Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 4

Heft

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

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

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

Download PDF: 31.08.2025

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

Nr./no 4
27. Januar/27 janvier 1994
102. Jahrgang/102 édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.50
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 372 23 95

mit 220 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

Projektleiter gefunden 3
Arnold Kappler muss die Interessen des BIGA, der SVZ-Mitglieder und der Geschäftsleitung unter einen Hut bringen.

Bündner Hoteliers feiern 5
Rudolf A. Schmidt, Präsident des 75jährigen Bündner Hoteliervereins, will arbeitsmarktpolitische Akzente setzen.

F & B·TECHNIK

Im Trend: Mineralwasser 9
Im Vergleich zum Bier und den Süssgetränken sieht der Mineralwasser-Markt rosiger aus.

Suisa zur Fasnachtsmusik 7
Am «musikalischen» Fasnachtsbetrieb in Hotels und Restaurants wollen auch die Komponisten verdienen.

TOURISTIK·REISEN

Ascoms Reiseautomat 11
Mit dem Ascom-Ticketautomat ist der Reisen/Spektakelverkauf auf der Strasse schon möglich. Inklusive Kreditkarten.

Städtepakete ab Belpmoos 11
Der neue TO «Aaretal Reisen» startet mit Städtepaketen ab Bern-Belpmoos nach Wien, München und London.

HOTEL·TOURISME

Nouvelle direction 16
Changement à la tête du Beau-Rivage Palace à Lausanne. M. *Brawand* a été remplacé par une direction bicéphale.

USA: la grosse artillerie 17
L'ONST, Swissair et American Express lancent une campagne publicitaire musclée sur le marché américain.

SHV·SSH·SSA

Mehrwertsteuer-Kurs 20
Keine Angst vor der Mehrwertsteuer. Der SHV bietet einen Kurs über deren praktische Anwendung an.

Befristete Arbeitsverträge 20
Sind diese während der Dauer kündbar oder nicht? Der Rechtsdienst des SHV gibt die Antwort.

TV

Tourismus auf der Mattscheibe

Am Schweizer Fernsehen sind zwei Reisemagazine geplant. In Deutschland laufen bereits verschiedene Reiseratgeber und -sendungen. Letzten Mittwochging der erste 20-Sekunden-Werbespot über die Mattscheibe, wo Günstigangebote mit Telefonnummern angepriesen werden. Nach einem Dornröschenschlaf wird der Tourismus als Wirtschaftsmacht mit unterhalterden Themen als attraktives Werbeumfeld am Schweizer Fernsehen wahrgenommen. Bild: Video-Bildausschnitt des neusten Schweiz-Films der Swissair, SVZ und American Express. *(Foto: A. Messerli)* **Seite 11**

Semaine nationale de ski de la jeunesse

«faSKInation» n'a pas fasciné les foules

La campagne «faSKInation», lancée par la Fédération suisse de ski et l'Association suisse des entreprises de transport à câbles pour promouvoir le tourisme de montagne et le ski auprès de la jeunesse, n'a pas réussi à déplacer les foules. A l'origine de ce relatif désintérêt populaire: un manque évident d'information.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

La journée et la semaine nationales du ski de la jeunesse, qui avaient été décrétées pour la première fois en Suisse entre le 16 et le 21 janvier, n'ont pas déclenché un engouement populaire exceptionnel. La Fédération suisse de ski (FSS) et l'Association suisse des entreprises de transports à câbles (ASC), en accordant aux jeunes de moins de vingt ans des cartes journalières à prix réduits et en proposant des forfaits spéciaux d'une semaine aux écoles, entendaient tisser des liens entre les habitants de la plaine et le tourisme de montagne et encourager du même coup la pratique des sports d'hiver. Sur le terrain, le succès de cette campagne intitulée «faSKInation» est pour le moins inégal, voire mitigé. Dans la plupart des stations romandes interrogées, l'intérêt est resté très limité. Dans les régions facilement accessibles de la plaine, dans l'Oberland bernois notamment, les visiteurs ont un peu mieux répondu à l'appel. A Saanenmöser par exemple, les remontés mécaniques ont vendu 500 forfaits supplémentaires par rapport à un dimanche normal. Les entreprises de remontées mécaniques sont catégoriques: le public n'a pas vraiment mordu à l'hameçon de l'opération «faSKInation», faute d'information préalable suffisante. Si l'on en croit *Hans Bigler*, porte-parole à la FSS, près de 400 000 francs avaient pourtant été investis dans cette campagne.

La semaine nationale de ski, destinée exclusivement aux classes des écoles, s'est soldée par un échec. Informées trop tardivement, les écoles n'ont pas eu le temps de réagir. En outre, le mode de distribution des cartes journalières (inscription préalable nécessaire) a probablement eu des effets dissuasifs, reconnaissent les responsables de l'opération. Pour ne rien arranger, les transports publics n'ont pas consenti à ce que le réseau des gares soit utilisé comme points de vente. La plupart des stations touristiques du pays avaient décidé de jouer le jeu. Toutes saluent néanmoins l'initiative de la FSS et de l'ASC, même si certaines d'entre elles, compte tenu de leur éloignement par rapport aux grands centres urbains, ne se faisaient pas trop d'illusions quant aux retombées économiques d'une telle action. Les responsables de l'opération «faSKInation», qui reconnaissent volontiers certaines déficiences en matière d'information, estiment pour leur part avoir atteint une bonne partie de leurs objectifs. La campagne sera vraisemblablement reconduite l'année prochaine, comme prévu. D'ici là, la FSS et l'ASC entendent bien trouver la formule idoine qui permette de susciter un plus large intérêt populaire.

