt
Telefon 028 67 25 53 (tagsüber)
Telefon 028 67 57 48 (abends)

61556/374156

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

sucht nach Vereinbarung in gepflegten A-la-carte-Betrieb im Grossraum Aarau

Chef de partie

Servicefachmitarbeiter m/w
In Arbeiterrestaurant in Brugg suchen wir zur Unterstützung des jungen Patrons eine

Betriebsassistentin

Für grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb am Vierwaldstättersee sind noch folgende Positionen zu besetzen:

Sous-chef
Chef de partie
Servicefachmitarbeiter
Kochlehrling

Ab sofort sind in Engelberg noch

2 Servicefachmitarbeiter

gesucht.

Weitere Infos erhalten Sie diskret und kostenlos von Laszlo Etesi

Telefon 064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Sühr

P 61495/252930

★★★★★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Für unser sehr lebhaftes Erstklasshotel mit stadtbekanntem Gastronomie suchen wir per 1. April 1994 oder nach Über-
einkunft

Küchenchef

Sie sind: – dynamisch und teamfähig
– neuziehlich orientiert
– verantwortlich für eine Brigade von zirka zehn Mitarbeitern.

Wir sind: – ein stadtbekanntes Hotel mit verschiedenen Restaurants und Bars, vom A-la-carte-Geschäft bis zur abwechslungsreichen Hotelverpflegung und Bankette bis 200 Personen.

Unser Hotelbetrieb liegt im Herzen der Stadt Luzern. Nebst einer anspruchsvollen Stammkundschaft in unserem Restaurant Belle Epoque und Café Astoria verwöhnen wir unsere Gäste auch im einmaligen thailändischen Spezialitätenrestaurant Thai-Garden.

Wir wünschen uns einen initiativen Mann und kompetenten Fachmann. Bieten können wir Ihnen interessante Anstellungsbedingungen und ein der Erfahrung angemessenes Salär. Eine langjährige Zusammenarbeit wird von unserer Seite gewünscht.

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

P 61498/22667

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

Karriere

auf der
Sonnenseite
von Zürich

Unsere
**Leiterin der
Hauswirtschaft
braucht
tatkräftige
Unterstützung**

Ab März ist diese vielseitige Stelle in unserem lebhaften Restaurationsbetrieb neu zu besetzen-

WENN SIE SICH FÜR DEN PLATZ AN DER SONNE INTERESSIEREN, RUFEN SIE UNS DOCH AN:

CATIA KIRKOVITS
Leiterin
Hauswirtschaft

BRIGIT SEILER
Personal-
betreuerin

HOTEL SONNENBERG ZÜRICH
Aurostrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

61292/41148



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

Direktionsassistenten/-in Chef/in de réception

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

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

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

61072/115800



Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzsee mit 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmer eigene Schiffstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) mit Eintritt auf den 18. April 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/ Commis de cuisine

welche im Team unserer 25 Mann starken Brigade mit vielseitigem Fachwissen, beruflichem Engagement und Stolz, sowie der Belastbarkeit eines Saisonbetriebes gewachsen, tatkräftig mitwirken, unsere treuen Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen.

Chef de rang/Commis de rang

deren Stolz es ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft sprachlich gewandt (D/F), kompetent und charmant zu empfangen und mitzufürten, deren Besuch in unserem Haus wirklich zu einem kulinarisch unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Réceptionistin (D, F, E)

die es gewohnt ist, französisch und englisch zu sprechen, administrative Arbeiten zuverlässig und schnell zu erledigen sowie unsere internationale Kundschaft zuvorkommend zu umsorgen und zu betreuen. (Fidelio und Word perfect 5.1.)

Night-Auditor (D, F, E)

dem es nichts ausmacht, zu arbeiten, während andere schlafen. Er ist verantwortlich für die Abrechnungen der gesamten Restorationskassen, den Tagesabschluss auf unserem Frontofficeprogramm (Fidelio). Führen der anfallenden Gästekorrespondenz sowie auch die Überwachung unserer Telefonzentrale.

Fühlen Sie sich angesprochen...? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRANDHOTEL GIESSBACH
z. H. von Herrn Kreis oder Herrn Imhof
CH-3855 Brienz
Telefon 036 51 35 35

61513/5738

Ein Gasthof an glücklicher Lage sucht per sofort oder nach Vereinbarung für seine anspruchsvolle Kundschaft noch einen

Barman

Wenn Sie interessiert sind, bei guter Entlohnung unsere Gäste fünf Tage in der Woche zu verwöhnen und zudem gerne in einem gut organisierten Team arbeiten, setzen Sie sich doch bitte mit uns in Verbindung.

Das Hirschen-Team würde sich freuen, bald einen neuen Mitarbeiter begrüßen zu dürfen.

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



61574/125814

DAS NEUE
STEIGENBERGER-KLIMA
IST ZUM WOHLFÜHLEN.
DAS GILT FÜR GÄSTE
UND MITARBEITER.

Wir sind eine der namhaften Adressen in der europäischen Hotellerie und Gastronomie.

Wollen Sie mithelfen, unsere internationalen, anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, und arbeiten Sie gerne in einem kreativen, jungen Team?

Wir wollen uns verstärken und engagieren ab sofort oder nach Vereinbarung freundliche Dame oder Herrn als

2. Empfangschef/in

mit späterer Aufstiegsmöglichkeit zum/zur 1. Empfangschef/in.

Sie sind Schweizer/in (oder C-Bewilligung), besitzen einen anerkannten Hotelfachschulabschluss und einige Jahre Erfahrung an der Réception (mit Fidelio) sowie gute Sprachkenntnisse (D, E, F) in Wort und Schrift.

Sie legen grossen Wert auf einen optimalen Verkauf und verstehen es, Ihre Mitarbeiter/innen kompetent und überzeugend zu führen und zu motivieren.

Dann sollten wir uns persönlich kennenlernen. Bitte senden Sie Ihre ausführliche, schriftliche Bewerbung mit Foto an

Steigenberger Hotel Belvédère
Frau S. Heiniger, Personalleiterin
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 23 88 oder 44 12 81

61442/9210



STEIGENBERGER
BELVEDERE

Promenade 89 - CH-7270 Davos-Platz
Tel. 081/441281

Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.

HOTEL TRAUBE LIENZ



Wir suchen einen

Verkaufsprofi

für unsere 220 4-Stern-Betten in Lienz/Osttirol.

Die Bewerberin/Der Bewerber sollten über Erfahrung in der Hotellerie – vorzugsweise im Verkauf – verfügen, gute Fremdsprachenkenntnisse besitzen und Einsatzfreude und Begeisterung mitbringen.

Wir bieten eine gut dotierte Stelle in einem dynamischen, wachsenden Unternehmen und hoffen auf eine kräftige Verstärkung unseres Führungsteams.

Auskünfte gerne unter Telefon 04852/63315/DW 15.

Bewerbungen bitte schriftlich an Mag. Günther Wimmer
Südtiroler Platz 8, 9900 Lienz

W 61561/275310

Hotel Restaurant Brüning Kulm

Fam. Schweizer 6082 Brüning
036 / 71 17 08 oder 51 11 12

Gesucht: Gastgewerblicher Allrounder per sofort als

CHEF DE RESTAURANT

Wir bieten:

- gepflegtes a la carte Restaurant
- Modernstes Kassensystem (PC)
- Minimum an Büroarbeiten
- Schönes Studio

Wir verlangen:

- Service-Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung
- Freude an der Mitarbeiterführung
- möglichst fremdsprachig
- Wenn möglich Küchenkenntnisse (nicht Bedingung)

Nähere Auskunft erteilt Herr oder Frau Schweizer

61505/70459



Restaurant Bernerhof-Touring
3400 Burgdorf

Wir suchen ab Anfang März freundliche/n, aufgestellte/n

Serviceangestellte/Kellner mit Erfahrung im Service.

Koch

der an selbständiges, kreatives Arbeiten gewohnt ist.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie ein angenehmes Arbeitsklima. (Keine Bewilligung für Ausländer)

Zögern Sie nicht länger und vereinbaren Sie ein Vorstellungsgespräch mit Herrn Haldimann.

Telefon 034 22 16 52

P 61494/9599

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHIEF

Welcher junge, ambitionierte Chef de partie/Sous chef will den Schritt zum Küchenchef machen? In einem modernen Restaurationsbetrieb im Kanton Aargau suchen wir einen motivierten Schweizer mit sehr guten Kenntnissen der italienischen Küche oder einen italienischen Koch mit Aufenthaltsgewilligung B oder C, der einer mittleren Brigade vorstehen kann und Freude an kreativen Arbeiten hat.
Zürich, Frau Caduff

SOUS CHEF

Wir suchen für einen mittelgrossen Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich den Sous chef mit guten Produktkenntnissen. Sie lieben die marktfrische Küche, sind unternehmerisch denkend und können den Küchenchef bei dessen Abwesenheit kompetent vertreten. Interessiert? Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE

Lachsstrudel, Carpaccio, Kalbrahmschnitzel, Chateaubriand, Straussen-Straganoft und noch viel mehr Leckereien – dazu braucht es einen kreativen und belastbaren Koch. Wir suchen daher für eine gepflegte und nicht alltägliche Speiseraum im Kanton Aargau eine junge und motivierte Persönlichkeit, welche am liebsten am Wochenende arbeitet und auch beim grössten Ansturm nicht den Kopf verliert.
Zürich, Frau Krauer

PATISSIER

Für eine Neueröffnung eines gehobenen Restaurationsbetriebes an herrlicher Lage im Zürcher Oberland suchen wir den engagierten Pâtissier, der mit seiner Kreativität die Gäste zu begeistern weiss. Ob à la carte, Dessertwagen oder Bankette, Sie geben jeden Tag von Neuem Ihr Bestes. Wenn Sie zwischen 25-33 Jahre alt sind und auf März eine neue Herausforderung suchen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE RECEPTION

Ob im gepflegten Stadthotel oder im Saison-Luxushotel, für die ganze Schweiz suchen wir front- und führungserfahrene Fachleute mit sehr guten Sprach- und Computerkenntnissen, welche eine Herausforderung suchen oder sich für einen Karriereschritt entschieden haben.
Zürich, Frau Julen

GOVERNANTE

Für verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir begeisterungsfähige Governanten mit Organisationsstalent. Ob Office, Etagen-, Economat- oder Generalgouvernante, die Palette ist gross. Wir ermöglichen Ihnen Ihren persönlichen Karrieresprung in die Zukunft.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE SERVICE

Wir suchen für einen vielbesuchten Hotelbetrieb in der Stadt Zürich den jungen, führungserfahrenen Chef de service, der mit Verkaufstalent und Organisationsgeschick sein Restaurant leitet. Wir stellen uns einen Hotelfachschulabsolventen vor, der frontorientiert und motiviert diese mittlere Kaderposition besetzen will.
Zürich, Frau Julen

F & B-ASSISTENT / IN

Sind Sie Hotelfachschulabsolvent, haben vorgängig eine Koch- oder Serviceausbildung und möchten jetzt beruflich einen gezielten Karriereschritt unternehmen? Wir haben für Sie in der ganzen Schweiz interessante Angebote. Gerne informiere ich Sie näher.
Zürich, Frau Julen

BETRIEBSASSISTENT / IN

Ob in den Bergen oder im Tessin, in Basel oder Luzern – wir suchen qualifizierte junge Berufslleute, die vorwärts streben und daher im neuen Jahr eine neue Herausforderung suchen. Sie lieben den Gästekontakt und fühlen sich am wohlsten, wenn etwas läuft. Senden Sie Ihre Bewerbung, welche wir selbstverständlich diskret behandeln, an
Zürich, Frau Julen

SERVICEFACHANGESTELLTE

In den unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben in der Stadt Bern und Umgebung suchen wir die Servicefachangestellten mit abgeschlossener Beruflehre oder mehrjähriger Berufserfahrung, die flink, kompetent und mit viel Freude Ihren Beruf ausüben.
Zürich, Frau Julen

ADIA HOTEL 01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badenerlangstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

Grotto Ticino Pizzeria Cafiero

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

Küchenchef mit Erfahrung

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Stelle ist eine abgeschlossene Lehre.

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

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

59579/139671

Trend Hotel

Schweiz - Zürich

Sind vielleicht Sie unsere neue, frontorientierte
Gastgeberin mit Charme?

Liegt Ihnen die Detailpflege im Blut, und arbeiten Sie
selber intensiv mit?

Wenn Ihnen Gastfreundschaft im Blut sprudelt und
Leistung für Sie kein Schimpfwort ist, haben wir für
Sie eine Stelle frei:

Betriebsassistentin und

Restaurantverantwortliche

die auch als Duty-Manager eingesetzt werden
möchte?

Wann hören wir von Ihnen?

61585/288063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster
Lage direkt an der Reuss, suchen wir eine/n
kreative/n und aufgestellte/n

Chef/in entremetier

Unser Erstklass-Hotel mit dem ausgezeichneten
Gourmet-Restaurant «La Vague» und mit
seiner innovativen und marktgerechten Küche
umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit
unserem jungen und dynamischen Küchen-
team verantwortlich sind.

Wir bieten Ihnen ein zeitgerechtes Umfeld,
in dem Sie sich wohlfühlen und Ihr
berufliches und menschliches Potential voll
entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhänden
von Herrn Walter Mentner, Küchenchef.

61594/22883

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE

PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
TELEFON 041/5118 51 FAX 041/5164 51

BEST WESTERN

SWISS HOTELS

DG DOMINO GASTRO

Ihre Personal-Profis

sucht dringend im Raum Rapperswil
und weiteren Umgebung

**Küche, Hilfsküche, Koch-Aushilfen
Serviceangestellte weiblich (auch
Anfängerin)**

**2. Gouvernante
Betriebsassistentin/in
F & B-Assistent
Réceptionistin
Frau für Mithilfe in Küche, Buffet,
Lingerie usw.**

sowie per Mai/Juni in grösseres
4*-Hotel im Kt. GR

1. Gouvernante
mit Führungserfahrung

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen
Hr. Schaerer, Domino Gastro,
Kluggasse 3, 8640 Rapperswil, gerne
zur Verfügung.

Telefon 055 26 12 66

P 61535/279188

KATAG

L U Z E R N

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per sofort oder
nach Übereinkunft für das



Hotel
SCHWANEN

Seequai 1
CH-8640
Rapperswil

dynamische Mitarbeiter/innen mit fundierter Ausbildung im
Hotel/Gastgewerbe sowie Berufserfahrung.