Mietwagengeschäft

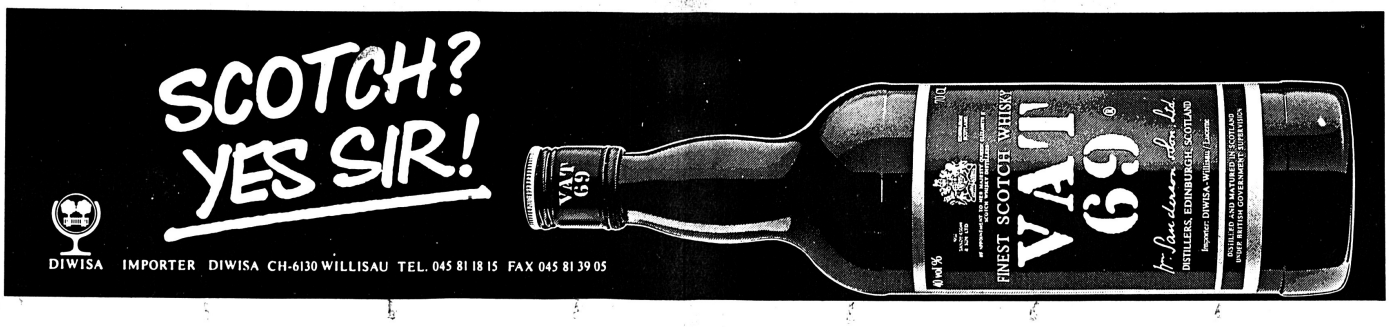
Buhlen um den Hotelgast

Autovermieter und Hotellerie arbeiten immer enger zusammen. Praktisch alle grösseren Autovermieter in der Schweiz haben mit der Hotellerie Partnerschaftsabkommen abgeschlossen. Die Beziehungen zur Hotellerie werden sorgfältig, wie ein kostbarer Wagen, gepflegt. Hotelkommissionen sind ein Thema, über welches die bekannten Autovermieter der Schweiz am liebsten schweigen würden. Sie bewegen sich aber in der Spanne zwischen 10 und 20 Prozent, wie unsere Umfrage bei den fünf grössten Autovermietern in der Schweiz ergeben hat. Die verkauften Miettage sind im letzten Jahr um sieben Prozent gestiegen, dies hauptsächlich als Folge einer Zunahme der Mieten an Touristen. Der Autovermieterverband der Schweiz verzeichnete in den letzten zwei Jahren eine starke Abnahme der Personenwagen-Mieten bei internationalen Geschäftskunden. Ganz allgemein verlaufen die Mietwagenpreise international parallel zu den Flugpreisen. Auch die Nachfragekurve dieser beiden Dienstleistungen verläuft parallel. Doch die jüngsten Entwicklungen auf dem Mietwagenmarkt zeigen in eine andere Richtung. Marktführer Hertz kündete im vergangenen Oktober in den USA eine 12-prozentige Teuerung an. Mit Ausnahme von Alamo Rent a Car sind dem Marktleader auf dem amerikanischen Markt die meisten Mietwagenfirmen gefolgt. **Seiten 2 und 14**

Rösti Factory

Schweizer Rösti für die USA

Nach dem «Hamburger» und dem aus dem guten alten «Frankfurter» entwickelten «Hot dog» startet jetzt eine währschafte Schweizer Spezialtät ihren Siegeszug durch Amerika: Die Rösti.
Das initative Hotelier-Ehepaar *Marlène* und *Thomas Addor* vom Hotel Alpenland in Lauenen Gstaad expandieren mit Rösti ins Ursprungsland der Kartoffel. Die Gründer der Rösti Factory systematisierten die Rösti-Produktion und kreierten dazu ein Franchise-System.
Zusätzlich zu den fünf Lizenz-Betrieben in der Schweiz, gibt es inzwischen in Winterpark Colorado eine Rösti-«Fabrik». *Hilary Henz*, US-Schweizer und Besitzer des «Chalet Lucerne» offeriert seinen Gästen 20 verschienene Varianten, von Rösti-Burger, Rösti-Pizza bis hin zur klassischen Rösti. Die gleichen Gerichte werden auch in den Lizenz-Betrieben in St.Gallen, Bern, Bülach, Wengen an der Aare oder im «Alpenland» in Lauenen angeboten.
«Die Idee, Rösti zu systematisieren, ist nicht neu,» sagt Marlène Addor, «aber die Marketing-Idee und das Gesamtkonzept ist das Besondere daran». Zudem ist Rösti fast so gesunde wie das in den USA so beliebte ‹Swiss-Muesli›». Selbstverständlich haben die Addors «ihre» Rösti Factory urheberrechtlich schutzen lassen. **Seite 7**



Die Kreditkarte qualifiziert den Kunden

Hotelkommission – ein Thema, über das die bekannten Autovermieter der Schweiz am liebsten schweigen würden. Die Beziehungen zur Hotellerie pflegen sie, wie einen kostbaren Wagen, mit Samthandschuhen. Mit Hotelgästen fährt es sich gut und diebstahlsicher(er) – werden diese doch bereits an der Hotelréception «vorregistriert».

REGULA STUCKI

«Die Frage nach der Kommission beantworte ich nicht gerne», erklärt *Christoph Ramseier*, General Manager von Eurorent in Zürich. Verständlich, denn sobald eine Zahl einmal schwarz auf weiss zu lesen ist, wird sie verbindlich. «Auf alle Fälle bezahlen wir mehr als die Konkurrenz.»

«Ich muss leider immer wieder feststellen, dass Branchenkollegen vom Prinzip der Kontinuität abrücken und Superkommissionen von 25 oder 30 Prozent gewähren», kommentiert *Peter E. Karg*, Präsident von Hertz AG Switzerland in Zürich. «Es geht uns wie den Fluggesellschaften. Konkurrenz- und Preiskampf sind gross, allzu hohe Kommissionen schaden der Branche und sind kurzlebig.»

Die Hotelkommission beträgt im Normalfall 20 Prozent und liegt damit über derjenigen für die Reisebüros, die sich zwischen 10 und 20 Prozent bewegt. Die Vermieter lassen es sich etwas kosten, Kunden von der Hotellerie vermittelt zu bekommen. Als Grund dafür mag auch gelten, dass Hotelgäste bereits registriert wurden und somit ein verringertes Diebstahlrisiko besteht. Denn seit der Öffnung des ehemaligen Ostblocks haben organisierte Banden begonnen, sich auf dem westlichen Automarkt mit Wagen einzudecken. Die Autovermieter stehen diesem Problem beinahe machtlos gegenüber.

Diebstahlquote bestimmt Angebot

Andreas Gartmann, General Manager von Avis in Glattbrugg: «Wir hatten im letzten Jahr «nur» noch acht Wagendiebstähle zu verzeichnen – zuvor waren es einmal 25 Autos in einem Jahr.» Die Kunden werden qualifiziert, das Wagenangebot den Umständen entsprechend angepasst. Man sei nicht mehr so naiv, Autos der Marke Mercedes zu vermieten. Budget hatte 1993 eine Verlustrate von 35 Wagen zu verzeichnen.

Aus Sicherheitsgründen werden Leihwagen von allen Vermietern deshalb eigentlich nur noch gegen Bezahlung mit Kreditkarte vermietet. «Wir haben früher auch im Hotel gegen Bargeld vermietet – wenn der Conciérge beteuerte, der Gast wirke seriös und bleibe für eine ganze Woche. Am nächsten Morgen war dann leider der Gast mitsamt dem Auto verschwunden», meint Christoph Ramseier.

Diebe mögen keine Cadillacs

Um Diebstählen der Wagentypen Saab 9000 CS, Mercedes 220 E und Mercedes 300 SE vorzubeugen, verlangt Europcar/InterRent von ihren Kunden das Vorweisen von gleich zwei Kreditkarten. Hier noch einmal Andreas Gartmann: «Die Sicherheitssysteme werden immer intelligenter, aber leider auch die Diebe. Wenn des darum geht, die Sicherheitssystem zu überlisten, sind die nämlich kreativer als wir.» Bei Avis wurden alle Wagen des Typs Mercedes schon vor drei Jahren durch Cadillacs ersetzt. Bis Ende Februar werden auch die restlichen Mercedes 300 SE und 500 SEL bei Budget/Rentar AG abgestossen. «Cadillacs werden nicht gestohlen, um in den Osten abtransportiert zu werden. Dort gibt es dafür nämlich weder Ersatzteile noch Servicestationen,» erklärt *Carlos J. Sardinha*, General Manager von Budget Switzerland.

Die Schweizer Autovermieter haben eine Liste mit zirka 23 osteuropäischen Ländern und Staaten zusammengestellt, die mit Mietwagen nicht bereist werden dürfen. Darunter auch Ungarn, Polen und die Tschechoslowakei. Durch die Unterzeichung eines Formulars anerkennt der Kunde, dass er bei Nichtbeachtung dieser Bestimmungen für jeden Schaden, der aus Diebstahl entsteht, haftet.

Denise Taskin, Station Manager von Budget Bern: «Unser Kunde wird mündlich und mit einem Merkblatt über das Verhalten bei Diebstahl und Unfall instruiert. Der Vertrag wird zudem immer mit dem Kunden zusammen ausgefüllt. So können Reklamationen allgemein im Voraus ausgeschlossen werden.» Denn vor allem Reisende aus dem Ausland können heikle Kunden sein. Sie reagieren auf den Schweizer Qualitätsanspruch und wollen nur die neuesten Modelle fahren. Autos, die älter als 10 Monate sind und mehr als 20 000 Kilometer gefahren haben, gelten bereits als alt.

Auch Motorräder

Ab Frühjahr 1994 vermieten Budget rent a car mit der Bezeichnung «Fun Cars» neu auch Harley Davidsons. Gleichzeitig tritt die neue Philosophie in Kraft, die heisst: «Happy to help» und ein total neues Erscheinungsbild mit sich bringt.

Unter dem Namen Budget Business Traveller Programme wird in den nächsten Monaten ein Upgrade-Programm für Geschäftsreisende offeriert. Inhaber einer American Express Karte erhalten die Complimentary Upgrade-karte, die sie bei der Reservation eines Wagens automatisch zu einem Upgrade berechtigt. *RS*

Autovermieter und Hotellerie arbeiten eng zusammen. Praktisch alle grösseren Autovermieter der Schweiz haben Partnerschaftsabkommen mit Hoteliers abgeschlossen. *Foto: zvg*

Reger Kontakt zu Clefs d'Or

Erfreut zeigen sich die Vermieter über die Zusammenarbeit mit der Schweizer Hotellerie. Eurorent zum Beispiel unterhalten ein Partnerschaftsabkommen mit dem Hotel Renaissance Ramada in Zürich und stellen Hotelbusse mit den Schriftzügen beider Unternehmen zur Verfügung. Budget haben eine eigene Station im Hotel Montreux Palace in Montreux eingerichtet. Europcar arbeiten eng mit den Hotels der Accor Gruppe (Pullman, Novotel, Sofitel) zusammen, der auch sie selber angehören. Hotels werden regelmässig besucht, die Kontakte zu den Conciergen gepflegt und die enge Zusammenarbeit mit den Clefs d'Or Suisses, der Vereinigung der Hotel-Concierges zur Förderung der Freundschaft und des Berufswesens, betont.