Hotelsekretärin

EDV-Fidelio

Chef de service

Chef de partie

Das sehr schöne, neu renovierte Hotel, direkt am Zürichsee
gelegene, ist eine tägliche Herausforderung an Ihre
Kreativität und Tüchtigkeit.

Bei uns erwarten Sie ein aufgestelltes Team, fortschrittliche
Sozialleistungen und eine leistungsorientierte Entlohnung.

Sind Sie selbständig, begeisterungsfähig und bereit, Verant-
wortung zu übernehmen sowie Überdurchschnittliches zu
leisten, dann sind wir an Ihnen als zukünftige/r
Mitarbeiter/in sehr interessiert und freuen uns auf Ihre
Bewerbung. Wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, informie-
ren Sie gerne.



Treuhänd
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellreservationsen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern
Tel. 041 - 40 22 44, Fax 041 - 41 72 04

O 60952/17223



Berner Oberland Thunersee

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

Dirigenten

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

Möchten Sie diesen Dirigenten-Stab
nicht übernehmen? Möchten Sie
Konkreteres wissen über die Zusam-
mensetzung dieses Ensembles und
über den Aufgabenbereich des Dir-
genten?

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

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

6085/24520



BEATUS-MERLIGEN

3658 Merligen - Interlaken - Tel. 033 - 51 21 21

Auf Ende April/Anfang Mai 1994 suchen
wir für unseren Betrieb in der Zentral-
schweiz einen

Küchen- und Hausburschen

Nur für Jahresaufenthalter, da keine
Saisonkontingente vorhanden.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit
Zeugnis kopien und Foto unter Chiffre
61579 an hotel + touristik revue, 3001
Bern.

61579/151491

GESUCHT PER SOFORT
ODER NACH ÜBEREINKUNFT IN
***HOTEL

**Jungkoch
Chef de partie
Hilfskoch**

Rufen, schreiben oder
faxen Sie uns an, damit
wir Ihnen unser
Abenteueraus vorstellen
können.

Mitglied:
Idyll Hotels Schweiz
GIS Club Intersport
Grischunata Ess-Erlebnis

Telefon 081 37 11 74
Fax 081 37 16 55

P 61601/5347

HOTEL WEISS KREUZ, 7402 BONDUD
DIES JUNGE MÄSS VOLL LEBEN, FREIZEIT, FREIZEIT UND FREIZEIT

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzersee mit 140 Betten,
stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Park-
restaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie»,
Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Ter-
rasse, ruhige Seminarräume für bis zu 30 Teilnehmern eigene
Schiffstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir
für die kommende Sommersaison (Mai bis Oktober) mit Eintritt
auf den 11. April 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service (D, F, E)
der es versteht, durch seine Sprachgewandtheit, sein Fachwis-
sen und seine ruhige, ausgeglichene Art in unserem hektischen
A-la-carte- und Banketbetrieb die anspruchsvolle Kundschaft
kompetent und charmant zu verwöhnen.

**Stellvertretende
Hausdame (D, F)**
welche auf der Etage, in der Lingerie, im Ecomat sowie auch
in der Mitarbeiterbetreuung unsere Generalgouvernante tat-
kräftig unterstützen kann und sie während ihrer Abwesenheit
fachlich kompetent zu vertreten weiss.

Fühlen Sie sich angesprochen...? Dann zögern Sie nicht und
senden uns Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto
an:

GRANDHOTEL GIESSBACH
z. H. von Herrn Kreis oder Herrn Imhof
CH-3855 Brienz
Telefon 036 51 35 35

61512/5738

**Hotel
SCHWEIZERHOF
Ascona**

80 Betten, zwei Restaurants, Terrasse,
Poolbar, Freiluftschwimmbad, Liegewiese
in einzigartigem,
subtropischem Garten.

Auf die Sommersaison 1994, das heisst
7. März bis zirka 10. November, oder
nach Vereinbarung suchen wir

Küche

**Chef de partie
Commis de cuisine
Hausbursche**

Wir kochen zukunftsorientiert und sind für
unsere gute Küche bekannt.

Service

**Chef de rang
Demi-chef de rang
Servicefachangestellte**

Etage
Zimmermädchen

Wir offerieren Ihnen eine abwechslungs-
reiche Tätigkeit im A-la-carte-, Bankett-
und Pensionsservice.

Unsere Gäste sind an ein freundliches
Personal gewöhnt.

Ein angenehmes Arbeitsklima in einem
jungen aufgestellten Team erwartet Sie.

Telefon 093 35 12 14
Hotel Schweizerhof
Marc-André Peter
Via Locarno 41
6612 Ascona

61555/2240

*** **Hotel Bellavista**

☎ Tel. 093 61 11 16 6574 Vira Gambarogno/IT

Moderner Hotelbetrieb, 62 Zimmer/120 Betten, am Lago
Maggiore, gegenüber Locarno, sucht per sofort oder
nach Vereinbarung:

Hotelsekretär/in

für Réception, Kassa, Korrespondenz.
Sprachen: Deutsch und Französisch.

Angenehmes Arbeitsklima in kleinem, dynamischen
Team. Gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.
Unterkunft in modernem Personalhaus, Einzelzimmer mit
Dusche/WC.

Offerten bitte an die Direktion.
Telefonische Auskunft: 093 61 11 16.

61519/05617

**Restaurant
Schlüssel *** Mels**

Sonntag und Montag
geschlossen

Wir suchen in junges Team auf
21. März 1994

Servicefachangestellte
mit Weinkennnissen.
Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Kalberer-Wachter
Telefon 081 723 12 38

P 61536/141623

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese
Telefon 091 59 14 31

Für unser renommiertes Relais & Châteaux- sowie Alpine-Classic-SiH-Hotel (4-Stern), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir von Ostern bis zirka 20. Oktober

Chef de réception (CH) Réceptionnistinnen

CH oder Bewilligung B/C. Mehrjährige Erfahrung. D., I, F, E. Gepflegte Erscheinung.

Qualifizierten

Chef Saucier/ Chef-Stellvertreter

zur Zusammenarbeit mit unserem eidg. dipl. Küchenchef.

Chef de partie/tournant Pâtissier(ère)

auch Mithilfe Garde-manger (ab Juni)
Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.

Servicefachangestellte

für sehr gepflegten Service. D., I, F.

Zimmermädchen

Bevorzugt Jugoslawinnen. Mit Berufserfahrung. D, I.

Küchen-/Gartenburschen

Mit Fahrbewilligung. D, I.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

61439/5371

DAS NEUE
STEIGENBERGER-KLIMA
IST ZUM WOHLFÜHLEN.
DAS GILT FÜR GÄSTE
UND MITARBEITER.

Wir sind eine der namhaften Adressen in der europäischen Hotellerie und Gastronomie.

Wollen Sie mithelfen, unsere internationalen, anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, und arbeiten Sie gerne in einem kreativen, jungen Team?

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine engagierte, kompetente

Assistentin der Hausdame

Haben Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachangestellte und mehrjährige Berufserfahrung? Suchen Sie eine neue Herausforderung, als rechte Hand der Hausdame in einem Fünfster-Saisonbetrieb zu arbeiten?

Dann sollten wir uns persönlich kennenlernen. Bitte senden Sie Ihre ausführliche, schriftliche Bewerbung an

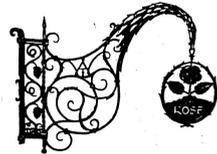
Steigenberger Hotel Belvédère
Frau S. Heiniger, Personalleiterin
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 23 88 oder 44 12 81



STEIGENBERGER
BELVEDÈRE

Promenade 89 - CH-7270 Davos-Platz
Tel. 081/441281

Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.



Rosige Aussichten

Am 1. März 1994 ist es soweit: das traditionelle und wunderschöne Gasthaus «Rose» in Rüschlikon (ZH) wird wieder eröffnet. Damit wir von Beginn weg unsere Gäste so richtig verwöhnen und betreuen können, suche ich noch zwei freundliche

Serviertöchter

Für fröhliche Menschen, die Spass am Gästeverwöhnen und viel Freude am Gastgewerbe haben, beginnen damit vielleicht schon bald rosige Zeiten.

Interessiert? Rufen Sie mich an: Werner Münch, Tel. 01 724 08 55 (wenn keine Antw. 055 64 84 57).

Gasthof Rose

Für die rosigen Zeiten des Lebens!

Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon
Telefon 01 724 08 55

61562/248509

Globus Gastronomie

Die zum Globus-Konzern gehörenden MOVIE-Restaurant • Bar suchen ab sofort in Luzern, Basel, St. Gallen, Lugano und Zürich eine/n jungen, aufgestellte/n und erfahrene/n

Chef de bar

Bitte sende Deine Unterlagen an
Globus Gastronomie, Eichstrasse 29,
8045 Zürich
Telefon 01 455 22 62



LUZERN • BASEL • ST. GALLEN • LUGANO • ZÜRICH

0 61537/252964

HOTEL EUROPE AU LAC 6612 Ascona ★★★★★

sucht für kommende Sommersaison, März bis Oktober, folgende Mitarbeiter:

Chef saucier
Chef tournant
Commis de cuisine
Commis entremetier
Commis saucier
Commis garde-manger
Chef de rang
Zimmermädchen
Commis de rang
Buffetochter (tournante)

Offerten mit Zeugnisunterlagen und Foto an:
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona.

61129/2003

Das Restaurant Seefeld am Aegerisee ist 15 Minuten von Zug entfernt. Wir sind eines der modernsten Ausbildungszentren der Schweiz mit einem ****-Hotelbetrieb mit 50 Hotelzimmern.

Für unsere drei Restaurants mit 134 Sitzplätzen sowie unseren Bankettsaal mit max. 180 Sitzplätzen suchen wir einen

Chef de partie

sowie eine/n

Commis de cuisine in Jahresstellung

Wir

- offerieren gute Verdienstmöglichkeiten
- bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch eine komfortable Unterkunft
- legen Wert auf eine regelmässige interne Weiterbildung unserer Mitarbeiter
- haben die Möglichkeit, Ihnen nach einer Anstellung im SeminarHotel am Aegerisee eine Anstellung am Mittelmeer oder am Indischen Ozean zu vermitteln.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie mehr über diese interessante Stelle wissen wollen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Gerne laden wir Sie zu einem Schnuppertag ein. (Übernachtung/Verpflegung und Reisekosten bis Fr. 200.- werden zurück-erstattet.)

SeminarHotel am Aegerisee
Daniela Telesco, Seestrasse 10,
6314 Unterägeri, Telefon 042 72 27 27.



SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE 0 61480/329886

Sind Sie ein **Wirtepaar**, das eine neue, anspruchsvolle und interessante Aufgabe sucht? Dann haben wir im Herzen von Bern das **Restaurant für Sie**.

Ideal: Er **Küchenchef**
Sie **Gastgeberin**

Qualitätsbewusstsein, Gastfreundschaft und Freude am Beruf werden für diese Aufgabe vorausgesetzt.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 405-051703, Berner Zeitung, Postfach 5434, 3001 Bern.

61567/264814



**Hotel-
Spieserrestaurant
«zur Rheingerbe»

8260 Stein am Rhein
Schifflande
Telefon 054 41 29 91

Für die kommende Saison suchen wir

Koch Eintritt möglich ab 15. März

Buffet-/Servicefachfrau

Eintritt möglich ab 1. Mai

Gerne erwarten wir die Zustellung Ihrer schriftlichen Bewerbung.

Käthy Knobel-Bäbler, Tel. 054 41 29 91
wenn keine Antwort 054 41 29 17.

61448/145165

GAUER HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

Das 1994 wird ein ganz besonderes Jahr für uns:

Wir werden 135 Jahre jung! Allerlei Spezialanlässe und Aktivitäten sind geplant. Zum erfolgreichen Gelingen brauchen wir viele kreative, einsatzfreudige und innovative Mitarbeiter.

Da einige unserer Commis in die RS einrücken müssen, benötigen wir Sie als Nachfolger. Möchten Sie mitmachen und in unserem jungen, aufgestellten Küchenteam ab sofort oder nach Vereinbarung als

Commis de cuisine

arbeiten und Ihre Berufskennnisse an unserem vielseitigen Angebot von Brasserie- und Bankettküche anwenden und vertiefen?

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen, sind Schweizerbürger/in oder verfügen über eine gültige B- und C-Bewilligung, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau L. Liberti
Personalabteilung
Bahnhofplatz 11
3011 Bern
Telefon 031 311 45 01

61564/4600



CH- 6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

Rôtisserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootssteg

Seehotel Waldstätterhof - das Schweizerische Zentrum für Kaderschulung

Junges, dynamisches Team sucht auf Frühjahr 1994 oder nach Übereinkunft

Chef de service

- Verfügen Sie über
- sicheres, freundliches Auftreten
 - gute Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice
 - Organisationsstalent und Führungsqualitäten
 - Organisationsstalent und Führungsqualitäten
 - angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
 - Fremdsprachenkenntnisse?

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir bieten interessante Jahresstelle, angenehmes Betriebsklima und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

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

61588/6327

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

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

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

Küche:
Küchenchef
Küchelfreien
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelbäcker/etw.
etc.

Hausdienst:
Hoteldirektor/etw.
Zimmermädchen/Portier
Lingensmitarbeiter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.
etc.

Dann rufen Sie einfach an!

WIRTSCHAFT ZUM Taggenberg

Haben Sie Freude an der Frischküche mit edlen Ausgangsprodukten, und macht es Ihnen Spass, eine überdurchschnittliche Küche mitzugestalten? Unser erfolgreiches Team sucht einen **kreativen Jungkoch**

Ein wunderschönes Restaurant, liebe Gäste und flotte Kolleginnen erwarten unsere junge **Servicefachangestellte**

Initiative Gastgeber, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und kein trüber Alltag erwarten Sie.

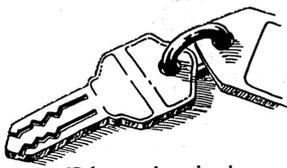
Rufen Sie an: **Telefon 052 222 05 22.**

WEIN-ig - Marktfrisch - Anders
Wirtschaft und Weingut
zum Taggenberg
T. + H. Herzog
8408 Winterthur-Wülflingen

Mittwoch bis Sonntag verwöhnen wir unsere Gäste!

61408/341380

Sternstunden für eine



Réceptionistin.

Sie arbeiten selbständig und lieben den Kontakt mit internationaler Kundschaft. Sie sind einsatzfreudig und Teamgeist wird auch bei Ihnen gross geschrieben.