Auch bei Hertz Switzerland wird viel auf die Karte «Hotelgeschäft» gesetzt. Deshalb wurde ein Partnerschaftstarif für alle in der Hotellerie Tätigen zusammengestellt. «Der gilt für jeden, von der Direktion bis zum Küchenburschen», meint Peter E. Karg. «Ein Zeichen gegenüber einer Branche, die auch in den für uns sehr wichtigen Tourismusbereich gehört.»

Flughafengebühr für Automieter

Der Autovermieterverband der Schweiz verzeichnet eine starke Abnahme der Personenwagen-Mieten von internationalen Geschäftskunden in den letzten zwei Jahren. Das Mieten von deutschen Luxuskarossen für Geschäftszwecke sei völlig out. Dass die verkauften Miettage trotzdem um 7 Prozent angestiegen sind, wird hauptsächlich auf die Zunahme der Mieten an Touristen zurückgeführt. Ferienreisende behalten ihren Wagen durchschnittlich 12 Tage lang (gegenüber einer durchschnittlichen Mietdauer aller Kategorien von 3,91 Tagen). Dies macht die Mieten an Touristen trotz tiefsten Tagespreisen attraktiv. Um den aufwendigen Service und den Unterhalt der Parkplätze an den Flughäfen Zürich, Genf und Basel besser abzudecken, wird den Mietern an diesen Stationen seit 1. Januar eine Zusatzgebühr von 8 Prozent belastet. *RS*

Was die grössten Autovermieter dem Hotelier anbieten

Autovermieter:	Avis Autovermietung 8152 Glattbrugg	Budget (Rentar AG) 8302 Kloten	Europcar/InterRent 8048 Zürich	Eurorent 8037 Zürich	Hertz AG 8004 Zürich
Wie reservieren Hotels einen Mietwagen für einen Gast?	Per Telefon oder Fax bei der gewünschten Vermietstation. Über die Grüne Nummer 155 04 03 beim internationalen Reservationsbüro.	Per Telefon oder Fax bei der gewünschten Vermietstation.	Alle Arten sind möglich, meistens wird aber per Fax reserviert.	Per Fax und Telefon.	Per Telefon oder Fax bei der gewünschten Vermietstation – über Gratistelefon 155 1234, via Reservationssystem. Mit mehreren Hotels wird eine Hotline unterhalten.
In welcher Zeitspanne wird der Wagen gebracht?	Auslieferung erfolgt sofort. In Randzeiten und in der Hochsaison wird der Hotelgast eventuell in die Vermietstation gebeten – Taxispesen übernimmt Avis.	Auslieferung erfolgt innerhalb von 30 Minuten. In Randzeiten wird der Hotelgast eventuell in die Vermietstation gebeten – Taxispesen übernimmt Budget.	Im Prinzip sofort – wenn nicht möglich, werden die Hotelgäste eingeladen, per Taxi in die Station zu fahren. Europcar übernimmt die Kosten.	In der Stadt werden die Wagen innerhalb von einer Stunde ausgeliefert.	Je nach Abmachung und Verfügbarkeit sofortige Lieferung möglich.
Welche Leistungen sind in den Mietpreis eingeschlossen?	Eine Haftpflichtversicherung ist im Mietpreis enthalten. Extras: Ausschluss des Selbstbehaltes (CDW), Diebstahlschutz (TP), Avis Assistance Programm Super PAI oder PAI, Chauffeur-Service, Autotelefon.	Haftpflichtversicherung mit unbegrenzter Deckung ohne Selbstbehalt inbegriffen. Extras: Ausschluss des Selbstbehaltes (LDW), Insassen-, Eigenschäden- und Diebstahlversicherung, Zubehör wie Gepäckträger oder Kindersitz.	Extras: Ausschluss des Selbstbehaltes (CDW), Diebstahlschutz (TW) und Fahrer-Insassenversicher (PAI) – auch als preislich reduziertes Sicherheitspaket erhältlich. Kindersitz und Skiträger.	Inbegriffen ist der Ausschluss des Selbstbehaltes (CDW) mit eingeschlossenem Diebstahlschutz. Extras: Haftungsausschluss auf Kasko-Versicherung, Insassenversicherung.	Je nach Wunsch: Tarife mit Vollkasko, Insassen- und Diebstahlversicherung oder ohne zusätzliche Versicherungen.
Kann ein Hotel einen oder mehrere Wagen für die Dauer einer Saison mieten?	Die Preise für längere Mieten werden nach genauer Abklärung der Kundenwünsche , und Absichten festgelegt.	Monatsmieten sind möglich, bei Weitervermietung übernimmt jedoch das Hotel die Verantwortung für den Wagen.	Ja, zu einem Minilease-Tarif für Mieten von einem Monat bis zu einem Jahr.	Ein Saisonleasing ist möglich, die Bedingungen werden von Fall zu Fall abgeklärt.	Nicht direkt, verschiedenen Hotels werden für den Gästetransport Hotelbusse zur Verfügung gestellt.
Welche Kreditkarten und Zahlungsmittel akzeptieren Sie?	Access, Eurocard, Mastercard, American Express, Dines Club, Visa, Enroute, Esso, Forte Gold Card, Lufthansa Courtesy.	Alle gängigen Kreditkarten, neu auch Bezahlung per Eurocheque- oder Postkarte möglich.	Alle bekannten Kreditkarten werden akzeptiert.	Alle gängigen Kreditkarten, zusätzlich Dollar Charge-Card und Euro Dollar-Card. Reka-Checks bis 300 Franken.	Alle gängigen Kreditkarten.
Gewähren Sie Vergünstigungen bei Bezahlung mit speziellen Kreditkarten?	Einige Kreditkarten offerieren ihren Inhabern die Haftungsbefreiung (CDW).	Besitzer einer Visa/Corner Bank-Karte erhalten einen speziellen Tarif. Bei Bezahlung mit der Budget-Kreditkarte gelten Spezialabmachungen, mindestens aber zwischen 5 und 10 Prozent Ermässigung.	Grundsätzlich nicht.	Nein.	Mit verschiedenen Kreditkartenunternehmen bestehen Zusammenarbeitsverträge. Diverse Hertz-Kreditkarten für Sonderleistungen wie Rabatte, Upgrades und Spezialleistungen.
Wie hoch ist Kommission, die sie den Hotels für ihre Vermittlung gutschreiben?	20 Prozent auf Zeit und Kilometer.	20 Prozent auf Miete gemäss Tarif.	Nach Vereinbarung.	«Die Partner, die es betrifft, kennen unsere Kommission».	Zwischen 10 und 20 Prozent, je nach Abkommen.

REKLAME
HESSER
Der Spezialist für wirtschaftliche Konzepte und neue Ideen
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Tel. 01/725 09 76 Fax 01/725 55 23

SVZ-Reorganisation

Projektleiter im Spannungsfeld von Biga, Basis und Bellaria

Bis Mitte Jahr soll der neu gewählte Projektleiter für die SVZ-Reorganisation den konzeptionellen Teil der Arbeit abgeschlossen haben. Der in Tourismuskreisen bestens bekannte Arnold Kappler wird dabei die verschiedenen Interessen seines Auftraggebers Biga, der Mitglieder an der Basis sowie der sich auffällig selbstbewusst präsentierenden SVZ unter einen Hut bringen müssen.

ANDREAS NETZLE

Von den zwei im Rennen verbliebenen Kandidaten wählte der Steuerungsausschuss unter der Leitung von Biga-Direktor *Jean-Luc Nordmann* vor einer Woche den Unternehmensberater und ehemaligen Verkehrshausdirektor *Arnold Kappler*. Der 50-jährige Luzerner war früher Verkehrshausdirektor, Berater der St.Galler Messe Infratourist und ist heute selbständiger Unternehmensberater, hauptsächlich im Tourismus.

Das Gremium, das die strategische Neuausrichtung und Reorganisation der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ an der Zürcher Bellariastrasse überwachen soll, entschied sich mit Kappler für einen Branchen-Insider und Tourismus-Experten und gegen einen externen Berater. Laut *Peter Keller,* Chef des Dienstes für Tourismus im Biga, wird die konzeptionelle Arbeit des auf ein Jahr begrenzten Auftrages bis im Sommer abgeschlossen sein. Dann sollen die Ergebnisse den vorberatenden parlamentarischen Kommissionen vorgelegt werden. Bis Ende Jahr wird Kappler dann die Umsetzung begleiten. Der Beratungsaufwand für 1994 wird laut Keller auf «über 100 000 Franken» veranschlagt.

Vertrauen schaffen

Arnold Kappler hatte dem Steuerungsausschuss ein Arbeitskonzept vorgelegt, das er nun bis zur nächsten Sitzung am 16. Februar aufgrund von Anregungen des Ausschusses präzisieren wird. Einen Tag später wird auch der SVZ-Ausschuss über das Papier beraten. Kappler legt von Anfang an grossen Wert auf vertrauensbildende Massnahmen. Damit muss er das heute spürbare Spannungsfeld zwischen den Erwartungen des Biga als Auftraggeber, der Mitglieder-Basis als «Kunden» und der SVZ als Reformobjekt zu lösen.

Darauf deuten einige seiner im Papier gemachten Vorschläge hin. Sie enthalten die Neuauflage alter, allseits akzeptierter, aber bisher mangelhaft umgesetzter Instrumente sowie originelle neue Ideen und Massnahmen, die durchaus den Geist Hayeks atmen. Im Sinne der Vertrauensbildung bzw. -erhaltung ist wohl auch seine, im «Tages-Anzeiger» zitierte Absicht zu verstehen, seinen Auftrag «durchwegs in enger Zusammenarbeit mit SVZ-Direktor *Walter Leu*» erfüllen zu wollen.

Durchsetzungskraft gefragt

Handelt Kappler konsequent «im Sinne Hayeks», wie es das Biga von ihm verlangt, wird er jedoch spätestens bei der Auflösung des heutigen SVZ-Vorstandes einzelne Mitglieder gegen sich aufbringen (müssen). Bereits wurden von betroffenen Vorständlern Modelle entwickelt, wie dieses Gremium in einer anderen Form erhalten werden könnte. Eine Arbeitsgruppe schlug vor, neben den Hayekschen Arbeitsgruppen «Marke Schweiz» und «Special Events» eine Gruppe «Azimut» als «Gelenk» zwischen Basis und SVZ zu bilden. In dieser Frage wird sich zeigen, in wieweit die von Hayek aus Effizienzgründen geforderte Straffung der Führungs- und Beratungsgremien von realpolitische Interessen aufgeweicht wird.