4 Sterne, 44 Hotelzimmer, 3 Restaurants, Seminar- & Banketträume und der Wille Spitzenleistungen zu erbringen, erwarten Sie.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, könnten ab 1. April '94 Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung.



**STERNEN
MURI** ****

61010/2670

Hans Robert Weiss, Thunstrasse 80, 3074 Muri/Bern

ERMITAGE

***Hotel · Restaurant · Bar am See

Für unser schönes Vier-Stern-Hotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unseres Teams:

Pâtissier
2. Sous-chef
Chef de grill
Chef de partie
Commis de cuisine

Chef de rang

Buffethurschen ab Februar 1994 mit Bew. B oder C

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stilvollen Umgebung und persönlicher Atmosphäre wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ermitage am See
Frau Constanca Jörgler
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22



61591/17809

Engeried

Engeriedspital
3000 Bern 26
Telefon 031 309 91 11

Eine nicht alltägliche Stelle...

Als ausgebildete und versierte

Diätköchin

sollten Sie dieses Inserat lesen!
(gilt natürlich auch für einen Diätkoch)

Wir sind ein kleines Privatspital mit 112 Betten und einem Alterswohnheim mit 35 Pensionären.

Per 1. März oder nach Vereinbarung haben wir eine Stelle mit 80% Beschäftigungsgrad zu besetzen.

Im wochenweisen Turnus übernehmen Sie Arbeiten im EDV-unterstützten administrativen Bereich, als Diätköchin in der Küche und teilweise in der Beratung von Patienten und Pensionären in Ernährungsfragen.

Möchten Sie mehr erfahren? Dann rufen Sie uns doch einfach während der üblichen Bürozeiten (Mo. - Fr.) an:

031 309 96 04

Frau Knechel erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Engeriedspital Bern, Personalwesen,
Riedweg 3, 3000 Bern 26

P 61608/285919

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

Servicefach- angestellte

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

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

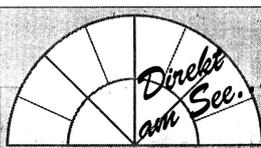
Fühlen Sie sich angesprochen?

Über Arbeitseinsatz und Entlohnung reden wir mit Ihnen gerne persönlich.

Restaurant Alpenblick Passwang

Maria und Heins Halbeisen-Jeker
4719 Ramiswil
Telefon 062 71 33 13
Telefax 062 71 20 04

61595/93629



Berner Oberland Thunersee

Das führende Haus am Thunersee mit 77 Zimmern und grosser Restauration, traumhaft schön am See gelegen, sucht für die lange Sommersaison 1994 ab Mitte April noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Service: Chef de service (E/F)
Chefs de rang (E/F)**

**Küche: Chef de partie
(21-Mann-Brigade)
Demi-chef pâtissier
Commis de cuisine**

Réception: Night-Auditor (E/F)

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

Seehotel Beatus · Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 51 21 21

61528/24520

BEATUS · MERLIGEN

3658 Merligen · Interlaken · ☎ 033 - 51 21 21

Gasthof zum Schneggen

Familie Daniela und Urs Pfeiffer · Hauptstr. 72

5734 Reinach

Um das ambitionierte Küchenteam in unserem traditionsreichen Betrieb zu verstärken, suchen wir einen fachkundigen, jüngeren

Koch

In unserer neuen, modernst eingerichteten Küche verarbeiten wir vorwiegend Frischprodukte.

Unser neuer Mann wird den Gardemanger-Posten übernehmen. Er hat dabei Gelegenheit, seine Kreativität sowie eigene Ideen in sämtlichen Bereichen einzubringen.

Die Chance für einen jungen, interessierten Fachmann.

Rufen Sie uns doch einfach an.

0 61482/213390

Telefon 064 71 10 35, Fax 064 71 79 31

Môtel de Founex***

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

eine Réceptionistin

mit Erfahrung und D-, E-, F-Sprachkenntnissen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Môtel de Founex, Herr Ribeiro,
1297 Founex.

P 61612/11584



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage über Gstaad.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Chef de bar

Diese Position ist eine Herausforderung für eine fachlich bestens ausgewiesene Persönlichkeit, die vor allem folgende Anforderungen erfüllen muss:

- Verkaufsflair
- Kundenfreundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- sicheres, gepflegtes und freundliches Auftreten
- gute Sprachkenntnisse (D, F, E).

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

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77

61543/15075

RELAIS &
CHATEAUX

THE SWISS
LEADING HOTELS



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

Küche:

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

Koch-Praktikant (CH)
Hilfskoch

Service:

Service-Praktikant/in (CH)
Umsatz-Kellner

Réception:

Réceptionspraktikant/in (CH)

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

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

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

61073/115800

Feldpausch

HOTELS · RESTAURANTS · CONFISERIES

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Hotel, Restauration und Confiseries. Für unsere Hotels Muralto**** und Zunigo****, direkt an der Seepromenade von Locarno gelegen, suchen wir auf Frühjahr 1994 folgende Mitarbeiter:

Zimmermädchen
Portier (mit Führerausweis)
Lingeriemitarbeiterinnen
Wäscher
Gärtner

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Feldpausch

Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Telefon 093 33 91 96

61370/56000

STELLENWECHSEL



SEKRETÄRIN DES VERTRIEBSLEITERS

Reisen Sie mit uns
in die Zukunft.

Sie verfügen über eine solide, kaufmännische Ausbildung, praktische **Sekretariats**erfahrung mit entsprechenden PC-Kenntnissen (Excel, Winword) und bringen vorzugsweise bereits Berufserfahrung in der Reisebranche mit.

Als jüngere, gepflegte und flexible Persönlichkeit suchen Sie eine abwechslungsreiche und entwicklungsreiche Herausforderung, wo Sie neben Beherrschung der **französischen Sprache** und **guten Englischkenntnissen** auch Ihre **Selbständigkeit, Belastbarkeit** und **Zuverlässigkeit** unter Beweis stellen können.

In der Funktion als **Sekretärin des Vertriebsleiters** werden Sie mit verschiedenen anspruchsvollen **administrativen und organisatorischen Aufgaben** betraut, stehen ständig in Kontakt mit unseren Filialen in der ganzen Schweiz und unterstützen Ihren Vorgesetzten bei diversen Projekten und Aktionen.

Der **Empfang von Kunden und Geschäftspartnern** ist ebenfalls ein Bestandteil Ihres vielfältigen Aufgabengebietes.

Interessiert? Dann freut sich Herr H. J. Enz auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

Imholz

Birmensdorferstr. 108, Postfach, CH-8036 Zürich
Telefon (01) 455 44 44

P. 61532/06622

Tessin

Albergo della Posta ★★★ 6999 Astano/Lugano

Telefon 091 73 18 81

sucht für kommende Sommersaison (Ende März bis Ende Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie (à la carte)
Chef de rang/
Serviertochter (à la carte)
Hotelpartikantin
(für Réception und Service)

Ragazza ai piani/Lingiera

Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugnis kopien/Lebenslauf richten Sie bitte an die Direktion.

61253/2530



direkt neben der Gondelbahn FIRST

Wir suchen für sofort in heimeliges Spezialitätenrestaurant nette, freundliche

Restaurations-Servicefachgestellte

sprach- und fachkundig

ab August 1994

Hofa-Lehrstelle

frei.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen)

61354/14273

JANUAR	DEZEMBER
Mo Lu 1 8 15 22 29	5 12 19 26 5 12 19 26
Di Mi 2 9 16 23 30	6 13 20 27 6 13 20 27
Mi Do 3 10 17 24 31	7 14 21 28 7 14 21 28
1 1 7 5	8 1 7 5

Unser Auftraggeber ist ein kleineres, bestens bekanntes sowie sehr gepflegtes Erstklasshotel an Toplage in Zürich. Wir suchen für diesen lebhaften Betrieb mit Eintritt nach Vereinbarung eine(n) **praxiserprobte(n)** an vielseitiges Arbeiten gewöhnte(n)

Empfangschef(in)

mit Sprachkenntnissen und Saleserfahrung von renommierten Häusern. Idealerweise ab 30 Jahren. Ausländer(innen) können nur mit **B-** oder **C-Arbeitsbewilligung** berücksichtigt werden.
Nehmen Sie mit uns Kontakt auf; wir informieren Sie professionell und kompetent.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

61628/211990

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 01 341 31 34
8049 Zürich 01 341 31 39

Job am See

- was wosch meh?

Wir sind ein ****Betrieb mit familiärer Atmosphäre, liegen direkt am Thunersee und haben eine einmalige Aussicht auf See und Berge.

Unser neues modernes Personalhaus vermittelt Ihnen in der Freizeit behagliche Familienatmosphäre. Das sportliche Angebot umfasst Surfing, Tennis, Wandern, Schwimmen und vieles andere mehr.

Saison: Mai - Oktober.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionistin/Sekretärin (evtl. in Jahresstellung)

Küche:
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Service:
Chef de service (weiblich oder männlich)
Servicefachgestellte
Serviceangestellte
Servicefach-Lehrtochter

Es würde uns freuen, wenn wir uns bald kennenlernen könnten.

Herr A. Ropers, Direktor, informiert Sie gerne über alle Details.

Dänk dra - lüt a!

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 84
61135/15237

Aide du patron/tournante

Wir betreiben drei Restaurationsbetriebe, für die wir nach Bedarf eine fähige Stellvertreterin des Chefs suchen. Sind Sie gelernte Hofa, haben Freude am Beruf, und lieben Sie Abwechslung?

Wenn Sie in der Umgebung von Bern wohnen und einen Führerschein besitzen, rufen Sie uns an.

Restaurant Waldeck, Ostermündigen
H. Dolder, Telefon 031 931 67 76.

61474/135763

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

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

Wenn Sie das anspricht, dann sind Sie unser neuer

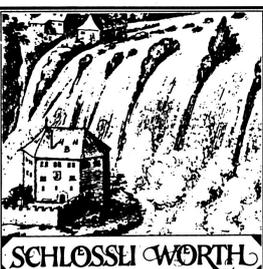
Sous-chef
oder unser neuer

Commis de cuisine

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

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

61044/61610



SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen direkt am Rheinfall

(Nur 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee.)

Sollte Ihnen Ihr Beruf so viel Freude bereiten wir uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt, dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schössli Wörth, direkt am grössten Wasserfall Europas.

In der Sommersaison 1994 (bis zirka Ende Oktober) können wir wieder einigen neuen, kontakt- und einsetzfreudigen Mitarbeitern die Chance bieten, sich unter optimalen Arbeitsbedingungen in einem aufgestellten, loyalen Kollegenkreis beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Spezialitätenküche:
(Wir verwenden nur Frischprodukte)

Chef entremetier (23. 3. o.n.Ü.)
Chef tournant (23. 3. o.n.Ü.)
Commis de cuisine (23. 3., 15. 4. und 1. 5.)

Service:
(Gepflegter A-la-carte-Service)

Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter (24. 3., 15. 4. und 1. 5.)

Restaurationsbetriebe und Lingerie: Gouvernante
(Mitte März o.n.Ü., kein Abenddienst, auf Wunsch Freitag und Samstag frei)

Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an.
Für Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin-Pfeifer jederzeit gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant Schössli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 053 22 24 21

61409/26697

In unser Restaurant an schönster Lage (A-la-carte- und Bankettservice) suchen wir für die Sommersaison ab ungefähr Anfang April bis Ende September eine/n

Chef/in de partie Entremetier

und eine/n

Chef/in de partie tournant

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Fam. Thür, Restaurant Goldenberg, 8400 Winterthur,
Telefon 052 27 82 53.

61378/130150

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Februar 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de partie m/w

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

Offerten bitte an:
Restaurant ZunftHaus zur Waag
Frau U. Probst, Münsterhof 8
8001 Zürich, Telefon 01 211 07 30

61005/41548

Gouvernante

für die Kontrolle der Zimmer bei Mieterwechsel, die Organisation und Überwachung der Reinigungsarbeiten im Personalhaus, Meldung von Schäden und nötigen Renovationsarbeiten an den Technischen Dienst sowie die Verantwortung für die allgemeine Sauberkeit und Ordnung im Hause. Sie sind der Assistentin der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung des Hotels unterstellt und unterstützen diese zusätzlich in der Reinigungsabteilung des Hotels.

Für diese Position sollten Sie nach dem Abschluss einer Lehre als Hotelfachassistentin mindestens 1 Jahr Erfahrung als Etagegouvernante und/oder als Gouvernante im Reinigungsbereich besitzen. Sprachkenntnisse in Englisch sowie Italienisch oder Spanisch wären von Vorteil im Umgang mit unseren internationalen Mitarbeitern.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten Frau U. Bieri oder Herr P. Schnüriger mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung oder beantworten Ihnen erste Fragen auch gerne telefonisch.

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

zurich|hotels

61437/41432

Belvedere

STRANDHOTEL & RESTAURANT
SPIEZ AM THUNERSEE
SCHWEIZ SUISSE SWITZERLAND

RUNDHERUM
SILENCE
HOTELS SUISSE
EINERLEBNIS

Das renommierte Hotel und Restaurant am Thunersee
Auch Ihr zukünftiger Arbeitsplatz kann zum Erlebnis werden.

Für die kommende Sommersaison 1994 (Ende März bis Ende November 1994)

bieten wir Ihnen noch folgende Stellen an:

In Saisonstelle:

Chef de partie
Commis de cuisine
Kellner/Servicefachangestellte
Portier/Hausmechaniker
Zimmermädchen

Das STRANDHOTEL & RESTAURANT BELVÈDÈRE in Spiez, als führendes Haus am Thunersee bekannt, wurde für 1994 mit einem Stern Michelin und 16 Punkten Gault-Millau ausgezeichnet.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld (Sport und Freizeit), geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung und eine schöne Unterkunft.

Möchten Sie in unserem jungen Team mitarbeiten und zum Erfolg unseres Betriebes beitragen? Dann senden Sie uns Ihren Lebenslauf mit Foto. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und danken Ihnen für Ihre Bemühungen.

STRANDHOTEL & RESTAURANT BELVÈDÈRE
Hans-Jörg Seiler
Direktor
3700 Spiez

61613/37194

Ristorante Pizzeria Riviera
Italienische Spezialitäten
Schachen, 5004 Aarau

Auf März 1994 suchen wir folgende Angestellte:

Küchenchef
mit grosser Erfahrung in italienischer Küche. Sehr guter Lohn und Umsatzbeteiligung.