Arnold Kappler, Projektleiter der Neustrukturierung der Schweizerischen Verkehrszentrale. *Foto: zvg*

SVZ ungewöhnlich aktiv

Aufgrund der Berechnungen und Vorschläge der Hayek Engineering ist die SVZ jetzt daran, die Optimierungsmassnahmen für das laufende Jahr umzusetzen. Die entsprechenden Vorschläge wurden vom Steuerungsausschuss akzeptiert. Hingegen war man auch im Biga etwas überrascht von dem unter dem momentanen Druck ausgelösten innovativen Schub der SVZ-Verantwortlichen. So wurde zum Beispiel eine eigene Gruppe «Azimut» (wieder) ins Leben gerufen und damit die Basis befriedigt, oder eine Pressekonferenz eher ungewöhnlich aber selbstbewusst und spektakulär im Bundeshaus abgehalten, ganz im Sinne von Hayeks event marketing. Übrigens wurde die Idee zum neuen Werbeauftritt in den USA zwar vor der Hayekschen Untersuchung geboren, wie SVZ-Vizedirektor *Peter Kuhn* an der Pressekonferenz richtig bemerkte, jedoch nicht an der Bellariastrasse sondern in Kloten...

Peter Keller vom Biga machte gegenüber der *hotel + touristik revue* deutlich, dass insbesondere die Festlegung des Marktauftritts und Jahresthemas für 1995 durch Walter Leus Gruppe «Azimut» «in den Bereich Kapplers» gehe und die SVZ hier den «Link zur Strategie des Projektleiters bald herstellen» müsse.

Tourismus Promotion Schweiz in den USA

Effiziente Promotion zum richtigen Zeitpunkt

Die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ), die Swissair und American Express haben sich zu einer grossangelegten Media-Kampagne zusammengeschlossen, um die Schweiz in Nordamerika als ideale Ferien- und Freizeitdestination neu zu positionieren. Zu den Kosten von 4 Millionen Franken dieser ersten gemeinsamen Aktion steuert die SVZ die Hälfte, Swissair und American Express je einen Viertel bei.

URS MANZ

Aufgrund von tiefgreifenden Veränderungen im nordamerikanischen Markt und im Konsumentenverhalten wurde von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) 1992 eine Marktstudie in Auftrag gegeben, um das Image der Schweiz und anderer europäischer Länder auszuloten. Diese Studie wurde von Plog Research, einem bekannten kalifornischen Marktforschungsinstitut für die Tourismusindustrie mit rund 1500 Testpersonen durchgeführt, die Europa im vergangenen Jahr besucht haben. Die Resultate dieser Studie dienten der SVZ als Basis für ihre Kreativ-Strategie, welche sie in Zusammenarbeit mit der New Yorker Werbeagentur GBBS zur Neupositionierung der Schweiz auf dem nordamerikanischen Markt entwickelt hat: Neu sollen nicht nur die bekannten, sondern auch acht unbekanntere typische Themenkreise stärker betont und gewichtet werden. Neben der landschaftlichen Schönheit, kleine Dörfer, Kultur und kulturelles Erbe, intakte Umwelt, gute Transportinfrastruktur, Gastronomie und Weine, Abenteuer-Sportarten und nicht zuletzt die Einwohner unseres Landes. Gemäss *Peter Kuhn*, dem Vize-Direktor der SVZ, soll die Schweiz mit dieser Kampagne in Nordamerika künftig als Erst-Ferien-Land positioniert werden. Dies geschehe gerade zum richtigen Zeitpunkt, denn die wirtschaftliche Lage in den USA gebe Anlass zu Hoffnung, meint Kuhn. Um die Glaubwürdigkeit zu beweisen, müssten dort nun glaubwürdige Angebote vorgezeigt werden können. *Werner Baumann*, General Manager, Marketing North America, bei Swissair weist darauf hin, dass es immer noch zuviele isolierte Schweizaktionen in den USA gebe. Diese gross angelegte Kampagne wirke dem entgegen.

Unter anderem mit 60 Bildsujets der Schweiz sollen die Nordamerikaner auch auf die weniger bekannten Themen unseres Landes aufmerksam gemacht werden. *Foto: zvg*

Im Februar wird eine Medienkampagne gestartet, die mit PR- und Branchen-Events in den acht wichtigsten amerikanischen Märkten eingeführt werden wird. Die Kampagne besteht unter anderem aus einer achtseitigen «Print-Video»-Einschaltung: Auf diesen 8 Seiten figurieren rund 60 Bildsujets der Schweiz, in einem redaktionellen Umfeld, das die acht angesprochenen Themenkreise aufgreift. Erst auf der letzten Seite dieses von der US-Tochter von Ringier gedruckten «Print-Video» werden die Sponsoren genannt, die Schweizerische Verkehrszentrale, Swissair und American Express - mit der abschliessenden Headline «Look no Further. Switzerland». Im Magazin-Bund wird eine Response-Karte beigeheftet. Über diesen Response-Mechanismus (eine Gratistelefonnummer oder eine Geschäftsantwortkarte) sind zusätzliche Informationen zu jedem einzelnen Bild der Eionschaltung erhältlich. Die 56-seitige Info-Broschüre enthält Angebote zu den angesprochenen Themenkreisen. Vorallem für Touroperators geeignet wird in diesem integrierten Werbekonzept (gemäss *Hubert Graf,* von GBBS, New York*)* ein fünfzehnminütiges Video zu den verschiedenen Themen zusätzlich zum Verkauf angeboten.

Über eine Milliarde Bilder

Als Zielgruppe, die der Media-Auswahl zugrunde liegt, wurden kaufkräftige Konsumenten definiert, die Westeuropa in der Vergangenheit schon bereist haben. Erreicht werden diese potentiellen Gäste in vierzehn entsprechenden Magazinen, unter anderem demArchitectural Digest, der Harvard Business Review, dem New York Times Magazine und dem Los Angeles Times Magazine.

Insgesamt werden 27,4 Millionen Nordamerikaner diese achtseitige Einschaltung zu sehen bekommen. Eine kleine Rechnung: Acht Seiten mal acht Bilder pro Seite, gleich 64 Bilder pro Leser. 64 Bilder mal 27,4 Millionen Leute ergibt die gigantische Zahl von 1,7 Milliarden Bildern der Schweiz, welche diese potentiellen Gäste erreichen werden. Nie zuvor hat eine schweizerische Tourismuskampagne soviele Eindrücke und potentielle Besucher unseres Landes erreicht. Ebenfalls die Reisebranche wird mit einer vierseitigen Einschaltung in den drei führenden Branchenzeitschriften auf dem nordamerikanischen Markt informiert. Mit der Headline «It's 1994, do you know, what your clients are looking for?» soll die dortige Reisebranche auf die bevorstehende Einschaltung aufmerksam gemacht und angeregt werden, für ihre Kunden Schweizer Destnationen zu buchen. Gemäss Angaben der SVZ wird die Einführung dieser Kampagne auf dem nordamerikanischen Markt als Test für die Lancierung einer weltweiten Kampagne angesehen.

SWISSORAMA

Walllis

In **Unterbäch** wird wacker in die touristische Zukunft investiert: Zum Jahreswechsel konnte eine **neue Sesselbahn**, welche innert zwei Monaten für rund 3 Millionen Franken gebaut wurde, in Betrieb genommen werden. Sie ersetzt einen alten Schlepplift und ermöglicht einen schneesicheren Zugang zu den höher gelegenen Pisten. Zur Finanzierung des Projektes wurde das Aktienkapital von 1,1 auf 3,1 Millionen erhöht. Und bereits ist die nächste Aktienkapitalerhöhung auf 4 Millionen Franken in Vorbereitung, um zwei weitere Ideen zu verwirklichen: Im Sommer soll eine Rodelbahn, im nächsten Winter ein neuer Skilift dem Betrieb übergeben werden. *GER*

*

Das **Skigebiet Lauchneralp im Lötschental** soll neu durch eine **Luftseilbahn mit 100er Kabinen** erschlossen werden. Dies entschieden die Aktionäre an einer ausserordentlichen Generalversammlung. Zur Finanzierung der 12 Millionen-Investition wird unter anderem die Aktienkapital um 0,75 Millionen erhöht. Die bestehende Luftseilbahn mit 40er Kabinen wird im April abgebrochen. Die neue Anlage soll auf die Wintersaison 1993/94 betriebsbereit sein. Während des Sommers wird die Verbindung auf Lauchneralp mit Bussen sichergestellt. *GER*

Graubünden

Die vor drei Jahren auf Initiative verschiedener Tourismusträger gegründete Interessengemeinschaft **Tourismuszukunft Graubünden** (ITG) wurde **erweitert**. Ihr gehören unter anderem der Bündner Hotelierverein, der Wirteverband, Gewerbeverband, Bauernverband, Skischulen und die Vereinigung der Seilbahnen und Skilifte an. Die Aktivitäten der ITG konzentrieren sich auf die **Bewusstseinsförderung** der Bevölkerung in touristischen Belangen wie Tourismus und Landwirtschaft oder Tourismus und Politik. Man will sich auch künftig bei politischen Weichenstellungen engagieren mit Blick auf einen qualitativ hochstehenden Tourismus, unter Berücksichtigung der besonderen Verhältnisse in den Regionen und Gemeinden Graubündens. *FS*

Ostschweiz

Laut *Peter Dürrenmatt,* dem Geschäftsführer der Thurgauischen Verkehrsvereinigung, sei der **thurgauische Tourismus** in der **Saison 1993 mit einem blauen Auge davongekommen**. «Sicher wird es kein Rekordergebnis geben», bilanziert Dürrenmatt. Eine generell gedämpfte Nachfrage hat die Anzahl Logiernächte von 411 000 (1991) auf 375 000 (1992) schrumpfen lassen. «Es zeichnet sich eine Verlagerung in preisgünstige Segmente ab», stellte Dürrenmatt fest. Ausserdem wird im Kanton Thurgau ebenfalls kurzfristiger gebucht, so dass vor allem die Bereiche Hotellerie und Verkehr mit extrem starken Schwankungen konfrontiert wurden. *SS*

*

Flumserberg, hat für jene Gäste einen Fitness-Parcours eingerichtet, welche eine Alternative zu sportlichen und kulinarischen Freuden suchen. Dieser **Parcours** mit der Bezeichnung **«Tripoly-Sport-ABC»,** übrigens der erste seiner Art in der Schweiz, wurde von einem Team der Sportberater des Fürstentums Liechtenstein geplant, konzipiert und bereits in zwei Gemeinden Liechtensteins realisiert und getestet. Im Unterschied zu herkömmlichen «Trimm-Pfaden» ist der «Tripoly-Parcours» besonders auf Bedürfnisse und Gästestruktur von Kur-, Sport- und Ferienorten zugeschnitten. *SS*