Koch mit Erfahrung
Hilfskoch
Pizzaiolo mit Erfahrung
2 Buffetdamen
Officeangestellte
5 Serviceangestellte m/w

Zusätzlich suchen wir für unsere

Pizzeria Romantica
in Olten per sofort

Buffetdame
Serviceangestellten

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.
Für alle ausgeschriebenen Stellen ist eine gültige Arbeitsbewilligung Bedingung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter
Telefon 062 26 27 40

Verlangen Sie Herrn Ameti oder Herrn Martin. Bitte rufen Sie uns nur zwischen 09.30 bis 11.00 Uhr und 14.00 bis 17.00 Uhr an.

P 61399/28195

Frühjahr 1994

Eine gute Chance für ein jüngeres, bestausgewiesenes, initiatives Paar

Paar

Er: kreativer Koch (Lehrlings-Ausbildung)
Sie: an der Front (Réception, Service)

Es ist eine gute Möglichkeit, in einem schönen, mit viel Ambiente eingerichteten, überblickbaren Hotel- und Restaurationsbetrieb Erfahrung für Ihren zukünftigen Betrieb zu sammeln!

Packen Sie die Chance und schreiben Sie uns mit den üblichen Unterlagen:

Angebote unter Chiffre 61430, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61430/10413



CASTELLO DEL SOLE

Das Castello del Sole wird am 1. Juli 1994 nach zehntonatigen Neu- und Umbauarbeiten wieder eröffnet.

Wir würden uns ausserordentlich freuen, Sie im Kreise unserer Mitarbeiter willkommen zu heissen, die während der ersten Sommersaison im «neuen» Castello del Sole mitwirken.

Saisondauer: zirka 15. Juni bis 5. November 1994.

Folgende Positionen sind zu besetzen:

Réception: **Empfangssekretär, D/F/E (I)**
(nur CH oder B-Bewilligung)
Kassier, D/F/E (I)
Stagiaire
Night Auditor, D/F/E (I)

Loge: **Logentourant, D/F/E/I**
Voiturier, D/F/E/I

Küche: **Chefs de partie**
Demi-chefs de partie
Commis de cuisine
Chef pâtissier
Commis pâtissier

Restaurants: **3. Maître d'hôtel**
Restaurantfachmann
Chefs de rang
Commis de rang
Servicepraktikant

Bar: **2. Barman, D/F/E/I**
Commis de bar

Nebenbetriebe: **Kosmetikerin/Masseurin, D/F/E (I)**
Masseur

Gärtnerei/Park: **Gärtner**

Ausländer mit A-Bewilligung können nur berücksichtigt werden, wenn sie bereits 1993 in der Schweiz tätig waren. Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.

61451/2259

ASCONA



Tel. (093) 35 02 02
Fax (093) 36 11 18



Wir suchen für unsere Betriebe in der Stadt Bern und Lyss auf 1. März 1994 oder nach Vereinbarung

chinesischen Küchenchef (Stadt Bern)
chinesischen Koch (Lyss)
Sous-chef (Lyss)
Koch (Lyss)
Servicefachangestellte (Lyss)

Wir erwarten:
- Selbständigkeit
- Kreativität.

Wir bieten:
- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- einen modernen Betrieb
- leistungsgerechtes Salär
- geregelte Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon 032 84 13 91
Herr oder Frau Strasser verlangen.

P 61280/17867

Restaurant Höllgrotten Baar

Gesucht selbständige/r, aufgestellte/r **Koch oder Köchin** in Saisonrestaurant (22. März bis 31. Oktober 1994). Schriftliche Bewerbungen an **Restaurant Höllgrotten** I. Ineichen Postfach 211, 6340 Baar.

61440/335436

Gasthof-Restaurant
Au Gourmet
Müli-Bar
3063 Ittigen

Welche erfahrene **Service-mitarbeiterin (CH)** hätte Lust, unser junges Team zu unterstützen?
Wir suchen Sie für eine längerfristige und seriöse Mitarbeit ab sofort oder nach Übereinkunft.
Geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung, auf Wunsch Zimmer im Hause, unmittelbare Nähe der Stadt Bern.
Bitte melden Sie sich bei Herrn oder Frau Schöni. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Telefon 031 921 00 09.

61311/16829

Rathskeller-Olten
Schweizerische Käsestube

Für unseren Traditions-Betrieb im Herzen der Olten-Altstadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Jungkoch oder Chef de partie sowie Service-Mitarbeiter/in

Melden Sie sich bitte bei:

Roger Lang
Rathskeller Olten AG
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 32 21 60.

P 61477/169340

Wir haben gerade auf Sie gewartet, weil Sie genau diese Jugendlichen (auf dem Papier oder im Kopf) und vielseitigen Persönlichkeiten sind, die wir zur Führung unserer

Jugendherberge Solothurn

(90 Betten im Mehrbettzimmer)

auf den 1. August 1994 suchen.

Die weltweit 5000 Jugendherbergen auf allen Kontinenten erfüllen im Rahmen des Jugendtourismus eine wichtige Aufgabe. Die Jugendherbergen sind die ideale Reiseunterkunft für Jugendliche, Schulen und Familien mit Lust auf Einfachheit.

In unseren Jugendherbergen führen freundliche, aufgeschlossene Menschen die Regie. Es sind Männer und Frauen, die aus allen Lebensbereichen kommen, sich in zwei bis drei Sprachen verständigen können, gerne Gäste beherbergen, kontaktfreudig und offenzugig sind.

Sie sind ernährungsbewusst und haben eine besondere Neigung für eine ideenreiche Küchenführung. Auch sollten Sie Freude am Hauswirtschaften haben. Die Büroarbeit gehört ebenso zum Pflichtenkreis wie kleinere Unterhaltsarbeiten.

Sie besitzen wenn möglich einen Fähigkeitsausweis zur Führung eines alkoholfreien Betriebes.

Sie sind es gewohnt, Personal zu führen, und setzen sich ein für eine fortschrittliche Mitarbeiter/innen-Politik, insbesondere bezüglich Führungsstil, Arbeitsbedingungen und Eigenverantwortung.

Sie selber bestimmen über Ihre Arbeits- und Freizeit. Als Gastgeberin oder Gastgeber sind Sie sich aber bewusst, dass saisonbedingt lange Arbeitstage und Wochen mit wenig Freizeit abwechseln mit Tagen und Wochen mit viel Freizeit.

Wir bieten Ihnen:
3½-Zimmer-Wohnung im Haus, gute Sozialleistungen, eine angemessene Entschädigung, aktive Mitarbeit in einer überblickbaren Organisation mit einem motivierenden Arbeitsklima. Die Stelle eignet sich besonders für ein (Ehe-)Paar mit oder ohne Kinder, das eine Aufgabe sucht, bei der beide Partner Arbeit und Freizeit teilen können. (Anstellung von 100-200% möglich.)
Wenn Sie sich angesprochen fühlen, als Betriebsleiter, Betriebsleiterin der Jugendherberge Solothurn bei den SCHWEIZER JUGENDHERBERGEN zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 31. Januar 1994 an folgende Adresse:



YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Beatrix Guldimann, Regionale Betriebsleiterin, Telefon 061/312 77 37.

P 61609/57304

Schweizer Jugendherbergen
Regionale Betriebsleitung
St.-Alban-Rheinweg 170
Postfach
4006 Basel

Ballenberg

Schweiz. Freilichtmuseum ob Brienz
Berner Oberland

Sie müssen kein «Kultur-Freak» sein, um sich für Ihren neuen Arbeitsplatz in dieser reizvollen Gegend am Brienzsee zu begeistern. Aussergewöhnlich sind auch die Arbeitszeiten: Feierabend – Freizeitplausch am See ist angesagt... denn um 18.00 Uhr schliessen die Museumstore.

Für unsere Restaurationsbetriebe Wilerhorn, Zum alten Dehen und Alter Bären suchen wir per 1. Mai 1994

«Gästeliebhaber/innen»
für
Küche und Service
(Saison bis Ende Oktober)

Mit Ihnen zusammen veranstalten wir kulinarische Schweizerreisen, Gotthelf-Menüs, mittelalterliche Sonntagsfestessen, Buffets inmitten der herrlichen Museumslandschaft, Mondscheinfahrten auf dem grössten Brienzseeschiff und, und, und...!

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (bedienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Begeistert? Dann erreichen Sie uns unter folgender Adresse:

Ballenberg Restaurations AG
Karin und Manfred Fischer und Team
3856 Brienzwiler, Telefon 036 51 31 51.

5522/125962



Schweizer Tourismus-Verband

Fédération suisse Federazione svizzera
du tourisme du turismo

Wir sind ein gesamtschweizerisch tätiger Dachverband und befassen uns vorab mit tourismuspolitischen Fragen und der Beratung von Organisationen und Unternehmungen.

Wir haben eine

Halbtagesstelle Dokumentalisten/-in

zu besetzen. Die Stelle umfasst folgende Tätigkeitsbereiche:

- Fachliche Betreuung unserer Dokumentation (EDV-Support)
- Literaturrecherchen zu touristischen Fachthemen
- Mitarbeit bei touristischen Beratungen.

Wenn Sie über eine entsprechende Fachausbildung verfügen, gute EDV-Kenntnisse und wenn möglich touristische Erfahrung mitbringen, erwarten wir Ihre Bewerbung.

Schweizer Tourismus-Verband
Finkenhübelweg 11
Postfach 8275
3001 Bern

P 61473/51098



Sommer 1994

*Sichern Sie sich jetzt einen Platz an der Sonne
Der nächste Sommer kommt bestimmt*

AB MÄRZ SUCHEN WIR FÜR UNSEREN LEBHAFTEN RESTAURATIONSBEREICH IN SAISON- ODER JAHRESSTELLE (Saisonbewilligung vorhanden)

Chef-In de Partie Commis de cuisine

OB SIE, OB ER,
WENN SIE SICH FÜR EINEN PLATZ AN DER SONNE INTERESSIEREN, RUFEN SIE UNS DOCH AN:

DANTE TETTAMANTI **BRIGIT SEILER**
EIDG. DIPL. KÜCHENCHEF PERSONALCHEFIN



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH
Auroastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400
58736/41148



Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein *****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

Bardame Kellner (Muttersprache Deutsch)
Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt ab Februar/März oder nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert? Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungen zu H. Herrn Alois Seeholzer.

CH-6402 Merischaentzen/Luzern
Propr. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041-37 12 47
61548/47392



HOTEL SENATOR

sucht zur Ergänzung seines jungen Führungsteams ab sofort

Chef de réception
und
Réceptionssekretärin
mit Buchhaltungserfahrung.

Wir sind ein modernes, erfolgreiches Geschäftshotel mit einer internationalen Kundschaft. Als initiative und fachkundige Mitarbeiterinnen werden Sie bei uns äusserst interessante Aufgaben übernehmen und sich am Erfolg unseres Betriebes beteiligen.

Wir bitten Sie, Ihre Anfragen und Bewerbungen an
Herrn Jakob Legler, Geschäftsführer, Hotel Senator
Heinrichstrasse 254, 8005 Zürich,
zu richten.

61552/28283



HOTEL SENATOR
Heinrichstrasse 254/6, CH-8005 Zürich
Tel. 01/272 20 21, Telefax 01/272 25 85




Parkhotel Brenscino in Brissago
Wo? In der italienischen Schweiz, am Lago Maggiore (Langensee).
Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine nächste gute Saison, die am 19. März beginnt und Anfang November endet (wobei auch ein späterer Antrittsbeginn und/oder früherer Austritt möglich ist). Uns fehlen allerdings noch ein paar motivierte, engagierte und aufgestellte Mitarbeiter, nämlich:

eine Réceptionistin wenn möglich mit Hotelerfahrung.
★★★★
Chef/in entremetier
drei Commis de cuisine (Jungkoch oder Jungköchin)
★★★★
Service-Mitarbeiterin für das A-la-carte-Restaurant. Sie sollten Französisch und wenn möglich auch etwas Italienisch sprechen.
★★★★
Service-Mitarbeiterinnen für den Speisesaal. Kenntnisse der französischen Sprache sind von Vorteil, wenn auch nicht Bedingung.
★★★★
und Servicepraktikantin
★★★★

Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unterkunft in einer von unseren Personalwohnungen, Kost ist sowieso kein Problem und - falls notwendig - eine Arbeitsbewilligung.
Und natürlich wünschen wir uns Mitarbeiter, die Ihren Beruf aus Überzeugung ausüben. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.
Unsere Wünsche sind klar. Stimmen Sie mit Ihren Vorstellungen überein? Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago.
61102/5009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6814 BRISSAGO, TEL. 091/83 01 21

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

Im Herzen der Stadt Zürich, am Paradeplatz, suchen wir für unser Direktionsrestaurant per 1. Februar 1994 oder nach Vereinbarung eine junge, initiative

Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen:
- geregelte Arbeitszeit, Montag bis Freitag, 7.30 Uhr bis 16.50 Uhr
- 13. Monatslohn
- fortschrittliche Sozialleistungen
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten:
- Einsatzbereitschaft bei Sonderanlässen
- gute Fachkenntnisse
- Erfahrung im Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft
- Selbstständigkeit und Flexibilität
- gepflegte Erscheinung
- sehr gute Deutschkenntnisse.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Betriebsleitung. Telefonische Auskunft gibt Ihnen Frau S. Schär, Betriebsleiterin, oder Frau A. Sauer, Chef de service, Telefon 01 221 05 49. Direktionsrestaurant Schweizerischer Bankverein, Paradeplatz 6, 8001 Zürich.
P 61305/176098



Gästehaus der Bibelschule Beatenberg

Als Bibelschule, Ferien- und Konferenzhotel, Altersresidenz und Lagerstätte bieten wir ein vielfältiges Betätigungsfeld.

Im Hotelbereich sind folgende Stellen offen:
* CHEF/IN DE SERVICE
* SERVICEMITARBEITER/INNEN

Interessiert? Weitere Auskünfte erteilt gerne:
Daniel Ballett, Gästehaus & Bibelschule
3803 Beatenberg Telefon 036/41 14 54

Beatenberg die familienfreundliche Sommerresidenz im Berner Oberland
FOLIORE, NÄNDEL, BERGSSTEGE, TENNIS, SIS, ESSHAHN, SCHNITTEN, MOUNTAIN BIKE
P 61607/376353

SOS Tessin
Ristorante Cristine, Caslano
Gesucht per 1. März 1994 aufgestellte, attraktive

Serviertochter
mit Freude am Kochen (Ausländerin nur mit Bewilligung)
in heimeliges Speiserestaurant, mit Grotto am See. Kost und Logis im Hause. Guter Verdienst. Sind Sie jung und ungebunden und lieben Sie eine neue Herausforderung, so freue ich mich auf Ihren Anruf.
M. Köppel, Telefon 071 72 26 05
61571/376264

Bellerive

HOTEL · RESTAURANT

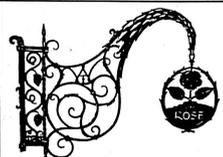
Unser Küchenchef, Herr A. Loretan (16 Punkte im Gault Millau, 1 Michelin-Stern), sucht per Anfang Februar für unser neu renoviertes Hotel-Restaurant qualifizierte

junge Partie-Köche w/m Schweizer/B- oder C-Bewilligung
Pâtissier w/m
Service-Mitarbeiter w/m Schweizer, mit Kenntnissen in D, F und E.

Sie bringen mit:
- Ihre Selbstständigkeit
- Ihre rasche Auffassungsgabe
- Ihre Zuverlässigkeit
- Ihren Sinn für Zusammenarbeit.

Natürlich haben wir Ihnen auch etwas zu bieten:
- den Anforderungen entsprechendes Gehalt
- interessante Arbeitszeit
- angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team
- fortschrittliche Sozialleistungen.

Interessiert?
Zögern Sie nicht, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto, zu richten an Herrn Bergmann oder Herrn Wurzer, Hotel Bellerive, Interlakenstrasse 79, 3705 Faulensee, Telefon 033 54 37 74.
61254/10655



Rosige Aussichten

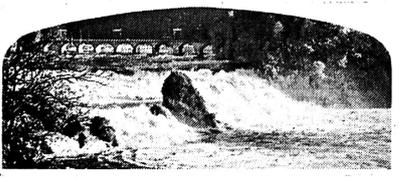
Am 1. März 1994 ist es soweit: die traditionelle und wunderschöne «Rose» in Rüschlikon (ZH) wird wieder eröffnet. Eine moderne Küche wird mit raffinierten, aber bewährten Rezepten ein schönes Angebot präsentieren. Damit das von Beginn weg gelingt, suche ich noch einen begeisterungsfähigen

Jungkoch

Wenn Ihnen das Kochen Freude macht und Sie gerne eine neue Herausforderung annehmen möchten, beginnen für Sie vielleicht schon bald rosige Zeiten...! Interessiert? Rufen Sie mich an: Werner Münch, Tel. 01 724 08 55 (wenn keine Antw. 055 64 84 57).

Gasthof Rose

Für die rosigen Zeiten des Lebens!
Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon
Telefon 01 724 08 55
61563/248509



Das Restaurant PARK ... International ... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante (F & B-Bereich)
der es Freude bereitet, auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

Küche (mit grossem Fischangebot):
Sous-chef/Saucier
Garde-manger
Tournant
Commis de cuisine

Service (à la carte mit hoher Umsatzentlohnung):
Restaurationskellnerin
Restaurationskellner

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:

RESTAURANT PARK AM RHEINFALL
8212 Neuhausen a. Rhf., Tel. 053 22 18 21
Ralph Alder
61324/26889

HOTEL Florida ZÜRICH

Per 1. 2. 1994 ist eine Stelle als

Réception-Tournant

neu zu besetzen.

Sprachkenntnisse sind erwünscht in D/SP/E/F.

Wir bieten einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz an.

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an
Frau Claudia Bühler
8008 Zürich, Seefeldstrasse 63
Telefon 01 383 68 30
61199/40282

CH- 7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082 / 3 20 41
Fax 082 / 3 40 15

St. Moritz SAN GIAN

Ab kommender Sommersaison, mit Eintritt per Mitte Juni 1994, suchen wir in Jahresstelle einen

Sous-chef de cuisine

Wir stellen uns darunter einen jungen Mann mit einigen Jahren Chef-de-partie-Erfahrung vor. Er sollte in der Lage sein, unseren ebenfalls jungen Küchenchef an dessen freien Tagen vollumfänglich zu ersetzen und die gleiche gute Küche, der wir unseren vorzüglichen Ruf verdanken, zu gewährleisten.

Als Gegenleistung offerieren wir eine abwechslungsreiche und interessante Betätigung in einer neuen Küche mit allen Annehmlichkeiten, selbstverständlich bei fortschrittlicher Entlohnung und geregelter Arbeitszeit. Eigeninitiative und das Einbringen neuer Ideen unterstützen und honorieren wir natürlich.

(Siehe auch Inserat für Chef de service - wäre sicher auch interessant für Ehe- oder befreundetes Paar als Vorbereitung auf einen eigenen Betrieb.)

Detaillierte Offerten mit sämtlichen Angaben über bisherige Tätigkeiten erwarten wir gerne an folgende Adresse:

Harry E. Schraemli
Hotel San Gian
7500 St. Moritz

01491/34029

ERMITAGE
***Hotel - Restaurant - Bar am See

Für unser schönes Vier-Stern-Hotel im Landhausstil, direkt am Zürichsee gelegen, suchen wir ab März 1994

I. Gouvernante

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche eine abgeschlossene Berufslehre, einige Jahre Erfahrung, Sprachkenntnisse und Freude am Organisieren und Planen des gesamten Housekeepings mitbringt. Durchsetzungsvermögen, optimale Führungseigenschaften, Teamfähigkeit und Belastbarkeit sind erforderlich.

Möchten Sie zusammen mit 20 Mitarbeiterinnen und 2 Lehrtöchtern für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Dann freuen wir uns auf die Bewerbung einer fachlich gut versierten Kadermitarbeiterin. Sollten Sie noch Fragen haben, dann rufen Sie uns einfach an.

Hotel Ermitage am See
Frau Constanzia Jörg
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22

61591/1780

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Hotel, Restaurant und Confiseries. Für unsere Hotels Murato**** und Zurigo***, direkt an der Seepromenade von Locarno gelegen, suchen wir auf Frühjahr 1994 eine dynamische und einsatzfreudige

Gouvernante

für die Bereiche Housekeeping und Gärtnerel.

Zur Bewältigung Ihrer Aufgaben verfügen Sie über folgende Voraussetzungen:

- abgeschlossene Hoflehre oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung in der Position der Gouvernante
- Sie haben Freude an gepflegter Umgebung, verfügen über ein fröhliches Naturell und italienische Sprachkenntnisse
- Sie führen Ihre Mitarbeiter zielorientiert und motivierend.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Referenzangaben.

Feldpausch
Personalbüro
Piazza Stazione 9, 6800 Locarno
Telefon (093) 33 91 96

61371/56200

Hotel * Restaurant MONTE ROSA**

3929 Täsch/Zermatt Hallenbad, Sauna, Solarium, Tennisplätze

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Aide du patron m/w

Muttersprache: Deutsch oder Französisch
Sprachkenntnisse erwünscht
Aufgabenbereich: Service, Réception, Gästempfang.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Fam. J. Gridling
Aparthotel Monte Rosa
3929 Täsch

61410/104590

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Krankheiten, spez. Herz- und Kreislaufkrankheiten, rheumatische Krankheiten, Adipositas, Check-up, 6 vollamtliche Ärzte, 140 Zimmer und 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Ihr Job ist unsere Visitenkarte!

In unser fünfköpfiges Team am Empfang/Administration suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, motivierte

Empfangssekretärin/Telefonistin

die die Herausforderung an einer vielseitigen, interessanten, teilweise auch hektischen Tätigkeit reizt, und die gerne in einer prachtvollen Umgebung am Untersee arbeiten möchte.

Das Aufgabengebiet umfasst:

- Empfang und Check-in unserer Patienten/Gäste
- Verantwortlich für unsere Telefon- und Personensuchanlage
- Anlaufstelle für all die kleinen und grossen Wünsche unserer Patienten von nah und fern
- Mithilfe bei den täglichen Arbeiten auf IBM AS400 (Rebag) und Macintosh
- Diverse kleinere Sekretariatsarbeiten.

Unser Angebot:

- Modern eingerichteter Empfang in schöner Umgebung
- Angenehme Arbeitszeiten (Blockzeiten)
- Gutes Personalrestaurant im Haus
- Grosszügige Anstellungsbedingungen (Wohnung oder Zimmer direkt beim See)
- Interne Fortbildung und Weiterbildung
- Sportmöglichkeiten und eine gute Arbeitsatmosphäre.

Anforderungsprofil:

- Kaufmännische Grundausbildung
- Gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Französisch, evtl. Italienisch
- Gepflegte Erscheinung und angenehme Umgangsformen
- Flexibilität und Bereitschaft für alternierenden Wochenenddienst
- Interesse an einer längeren Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen oder haben Sie zusätzliche Fragen? Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen. Wir stellen Ihnen unseren Betrieb gerne persönlich vor!

Klinik Schloss Mammern, z.H. Frau Flandrina von Salis,
8265 Mammern, Telefon 054 42 11 11.

61446/23728

Fischrestaurant Krone
8272 Ermatingen, direkt am See

Wir suchen für Saison 1994 von April bis Ende September, evtl. noch Oktober, je nach Absprache zur Ergänzung unseres jungen Teams versierten

Jungkoch/Köchin

Wir bieten angenehme Zusammenarbeit, sehr guten Lohn, Kost und Logis im Haus.

Schriftliche Offerten mit Foto sind zu richten an Restaurant Krone, Fam. Baumann, 8272 Ermatingen, Telefon 072 64 17 44.

P 61470/214990

Schloß Schadau Thun
Ganzjährig geöffnet

sucht...

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

**SOUS-CHEF/SAUCIER
CHEF DE PARTIE W/M
ANFANGS-CHEF DE PARTIE W/M
JUNGCHEF W/M**

und für unseren bekannten wie freundlichen und versierten Service

SERVICEFACHANGESTELLTE W
und

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

Die attraktiven und optimalen Anstellungsbedingungen bei uns werden Sie bestimmt interessieren und begeistern. Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns über Tel. 033 22 25 00 oder Fax 033 22 15 97 auf, oder Ihre schriftliche Bewerbung erreicht uns an

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

61020/60593

Hotel - Restaurant - Pizzeria
RESSLIRYTTI

Wetsteinplatz / Theodorgraben 42
4058 Basel, Telefon 061 / 691 66 41

Für unser Restaurant «Resslirytti» in Basel mit italienischer Küche, suchen wir einen

Küchenchef

Anforderungen:

- Wirtpatent A
- einige Jahre Erfahrung.

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Aufgaben
- Selbständigkeit
- Aufstiegsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Andrea Federici
Ch. du Crêt 6
1053 Cugy

61323/339025

Wir suchen in Jahresstelle

2. Aide du patron

Haben Sie gute Service-Erfahrung, sind belastbar und flexibel und arbeiten gerne in schönen und bekannten Lokaltäten mit angenehmer Kundschaft mitten in Bern?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

(Ab April suchen wir ebenfalls einen **Jungkoch**)

Angebote unter Chiffre 61542, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

61542/175218

Hotel-Restaurant SCHMID + ALFA am See, 6440 Brunnen
sucht für kommende Sommersaison:

**Serviceangestellte (CH, D, A)
Buffethilfe
Küchen- und Officeburschen**

Schriftliche Offerten mit Bild und Unterlagen sind zu richten an:
Hotel-Rest. Schmid + Alfa am See, Familie Hackl-Schmid
CH-6440 Brunnen.

61229/6270

ELITE HOTEL THUN
Bernstrasse 1, Tel. 033 23 28 23

Wir sind ein komfortables Stadthotel der gehobenen Mittelklasse mit Swiss- und Chinese-Restaurant und Partyservice.

Wir suchen auf den 1. April 1994

Saucier/Sous-chef

mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Erfahrung im A-la-carte- und Bankettbereich sowie

Commis de cuisine

mit abgeschlossener Berufslehre.

Servicemitarbeiter/in

für unser gut frequentiertes Swiss-Restaurant Sadel, mit guten Fachkenntnissen im A-la-carte-Bereich.

Helfen Sie uns mit, unsere Gäste mit sonnigen Gemütern zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung! Wir können nur Schweizer/innen oder Saisoniers aus umliegenden Ländern berücksichtigen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Dir. Propr.

61407/34614

MOVIE
RESTAURANT - BAR
BAHNHOFPLATZ 7
ZÜRICH

Eröffnung März '94

Du hast uns gerade noch gefehlt!

Willst Du bei uns in der Bar, im Restaurant, am Buffet, in der Küche oder lieber im Back-Office mithelfen?

GLOBUS GASTRONOMIE
Eichstrasse 29, 8045 Zürich
Tel. 01 / 455 25 61

Telefoniere uns oder sende Deine Bewerbungsunterlagen.
See you soon.

K 61611/332542

Wir suchen per 1. März 1994 oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

aus Österreich, Deutschland oder Dänemark.
Saisonbewilligung wird von uns besorgt.

Hotel-Restaurant Tivoli
Zürcherstrasse 26
8952 Schlieren-Zürich
Telefon 01 730 22 11

61557/2468

Beruflich sein ganzes Können einsetzen: in einem jungen, innovativen und anspruchsvollen Umfeld. Wo?

In Pfäffikon SZ direkt am Zürichsee. Sie, mit Ihrer grossen Selbstständigkeit, Ihrem Charme und Ihrer Kompetenz im gehobenen Service, werden hier sehr gute Gäste treffen.

Wir freuen uns auf den agilen und humorvollen **Kellner mit Profil**, dem es Spass macht, auch unsere männlichen Gäste zu verwöhnen.

Natürlich dürfen sich auch Frauen melden! Rufen Sie jetzt Antje Müller an, dann erfahren Sie viel mehr:

055 48 24 50

DAS GASTHAUS MIT KULTUR
zum RATHAUS
UNTERDORF 8808 PFFÄFFIKON SZ

61569/196352

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Für unser sehr lebhaftes Hotel mit stadtbe-
kannter Gastronomie suchen wir als Verstär-
kung mit baldmöglichem Eintritt

Chef de partie/Garde-manger Commis de cuisine

Ein abwechslungsreicher und fortschritt-
licher Betrieb freut sich auf Ihr Schreiben
oder Ihren Anruf.

61342/2267

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

RESTAURANT UND VINO THEK FARNBURG

Auf Anfang März oder nach Übereinkunft würde uns
Ihr Eintritt in unser junges Team als

★ **charmante Servicemitarbeiterin**
(deutschsprachig)

★ **Jungkoch** (für unsere Frischprodukte-Küche)

sehr freuen, entlasten und wer weiss, teamgemeinsame,
neue Horizonte eröffnen.

Gerne zeigen wir Ihnen unseren speziellen Landgasthof
(mit weltweit prämiertem Weinkeller) im oberen
Baselbiet.

Auf Ihr Interesse freuen sich
Andreas und Susann Putzi-Dettwiler
Farnsburg, 4466 Ormalingen
Telefon 061 99 11 10, Fax 061 99 48 01
Sonntag ab 18 Uhr, Montag und Dienstag
ganzer Tag geschlossen.

61441/282413

Mikado

NIGHT BAR
DANCE BAR

Eine Gastgeberin mit Charme

muss sie sein, unsere

Barmaid und Dancingverantwortliche

... für unser Mikado-Dancing, welches sie
mit Engagement und Initiative eigenständig
aufbauen und führen kann.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Trend

Hotel

Hotel International Basel

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

Für unser bestbekanntes und lebhaftes ★★★★★-
Hotel im Zentrum von Basel haben wir per Mitte Fe-
bruar 1994 eine abwechslungsreiche Stelle neu zu
besetzen.

Wir suchen eine/n

charmante/n Telefonisten/-in

Mit Ihrer Persönlichkeit vermitteln Sie den ersten
Eindruck unseres Hotels. Unsere Gäste betreuen
Sie mit Rat und Tat und unterstützen unseren Con-
cièrge in allen Belangen.

Ihre Zuverlässigkeit und Freundlichkeit sowie
Ihre guten Sprachkenntnisse in D, F, E, sind
wichtige Voraussetzungen im Umgang mit unserer
internationalen Kundschaft.

Unsererseits bieten wir Ihnen ein interessantes
Arbeitsumfeld mit fairen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unser Personal-
chef, Herr M. von Bertrab, erwartet gerne Ihre voll-
ständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

60754/9255

CARRIERE 194

Hotel Albana ★★★★★ St. Moritz

Im Zentrum von St. Moritz, ganzjährig geöffnet,
sucht ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de réception

(männlich/weiblich)

Anforderungsprofil:

- Idealerweise ab 25 Jahre
- Schweizer Bürger oder B/C-Bewilligung
- Muttersprache Deutsch
- Fremdsprachen: Englisch, Französisch und
Italienisch, sehr gute Kenntnisse in Wort und
Schrift
- EDV-Kenntnisse
- Spass am Metier, innovatives und modernes
Denken
- Mut und Freude an einer neuen Aufgabe.

Wir bieten:

- weitgehend selbständigen Aufgabenbereich
in einem renommierten Viersternhotel
mit 130 Betten
- ein Ihrer Verantwortung gerecht werdendes
Salär nebst neuzeitlichen Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich den von uns gestellten
Anforderungen gewachsen, möchten Sie Ihre
Karriere in einem lebhaften, zukunftsorientierten
Unternehmen fortsetzen, dann freuen wir uns auf
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

An: Lucas Merckaert, Direktor, Hotel Albana,
7500 St. Moritz, Telefon 082 3 31 21.

61252/33499

BEST WESTERN

SWISS HOTELS



Job am See

— was wosch
meh?

Wir sind ein ★★★★★Betrieb mit
familiärer Atmosphäre, liegen
direkt am Thunersee und ha-
ben eine einmalige Aussicht
auf See und Berge.

Unser neues, modernes Perso-
nalhaus vermittelt Ihnen in der
Freizeit behagliche Familien-
atmosphäre. Das sportliche
Angebot umfasst Surfing, Ten-
nis, Wandern, Schwimmen
und vieles andere mehr.

Eintritt Anfang März oder nach
Vereinbarung für längere Sai-
son oder eventuell
Jahresstelle.



Wir suchen:

Saucier- Sous-chef



Es würde uns freuen, wenn
wir uns bald kennenlernen
könnten.

Herr A. Ropers, Direktor,
informiert Sie gerne über alle
Details.

61009/15237

Dänk dra —
lüt a!

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 84

Wir suchen für unser neu eröffnetes
Gasthaus in der Innerschweiz nach
Übereinkunft

junges Paar (Service und Koch)

Die Gelegenheit, sich später selbst-
ständig zu machen,
Wohnung steht zur Verfügung.

Nur ernsthafte, initiativ Interessenten
(CH) melden sich bitte unter Chiffre
W 185-727941, an Publicitas, Postfach
991, 6370 Stans.

P 61467/4300



Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten
Hotels/Restaurants im Emmen-
tal/Oberaargau nette Gäste verwöh-
nen?

Wir würden uns freuen, Sie bei uns
begrüssen zu dürfen.

Auf 1. März oder nach Übereinkunft
suchen wir eine/n

Köchin/Koch

Entremetier / kalte Küche

Eine gepflegte, vielseitige Arbeit in
einem humorvollen siebenköpfigen
Küchenteam erwartet Sie bei uns.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
(Ausländer nur mit Bewilligung).

Familie Fritz und
Käthy Graber-Egli
Hotel Mohren, 4950 Huttwil
Telefon 063 72 14 44
(Mo und Di geschlossen)

61530/139432



Emmental
Ferien-
und Seminarhotel



LUGANO
Fassbind Hotels

Gesucht zwischen Mitte Februar
und 1. April für lange Sommer-
saison

Empfangs-Sekretärin

(auch Anfängerin mit KV)

Chef de service

(auch interessierte Sefa)

Servicemitarbeiterinnen für Saal und Bar

(auch Anfängerin)

Koch/Stellvertreter des Küchenchefs

Commis de cuisine

Hofa-Gouvernante- Tournante

Housekeeping- Mitarbeiterin

(Lingerie, Office, Etage)

Näherin/Stopferin

Offerten mit den üblichen Unter-
lagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 16

61523/94200

URNERHOF

Haben Sie Freude am Beruf — Flüteln,
dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Küche:
**Chef de partie
Commis de cuisine**

Service:
**Aushilfe
Saisonstelle**
aus dem deutschsprachigen
Raume Europas.

Gerne stellen wir Ihnen bei einem netten Gespräch unseren
Betrieb vor, oder telefonieren Sie uns unverbindlich unter:
Urnerhof, Gastronomiebetriebe
Marcel Gamma
6454 Flütelen
Telefon 044 2 01 70, Fax 044 2 01 60

61434/219401

Hotel Federale Lugano

Auf Februar/März oder nach Übereinkunft suchen wir
noch folgende Mitarbeiter/innen in Jahresstelle oder
auch nur für die Sommersaison,

Hotelsekretärin

Aide du patron (w/m)

mit Erfahrung im Service, sprachgewandt

Réceptions-Praktikant/in

(sprachgewandt)

Serviceangestellte (w/m)

Service-Praktikant/in

Portier (mit Fahrausweis)

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten sowie Freizeit,
entsprechende Entlohnung und auf Wunsch
auch Unterkunft.

Wir würden uns freuen auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Hotel Federale Lugano
Via P. Regazzoni 8
6903 Lugano

61536/21970

HOTEL-RESTAURANT

RÖSSLI HURDEN

BEI RAPPERSWIL

Für unser Spezialitäten-Restaurant am oberen Zürichsee
suchen wir per März/April 1994

Küche:

Sous-chef Entremetier Garde-manger Commis de cuisine

Service:

Chef de rang

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf,
Zeugnis kopien und Foto.

Mario Serra
Hotel-Restaurant Rössli
8640 Hurdlen
Telefon 055 47 11 33

61577/124710



Wir sind ein junges, dynamisches und unkompliziertes
****Albergo (25 Zimmer) in der Sonnenstube der Schweiz.

Für die kommende Saison (März-Oktober) suchen wir noch
Mitunternehmer, die uns helfen, unser oberstes Ziel — die
Gastfreundschaft — zu erreichen.

Interessiert? Folgende Stellen sind noch frei:

Anfangsreceptionistin Servicepraktikant/in Etageportier

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ALBERGO GARNI REMORINO
P. Kirchlechner,
Via Verbano 29 6648 Minusio-Locarno
Telefon 093 33 10 33

61381/24635



In Vorort von Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unserer Brigade einen

Jungkoch

sowie einen

Pizzaiolo

in gutbürgerliches Restaurant. Sonn- und Feiertage geschlossen.

Um einen Gesprächstermin zu vereinbaren freue ich mich auf Ihren Anruf. Telefon 041 33 23 66, Herrn Kurt Gruber verlangen. 61379/82430

Juliano will die Welt bereisen

Unser langjähriger Nachtportier geht in Pension und will die Welt bereisen. Darum suchen wir auf nächste Sommersaison einen Nachtportier. Eine nicht allzu einfache Aufgabe mit sehr viel Verantwortung.

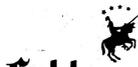
Wollen Sie auch die Welt bereisen?

Dann müssen Sie schon noch ein paar Jahre warten, denn Juliano war 18 Jahre bei uns. So um das Jahr 2012

können Sie dann wieder ans grosse Reisen denken. Bis dahin haben Sie so etwa zwei Monate pro Jahr Ferien und zehn Monate pro Jahr einen «Chrampf». Können Sie mit einem Feuerlöscher umgehen? Sind Sie flüssend in Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch?

Verstehen Sie sich auch im Umgang mit einer elektronischen, computergesteuerten Staubentfernungsmaschine (Staubsauger)

Dann senden Sie doch Ihre Unterlagen an Ch. Müssgens Hotel Margna 7515 Sils Baseltgia, Engadin 01479/931291



Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Für unser international bekanntes ****-Hotel mit 90 Zimmern, am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir eine engagierte, selbständig arbeitende

Gouvernante

Sind Sie die Dame, die mit Konsequenz, Durchsetzungs- und Einfühlungsvermögen das ihr unterstellte Personal führt?

Eintritt März/April oder nach Vereinbarung.

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle wissen, so schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

Bitte verlangen Sie Herrn Alois Seeholzer. 61549/47392



CH-6402 Merlischachen/Luzern
Prop. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041-371247

Hotel Walhalla 9001 St.Gallen
Bahnhofplatz Tel. 071 22 29 22

Walhalla - Ein Vergnügen mehr

Unsere Gäste zu verwöhnen, ist unser Anliegen. Zufriedene Gäste sind der Sinn und Zweck unserer Arbeit.

Für unser modernes 4-Sterne-Stadthotel mit grosser Restauration suchen wir eine kompetente

Gouvernante

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche flexibel ist und Freude am Organisieren und Planen des gesamten House-Keepings mitbringt.

Haben Sie bereits Erfahrung in dieser Position gesammelt, und möchten Sie zusammen mit zwölf Mitarbeiterinnen und zwei Hofas für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Wir freuen uns auf eine fachlich versierte Kadermitarbeiterin.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an

Herrn Roland Studer, Hotel Walhalla
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen 61192/33308

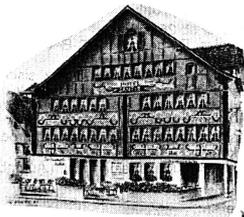
BEST WESTERN



SWISS HOTELS



Romantik Hotel Sántis
Appenzell



Um unser junges Team in unserem ***-Hotel zu ergänzen, suchen wir per 1. März 1994 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter/innen:

**Servicefachangestellte/
Kellner
Réceptionistin/Sekretärin**

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, angenehmes Betriebsklima und ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Von Ihnen erwarten wir Professionalität und ein hohes Mass an selbständigem Erfüllen der Ihnen gestellten Aufgaben.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Romantik Hotel Sántis
Stefan A. Heeb
9050 Appenzell
Telefon 071 87 87 22 61321/965



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

Gouvernante

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

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23 61076/115800

Hotel Restaurant Bellevue Spiez am Thunersee

Wir suchen in unseren lebhaften Familienbetrieb eine versierte

Servicefachangestellte (CH)

sowie einen oder eine **Jungkoch/-köchin**

Auf Ihren Anruf freut sich:
Familie E. Maurer-Keist
Telefon 033 54 84 64 61406/31976



Die Möve befindet sich in ländlicher Gegend am schönen Thunersee.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine w/m

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb am See?

Die Herren Oberli oder Brechbühler freuen sich auf Ihren Anruf für eine Besichtigung. 60623/80640

Koch in Privatklinik

Nach Übereinkunft suchen wir einen jungen, kreativen und sehr selbständig arbeitenden

Koch

mit Erfahrung in Top-Häusern.

Möchten Sie für immer oder einige Zeit «normale» Arbeitszeiten; in kleinem Team in ruhiger Atmosphäre arbeiten und dabei noch Spass haben?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
MS Catering, Frau Maja Schneider, Höhenweg 25, 4112 Flüh. P 61465/44300



Gesucht für die kommende Saison 1994 (März bis November)

Servicefachangestellte

(nur weibl.) Saisonbewilligung könnte besorgt werden. Deutsch- und wenig Französischkenntnisse sind erforderlich.

Wegen Ferienaufenthalt ist das Telefon erst ab 2. Februar 1994 wieder besetzt.

Gasthof Hirschen, Sangernboden, Telefon 037 39 11 58. 61464/140961

037/391153

Wir suchen nach Vereinbarung für unsere Ethno-Restaurants (griechisch) im Raume Luzern, Zug und Stansstad junge, dynamische Fachleute als

Betriebsassistent/in Chef de service

Ihr Aufgabenbereich:

- eine sehr selbständige, frontorientierte Tätigkeit
- viel Mitverantwortung in den Bereichen Verkauf, Personalführung und Administration
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- ideales Sprungbrett für den Einstieg in die Chefetage der modernen Gastronomie.

Wir erwarten: Junge, dynamische, bestmotivierte Fachleute

- Verkaufstalent
- Gastgebennatur
- Küchenerfahrung (wenn möglich).

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit sämtlichen Unterlagen an:

Interhotel Management AG
6363 Fürggen
Diskretion zugesichert. 61314/1932



Wir sind ein Kur-, Ferien- und Seminarhaus im Aegerital, unweit von Zug, und suchen in unser junges, aufgestelltes Team je eine/n motivierte/n und teamfähige/n

Koch/Köchin (Chef de partie)
Koch/Köchin (mit Diätkenntnissen)

mit Berufserfahrung und Freude, in einem Team zu arbeiten.

- Wir bieten Ihnen:
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen
 - spätestens um 19.45 Uhr Feierabend
 - angenehmes Arbeitsklima
 - kein Stress, da kein «A-la-carte»-System
 - ideale Sportmöglichkeiten am Aegerisee.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie mich doch einfach an oder richten Ihre schriftliche Bewerbung an Kur- und Ferienhaus Ländli Frau E. Rutz, 6315 Oberägeri, Telefon 042 72 99 08. 61191/26823



Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf-Solothurn mit ital. Spezialitäten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Servicefachangestellte

Vorgängige Berufserfahrung oder Praxis erwünscht.

Wir bieten:

- Einsatz in jungem Team
- hohe Verdienstmöglichkeiten
- keine Sonntagsarbeit
- auf Wunsch Unterkunft im Haus.

Telefonieren Sie uns, Herr Hanselmann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Telefon 065 45 38 38

(Sonntag geschlossen) 61468/97314



CH-3818 GRINDELWALD Tel. 036 53 21 21
Prop. Fam. B. Heller-Märkle Fax 036 53 21 01

In unser junges Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

einsetzungsfreudige und aufgestellte Mitarbeiterin für die Bereiche

Service und Bar Réception

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung

Fam. Beat Heller, Hotel Eiger,
3818 Grindelwald, Telefon 036 53 21 21 61411/14435



4448 Lüntelungen, Telefon 062 69 11 21

Das gediegene Spezialitätenrestaurant im oberen Baselbiet.

Wir suchen auf 1. März 1994 oder nach Übereinkunft freundliche

Serviceangestellte

Wir verlangen: Erfahrung im Speiseservice, Selbstständigkeit, Teamwork; Schweizerin oder Ausländerin mit Bewilligung B.

Wir bieten: Geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Albert Frei, Restaurant Rosengarten,
Telefon 062 69 11 21. 61432/129070

CARRIERE

GASTHOF ZUM



WALDENBURG

Der historische Gasthof seit 1453 hat jungen Ideen.

Das Konzept:

Im Weinkeller degustiert der Gast vor dem Essen seinen Wein. Im Restaurant geniesst er das Menu de Plaisance (7gängig). Danach an der Bar trinkt man ein letztes Bier oder den Digestive und geniesst eine feine Zigarre.
Im Festsaal findet sich eine grosse Tafel für 26 Personen. Das Stübli für kleine gesellige Runden.
Im Sommer wird auch der Garten mit der Turnbar geöffnet sein.

Wir suchen:

eine Person im Service
mit Abschluss und Erfahrung in gepflegter Gastronomie

einen Beverage-Assistenten
mit einwandfreien Kenntnissen im Getränkebereich, eventuell Erfahrung als Chef de service.

einen Koch-Tourant
mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Carmen Thommen, Markus Karle
Hauptstrasse 48, 4437 Waldenburg
Telefon 061 961 81 31

P 61597/44300

STEINMATTLI

HOTEL GARNI BISTRO

**HOTEL NEVADA PALACE
adelboden**

HOFA/KINDERBETREUERIN

mit Freude an abwechslungsreichem Einsatz.

NIGHT-AUDITOR

mit guten Sprachkenntnissen.

NACHTPORTIER

sollte mit Zahlen nicht auf Kriegsfuss stehen.

CHEF DE PARTIE

in unsere mittelgrosse Brigade.

Hotel Steinmattli, Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

61529/302040



Your best holidays on top of St. Moritz

**Hotel allerersten Ranges
180 Betten
1988 total renoviert**

Carlton Hotel

Für die kommende Sommersaison vom zirka 18. Juni bis 18. September 1994 suchen wir einen

Concierge

sprachgewandt D/I/E/F, gute Umgangsformen, Erfahrung in gleicher Tätigkeit in Erstklasshäusern.

Während der Wintersaison 1994/95 besteht die Möglichkeit, als Concierge tourant zu arbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Carlton Hotel, Personalbüro, Marlene Stössel, 7500 St. Moritz.

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H. R. Storch, Dir.
Telefon (081 82) 2 11 41

61589/33828

Sunstar

Wo die Schweiz am schönsten ist!

Hotels Davos

Sie suchen eine neue Herausforderung, wo Sie Ihre Fremdsprachenkenntnisse täglich anwenden können.

Hier ist sie:

1. Reservationssekretärin

(in Jahresstelle, ab zirka Juni 1994)

Ihr Aufgabengebiet umfasst Reservationsen, Korrespondenz, Organisation von Anlässen und Kongressen in Zusammenarbeit mit der Direktion sowie die Führung von zwei Mitarbeitern.

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung, Hotelverwaltung und möchten in unserem Team mithelfen, die angestrebten Unternehmerrziele zu erreichen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und grüssen Sie herzlich aus Davos.

Franz G. Meier, Direktor
oder Simon Jenny, Vizedirektor
Sunstar Hotels Davos, 7270 Davos Platz
Telefon 081 44 12 41, Fax 081 43 15 79

61449/9512

BEST WESTERN

SWISS HOTELS

Gesucht per 1. März im Tessin

1 fröhliche Serviceangestellte
mit Italienischkenntnissen

1 selbständiger Koch

Wir sind ein junges Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Armino Kistler
Motel Riazzino
6595 Riazzino
Telefon 092 64 12 22

61541/117668

Restaurant Seeli

8806 Bäch am Zürichsee

In unser gepflegtes Fischspezialitätenrestaurant suchen wir in junges Team per März 1994 eine gewandte

Servicefachangestellte

sowie einen kreativen, jungen

Koch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Therese und Fredi Bloch
Telefon 01 784 03 07
Sonntag und Montag Ruhetag

61506/310520



HAUS ZUM RÜDEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie tourant

sowie

**Commis de cuisine
tourant**

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf, Herr W. Gloor oder Herr F. Marfurt geben Ihnen gerne Auskunft.

Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon 01 261 95 66

60233/129925

Hotel-Restaurant
Guggital
6300 Zug



Sind Sie fachlich qualifiziert, mit einer soliden Ausbildung und zeigen Freude an Ihrem Beruf?

Wir suchen in Jahresstelle auf Februar oder nach Übereinkunft eine/n

Servicefachangestellte/n

und auf März einen

Jungkoch/Koch (m/w)

Als renommiertes ***Stadthotel-Restaurant mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Martin Eisener
Hotel Guggital, 6300 Zug
Telefon 042 21 28 21

61317/41599

**POSTHOTEL
WEGGIS**

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

Sous-chef

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

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

61075/115800

ibis
Hotel • Restaurant

Wir suchen

eine Serviertochter

Schweizerin oder Aufenthaltsbewilligung B, C; 20 bis 30 Jahre.

Eintritt: 1. Februar oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel ibis Crissier
Ch. de l'Esparcette 4
CH-1023 Crissier

P 61506/310522



**Gasthaus zum Adler
8640 Hurdent/SZ**

am Zürichsee bei Rapperswil

Für unser modernes
Erstklasserestaurant suchen wir
in Jahresstelle
(oder Sommersaison)

**Serviceangestellte
(oder jüngeren Kellner)**

Muttersprache Deutsch/Nichtschweizer nur mit Jahresbewilligung B oder C.

Schönes Zimmer kann abgegeben werden. Sehr guter Verdienst.

Nähere Auskunft erteilt gerne Herr H. Wolf. 61405/136328

GASTHAUS ZUM ADLER

Hurdnerstrasse 143
8640 HURDENT (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

61075/115800

Ascona Schiff
LACOMAGGIORE

Hotel

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 10. März oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle sprachgewandte und flotte

Servicemitarbeiterin
(nur CH, D, A)

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien richten Sie bitte an:
Andreas Widi
Albergo Schiff au Lac
6812 Ascona
Telefon 093 35 25 33

61344/2232

Saas-Fee

Hotel Ambassador

Zur Ergänzung eines jungen Teams, für unser familiäres Sporthotel, suchen wir per sofort eine aufgestellte und freundliche

Saaltöchter

Bei Interesse erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Ambassador, Familie Supersaxo
3906 Saas Fee, Telefon 028 57 14 20

P 61299/97608

See Garten

Direkt am Jachthafen von Kreuzlingen

**Gastronomische
Sommerwettkämpfe**

finden alljährlich bei schönem Wetter bei uns auf der Terrasse des wunderschönen Restaurants Seegarten - direkt am Jachthafen in Kreuzlingen - statt. Wenn Sie topfit sind und Lust haben, in einem Spitzenteam mitzuspielen, dann kommen Sie zu uns in den Service und tragen Sie im wahrsten Sinne des Wortes mit am Erfolg unseres Unternehmens.

Jeder Erfolg will gut vorbereitet sein, drum freuen wir uns, wenn Sie von Beginn an beim Training mit dabei sind!

Trainingsbeginn: **Dienstag, 1. März 1994**
(Wir suchen auch Ersatzspieler)

Betriebsferien: **24. Januar bis 14. Februar 1994**

Ruhetage: **Oktober bis März Montag und Dienstag, April bis September nur Montag.**

Melden Sie sich bitte bei den Spielleitern:
Barbara oder Peter Günter,
oder beim Coach: Susann Schmid.

Restaurant Seegarten, 8280 Kreuzlingen,
Telefon 072 75 28 77, Telefax 072 75 29 44.

61442/291927



**Romantik Hotels
und Restaurants**

Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona

Gesucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Anfang November) oder nach Übereinkunft:

- Sekretärin (Schweizerin) mit Berufserfahrung
- Restaurationstöchter
- Saaltöchter
- Commis de cuisine
- Zimmermädchen

Zeugniskopien mit Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig, Romantik Hotel Tamaro,
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 82

61141/2275



**HOTEL
RÄTUS
RHÄZÜNS**

Möchten Sie bei uns als

Serviertochter

arbeiten, dann haben wir eine gute Stelle frei für Sie. Ab 1. Februar 1994 oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

F. Bieler-Praplan,
Telefon 081 37 11 33

P 61565/44300



Resort
GRANDHOTELS
Bad Ragaz

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

Commis de cuisine
Commis pâtissier

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

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

P 60558/349364

RESORT
GRANDHOTELS
BAD RAGAZ
CH-7310 BAD RAGAZ



Aldiana
CLUBHOTEL SILVRETTA
Klosters/Schweiz

Arbeiten unter Freunden – Urlaub unter Freunden
Wir suchen per sofort je eine/n

**Night-Auditor-Ablösung
Réceptionisten/-in
Telefonisten/-in
Servicemitarbeiter/in**

für unser Front-Office- und Serviceteam in unserem ***** Clubhotel.

Wenn Sie, Sprachkenntnisse, Einsatzfreude und höfliche Umgangsformen mitbringen, freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Wir gehören zu einem internationalen Touristikunternehmen mit Clubs und Hotels an den schönsten Orten der Welt, wovon unsere Mitarbeiter ebenfalls profitieren können.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an

Aldiana Clubhotel Silvretta,
7250 Klosters
Telefon 081 69 61 21, Claude Huguenin, Direktor
Fax 081 69 23 23

61583/267325



Hotel und
Restaurant KRONE, Dietikon
Telefon 01 740 60 11

Die schönste historische
Gaststätte im Limmattal sucht

**Service-
fachangestellte
und Jungkoch**

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Tel. 01/740 60 11

Herrn Hirzel oder
Herrn Schmidt verlangen

61586/301318

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Restoroute - Motel
De la Gruyère
SSG

Monsieur, voudriez-vous donner la mesure de vos capacités en qualité de

sous-directeur/F&B

Notre établissement situé sur la N12 surplombant le Lac de la Gruyère, comprend 36 chambres, 1 restaurant, 1 cafétéria, 3 salles de conférences, kiosque et boutique.

Le profil du candidat est basé sur d'excellentes connaissances en F&B ainsi que de bonnes connaissances en informatique.

Ce jeune homme, au bénéfice d'une expérience hôtelière est âgé entre 25-35 ans, maîtrise parfaitement le français, parle et écrit l'allemand, et possède de bonnes notions d'anglais, il est à l'aise dans les ressources humaines.

Nous cherchons une personne flexible, ayant de la disponibilité, de l'entregent et du dynamisme, capable de prise de responsabilité et de remplacer la direction en son absence.

L'entrée en service est souhaitée début mars 94 ou date à convenir.

Si ce profil correspond à vos ambitions de carrière, vous voudrez bien adresser votre candidature, accompagnée des documents usuels à:

Pierre Borer, directeur
Restoroute-Motel de la Gruyère
1644 Avry-devant-Pont.

61358/102954

HOTEL ★★★
ROSA SEEGARTEN

Lungolago Verbano, 25 CH-6600 Locarno Tel. 093 33 87 31

Per la vostra prossima stagione a Locarno, Ticino

Un'occasione per perfezionare conoscenza professionale e la lingua italiana.

Dal 15.3. al 31.10.1994 vi offriamo l'opportunità per un posto di:

entremetier
commis di cucina
ragazza di sala e buffet d/f
cameriere qualificato di ristorante d/f

Troverete un ambiente dinamico, creativo e organizzato.
 Inviare la vostra offerta alla direzione.

61516/21393

Recherchons pour réouverture en mars 1994

Cuisine: **Chef de cuisine**
Sous-chef
Chef de partie
Cuisiniers

Hôtel: **Femme de chambre**
Mi-temps ou temps complet, avec permis valable, possibilité de logement

Service: **Adjoint de direction – aide du patron**
Maître d'hôtel avec responsabilités
Chefs de rang
(homme ou femme)

Château de bonmont – M. P. Paris – 1261 Cheserex/Nyon
Téléphone 022 369 21 29 ou 021 824 14 20.

P 61471/340960



L'Association
Touristique de la Gruyère

engage

**une/un secrétaire-assistant/e
de direction**

Nous proposons:

- travail indépendant et varié
- poste à responsabilités
- bonne rémunération
- climat de travail agréable au sein d'une petite équipe.

Profil souhaité:

- personne dynamique, aimant le contact, sachant faire preuve d'initiative et travailler de manière indépendante
- parfait/e bilingue fr./all.
- très bonne connaissance de l'anglais
- disponibilité et flexibilité
- expérience en secrétariat-gestion et marketing
- expérience préalable dans la branche touristique serait un avantage.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature avec les documents usuels à:

Association Touristique
de la Gruyère
Grand-Rue 3, 1630 Bulle

Date d'entrée: 1^{er} mars 1994.

P 61499/44300



Hôtel-Restaurant
de la Truite
PÉRY-REUCHENETTE
Tél. 032 96 14 10
5 km de Bière

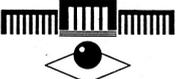
cherche

cuisinier professionnel

sérieux avec esprit d'initiative.

Sans permis s'abstenir.

P 61504/191051



BEAULIEU

A la veille de son 75^e anniversaire, la Société Coopérative du Comptoir Suisse se tourne résolument vers le futur en dynamisant ses structures de vente.

Pour vendre notre centre de congrès et d'expositions nous sommes à la recherche d'un

Professionnel des congrès

Profil:

- expérience de la vente de congrès couronnée de succès
- langues: français, allemand, anglais
- personnalité dynamique et affirmée
- âge idéal 30-35 ans.

Formation: école du tourisme, hôtelière, ou équivalente.

Votre tâche: vente du centre de congrès et d'expositions
• étroite collaboration avec la direction.

Les offres, avec curriculum vitae, photo et lettre de motivation manuscrite sont à adresser à M. François Bopp, secrétaire général. Votre dossier sera traité en toute confidentialité.

61582/190730



GRAND HÔTEL DES BAINS
170 lits

Le Pavillon, restaurant à la carte, 60 couverts
La Belle Epoque, salle pour pensionnaires et banquets, 200 places
Le côté jardin, café-terrasse

cherche pour date à convenir

Responsable F & B
bilingue (F, D), ayant un réel intérêt pour la restauration de qualité, quelques années d'expériences dans une position similaire.

Offre avec C. V. et copies de certificats à
M. Strässle, direction

61518/250650

GRAND HOTEL
DES BAINS
Avenue des Bains 22 • CH-1400 Yverdon-les-Bains
Tel. 021 21 70 21 • Fax 021 21 21 90
Télex 457 278 GIBBY

Hotel-Restaurant Bel-Air
1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

cherche pour de suite, ou à convenir

1 commis de cuisine

Semaine de cinq jours, bon salaire, chambre à disposition, possibilité d'acquiescer le français.

R. Chervet,
Téléphone 037 73 14 14 ou 73 17 67.

61573/98418

Hôtel ★★★
de Ville
de Rivage Lutry

021 791 72 72

cherche

réceptionniste et serveuse

Entrée de suite ou à convenir (sans permis s'abstenir).
Offre avec C. V., photo et certificats

61553/58282



pizzapaz
Restaurant • Bar • Pizzeria

Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

cameriere

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione.
Per informazioni telefono 036 22 25 33.

61521/72214

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Lac Léman

★★★★-Hôtel-Restaurant
du Signal de Chexbres,
1804 Puidoux-Gare,
Fam. de Gunten, propr.,
tél. 021 946 25 25,

cherche pour le printemps 1994:

culinier
commis de cuisine
chef de rang
garçons et filles de salle
stagiaires de service
réceptionniste (F, D, E)
stagiaire ou débutant(e)
à la réception
surveillant de piscine
(aide au service)

Offres avec photo, CV et copies
de certificats à la direction.

61544/28207

Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

pour son service banquets et centre de conférences pouvant
accueillir jusqu'à 1 200 personnes

Directeur de banquets et conférences

Le profil de notre collaborateur sera:

- bon organisateur et meneur d'hommes
- l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités
- goût pour la qualité du service
- un esprit d'initiative, de l'imagination et les qualités d'un bon vendeur
- diplômé d'une école hôtelière
- expérience comme cadre dans la restauration
- pratique des langues française, anglaise et allemande.

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin

61171/3005

Le Mont-Blanc
Hotel-Restaurant

Les Plans Mayens

3963

crans-montana

Famille Jean-Pierre GASSER

Tél 027/41 31 43

Telefax 027/41 31 46,

cherche pour entrée de suite ou à convenir

1 chef de rang qualifié

1 serveuse

avec expérience dans la restauration

1 garçon ou

1 fille de buffet avec expérience

Très bons salaires assurés.

Faire offre à la direction avec copie de certificats.

61347/8656

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Hoteldirektor/in
Wien

Wir suchen für ein sehr renommiertes, traditionelles 4-★-Stadthotel mit 80 Zimmern, Restaurant, Café einen neuen Gastgeber.

Vision und Leitbild des in Privatbesitz befindlichen Hauses bauen auf persönlichen Kontakt und Service, Individualität und Unterschiedlichkeit auf.

Somit sind Pflege intensiver Gästebeziehungen, die Steuerung des Verkaufs, teamorientierte Mitarbeiterentwicklung und kostenoptimale Wirtschaftsführung die Schlüsselaufgaben der zukünftigen Führung. Dies ist eine Chance für Persönlichkeiten mit Interesse an einem neuen Führungsstil eines mittelgrossen Stadthotels. Sie sollen bereits eigenständige Führungserfahrungen in der Stadthotellerie mitbringen – wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit vollständiger Dokumentation an Herrn Wolfgang Metzler, Edinger Tourismusberatung Wien, Rasumofskygasse 4/2/12, A-1030 Wien (Telefon: 0227/715 24 99). Diskretion wird zugesichert.

P 61568/340910

Executive Chef de
Cuisine

Based Southampton, England. Salary circa £40,000

ORIANA, a 67,000 tons Luxury Cruise Ship, currently being built for the UK Cruising market, will join our Cruise Ships, SEA PRINCESS and CANBERRA based in Southampton early in 1995.

Prior to ORIANA's entry into service, we are strengthening our Hotel Services Management team, and consequently we seek candidates for the post of Executive Chef de Cuisine which should prove to be a challenging and exciting shore-based career opportunity with extensive worldwide travel.

It is essential that candidates have International Resort Hotel or high-class Cruise Ship experience, as well as a proven track record in training.

Please send you curriculum vitae to Peter Fenton at: Portfolio International, Greencoat House, Francis Street, London SW1P 1DH, England. Tel: 071-834 4499. Fax: 071-753 0491.



61580/376345



P&O Cruises (UK)



Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH

164

3214

3001 BERN 1 FAECHER

Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir
können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

Africa's only 5 Star Estate Hotel
Grande Roche
In Paarl (30 Min. from Cape Town)

is looking for

Chefs de rang and
Chefs de partie
(Start April 1994)

We are looking for experienced and dynamic persons with working experience in 16-20 Gault & Millau Restaurants or similar standards, min. 24 years, English and French or German speaking. The Grande Roche has 29 suites, Bosman's Restaurant for 60 guests which has won the award for the Best De Luxe Restaurant for the past two consecutive years and a Conference Centre for up to 200 people. It is ideally situated in the middle of vineyards. Come and join our international team and send your complete application with photo to Fredrik Aspegren, F&B-Manager, P.O. Box 6038, Paarl, 7620, South Africa.

61576/338035



MOSCOW OLYMPIC PENTA

RENAISSANCE
HOTEL

Wir, das internationale Geschäftshotel (400 Zimmer) der Luxusklasse mit europäischem Qualitätsstandard, im Herzen Moskaus gelegen, suchen für unser neu eröffnetes italienisches Restaurant mit 250 Sitzplätzen einen qualifizierten und initiativen

Sous-chef (27 bis 35 Jahre)

mit sehr guten Kenntnissen der gehobenen italienischen Küche.

Diese nicht einfache Aufgabe verlangt Durchhaltevermögen sowie die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz.

Wenn Sie die nötige praktische Erfahrung, Führungsqualitäten, Kreativität und Englischkenntnisse mitbringen, würden wir uns über Ihr vollständiges Bewerbungsdossier freuen, welches Sie bitte an unser folgend genanntes Schwesternhotel in CH-Zürich senden.

Zürich Renaissance Hotel, z.H. Frau B. Vicari
Talackerstrasse 1, CH-8152 Zürich-Glattbrugg

61522/307475

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Portu ☆ Berna
Information
 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆
Gesucht !!
ARBEITGEBER
für Portugiesen!
Saison- Jahres- und Kurz-
aufenthalter !!
Vermittlung kostenlos!!!
Tel: (031) 311 25 10
Fax: (031) 311 26 85

Koch, 32jähriger Deutscher, Bew. A, sucht für die Sommersaison Stelle als Küchenchef oder Allein-koch. Freundliche Angebote an J. Grunewald Hotel Reichsküchenmeister D-91541 Rothenburg 61489/376213

1994
Starten statt warten
 Kreativer, vielseitiger und erfahrener Tourismusfachmann HF/HWW Luzern sucht neue Herausforderung in den Bereichen Organisation, Verkaufsförderung oder Projektmanagement. Ich freue mich auf Angebote an Chiffre 61514, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61514/320218

Wer sucht eingespieltes **5er Team** für Küche, Service oder Réception mit Hotelfachschule und Praxis für stressige Sommersaison. Interessiert? **Anschrift:** Breuss Arno, Austrasse 40, A-6805 Gisingen. 61487/376183

Initiative, kontaktfreudige Schweizerin (26) mit Hotelerfahrung und ausgezeichneten Fremdsprachenkenntnissen (I, E, F) sucht für die Sommersaison 1994 **interessante Tätigkeit** im Bereich Hotellerie/Reisebranche auf **Sardinien**. Offerten unter Chiffre 61606, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61606/376381

Bündnerin (27), D, F, E, I (GK), ausgezeichnete Referenzen, sucht ab Mai/Juni in Luzern oder Umgebung Jahresstelle als

Chef de réception oder als **Réceptionniste** mit Aufstiegsmöglichkeiten, in 3- oder 4-Stern-Hotel. Angebote bitte unter Chiffre Nr. 61452, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61452/367192

50jähriger Schweizer (Beruf Koch) sucht Dauerstelle als Nachtportier in BS/BL/ZH/AG, evtl. kombiniert mit Kücheneinsatz. **Eintritt:** ab 1. Februar 1994 oder nach Übereinkunft. **Sprachen:** D/F/I/Sp. Angebote unter Tel. 061 312 32 60 (ab 14 Uhr) 61517/368857

Deutsche, 33jährig, in ungekündigter Stellung, sucht **Feststelle im Gastgewerbe** (Tea-Room, Café, Hotel), Raum Deutschschweiz (z. B. Kanton Bern). Anfängerin, jedoch bereit, Neues zu lernen. Einsatzfreudig, umgänglich, teamfähig. Für Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung muss Arbeitgeber besorgt sein. Eintritt nach Vereinbarung. Ihr Angebot freut mich. Offerten unter Chiffre 60995, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 60995/375209

Österreicher (45) sucht Stelle als **Kraftfahrer** Typo A,B,C,F,G oder im **Hoteltourismus** Telefon 091 57 24 74. 61462/373745

51jähriger Deutscher sucht Stelle als **Nachtportier, auch Aushilfe**. **Eintritt:** ab sofort bis 1. März 1994, Sprachen D/E/F, Angebote an Chiffre 61160, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61160/375527

Maître d'hôtel/ Capo cameriere 40jährig, viersprachig, mit langjähriger Erfahrung in guten Häusern, sucht geeignete Stelle in Lugano oder Umgebung. **Mein Beruf ist auch mein Hobby!** Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 61486, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61486/376205

Chef de cuisine excellentes références, cuisine créative et personnelle, cherche place adéquate en Suisse romande. Ecrire sous chiffre **X 022-166410, an Publicitas, Postfach 3540, 1002 Lausanne 2.** P 61066/374300

Geschäftsführer, CH, 30jährig, mit Weinhandelsbewilligung A, sucht nach langjähriger Tätigkeit **neue interessante Aufgabe:** Bar, Restaurant, Weinhandlung, Pacht möglich. Angebote unter Chiffre 61271 an hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61271/375675

Cadre dirigeant dans l'hôtellerie et le tourisme, 50 ans - A. E. E. H. - CH, F - F, D, E, I, avec important fichier clientèle internationale très aisée, cherche position de **Consultant** région lémanique. Ecrire sous chiffre 61604, hotel revue + revue touristique, 3001 Bern. 61604/376255

Eidg. dipl. Hotelier/Restaurateur, CH, 26jährig, gelernter Kaufmann und Koch, sucht **per sofort oder nach Vereinbarung** neue Herausforderung als

Assistent F & B-Manager/ Direktionsassistent in der Deutschschweiz. Angebote unter Chiffre 61380 an hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61380/375802

27jährige Servicefachangestellte sucht Stelle, möglichst in Café oder Restaurant. Kein Spätdienst. Raum BE oder ZH. Angebote unter Chiffre Nr. 61429, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61429/376035

Gelernter Koch, 24jährig, mit Servicekurs sowie Barfachschule, sucht **neue Herausforderung auf Mitte '94**. USA und Kanada bevorzugt. Sprachen D, E, Sp. Gerne erwarte ich Ihre Zuschrift unter Chiffre 61265, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61265/375632

60 Jahre jung, flexibel, Chef de service, Ex-Wirt, Allrounder, sucht **neuen Wirkungskreis** Offerten bitte unter Chiffre 61605, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61605/319856

Gastwirt/Küchenchef, 44 Seit über zehn Jahren selbständig, sucht neue Verantwortung. **Qualifikationen:** Ausgezeichneter Koch Bankett und à la carte Lehrlingsausbildung sprachbegabt Ausland-Erfahrung sportlich sympathische Erscheinung. **Bevorzugtes Gebiet:** Zentralschweiz LU/ZG/NW. Offerten schriftlich unter Chiffre Q 025-786342, an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern. P 61501/44300

Freundliche Serviceangestellte, NL 21jährig. Sprachen NL, D, E, wohnhaft in Spiez, sucht Stelle ab Februar 1994 im Raum Thun, Spiez, Interlaken. Keine Bewilligung vorhanden. **Anruf an Greetje Bos, Telefon 0031 5973 1955.** 61390/375888

Gelernte Sefa und Réceptionniste (w, 32j.), sucht **neue, anspruchsvolle Stellung mit Verantwortung**. Einsatz in verschiedenen Departementen erwünscht! Sprachkenntnisse E/F/I. Anstellung ab 1. Juli 1994 mit Möglichkeiten zur Weiterbildung. Angebote unter Chiffre Nr. 61270, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61270/375705

23jähriger, gelernter Koch und dipl. Hotelier/Restaurateur, sucht Stelle als **Geschäftsführerassistent/ Betriebs- oder F & B-Assistent** per 9. Mai 1994. Angebote unter Chiffre 61269, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61269/375691

hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

1/1 Jahr

Fr. 120.-

Fr. 159.-

Fr. 218.-

Fr. 299.-

1/2 Jahr

Fr. 72.-

Fr. 95.-

Fr. 130.-

Fr. 181.-

1/4 Jahr

Fr. 38.-

Fr. 52.-

Fr. 72.-

Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + touristik revue, Abonnementdienst**
Postfach, CH-3001 Bern