Solothurn

Rund 30 **Museen** finden sich im Kanton Solothurn: Vom Dorfmuseum Bellach bis zum Schuhmuseum Bally in Schönenwerd, dem Musikautomaten-Museum in Seewen und dem Kunstmuseum Solothurn besteht eine interessante Auswahl. Damit diese Museen auch entdeckt werden, hat der **Tourismusverband Solothurn** einen **Prospekt** mit allen wichtigen Informationen verfasst. *IA*

REKLAME

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

Seriöse Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung
Werden Sie
Gerant/Gastwirt
– ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall
– durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.
Ein Lokal unter Ihrer Führung – werden Sie Ihr eigener Chef!
Gegen Einsendung dieses Inserats und der Angabe Ihrer Adresse, Berufes, Alter sowie Telefonnummer erhalten Sie nähere Informationen.
ALFARING AG
Hotel- und Wirtefachschule
Geerenweg 2, 8048 Zürich 13

Sprachschulen. Weltweit!
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

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA seit 1977
Intensiv-, Ferien-, Langzeit-
Examenkurse, 2 bis 24 Wochen
Spezialprogramm Ostern / Sommer
Unterkunft in Gastfamilien,
Appt. oder Hotel
Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt :
ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE
Tel (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16

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

Inserate per Telefax
031 372 23 95

Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

Kursausschreibung

Mehrwertsteuer – was ist zu tun?

Am 1.1.95 tritt die von Volk und Ständen beschlossene Mehrwertsteuer in Kraft.

Kursziel:
- Wir wollen Ihnen zeigen, wie das Mehrwertsteuersystem funktioniert, und welche Auswirkungen dieses auf unsere Branche im allgemeinen und den gastgewerblichen Betrieb im besonderen hat.

Kursinhalte:
- Einführung in die Funktionsweise des Mehrwertsteuersystems
- Handhabung und Auswirkung der Mehrwertsteuer im gastgewerblichen Betrieb
- Die Mehrwertsteuer vor dem Hintergrund der Wirtschaftlichkeit, der Preisgestaltung, der Investitionen und der Liquidität
- Besonderheiten während der Übergangszeit
- Sie fragen – wir antworten.

Teilnehmer: Unternehmer und Kadermitarbeiter, welche sich künftig mit Fragen der Mehrwertsteuer zu befassen haben.

Kursdauer: ½ Tag, vormittags 9–12 Uhr oder nachmittags 14–17 Uhr.

Kurspreis: Fr. 90.–

Krusdaten/ Kursorte:		
17. Mai 1994	09–12 Uhr	Region Bern
17. Mai 1994	14–17 Uhr	Region Bern
19. Mai 1994	09–12 Uhr	Region Zürich
19. Mai 1994	14–17 Uhr	Region Zürich
27. Mai 1994	09–12 Uhr	Region Basel
27. Mai 1994	14–17 Uhr	Region Basel
07. Juni 1994	09–12 Uhr	Region Luzern
07. Juni 1994	14–17 Uhr	Region Luzern
15. Juni 1994	09–12 Uhr	Region Chur
15. Juni 1994	14–17 Uhr	Region Chur

Kurse für die französische Schweiz werden in nächster Zeit ausgesehrieben

Les dates des cours pour la Suisse ramande seront annoncées prochainement

Anmeldung:

Datum: Zeit: Region:

Name/Vorname:

Betrieb/Adresse:

PLZ/Ort: Tel.-Nr.

Bitte Coupon ausschneiden und einsenden an:

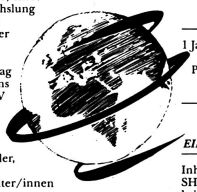
Schweizer Hotelier-Verein, Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. 6177/684735

AKAD
AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule.
Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
Die Lehrgänge sind geeignet – als Erstausbildung für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder – als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw).



SHV Schweizer Hotelier-Verein

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS
Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute («KV-Abschluss») durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

NÄCHSTER UNTERRICHTS-BEGINN: 29. AUGUST 1994

ANMELDESCHLUSS: 5. JULI 1994

AUSKUNFT: TELEFON 01/307 33 33
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztagesschule der AKAD, Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

053/090

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
16 Sprachen in 24 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
Sprachferien für Schüler
Zur High-School nach USA + Kanada
Gratis-Farbkataloge

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

ozeania reisen ag
Englisch lernen in: Westaustralien
als Gast einer Familie im pulsierenden PERTH! **Verlangen Sie unsere Sprachschul-Unterlagen**
PHOENIX English Language Academy
123591
für fernreisen.
Ozeania Reisen AG **Inh. Bruno Böckli**
Badenerstrasse 12
5442 Fislisbach
Abteilung «Reisen bildet» **Tel. 056/84 01 65**
Fax 056/83 56 03

DIVERS

Gesucht

Bestuhlung (gebraucht) **für altes Restaurant**
Firma A'Point SA,
Telefon 01 361 64 65
61632/376400

Zumex V-Orangen-Press-Maschinen
auf fahrbarem Untergestell
Frisch gepresster Orangensaft, garantiert ohne Bitterstoffe!

Technische Einzelheiten

Abmessungen:
Breite: 40 cm
Tiefe: 47 cm
Höhe: 67 cm

Antrieb:
Einphasig, 0,5 PS, 220 V, 50 Hz.

Mechanismus:
Die komplette Maschine ist in einem Gehäuse, so dass es unmöglich ist, dass Schmiermittel mit dem Saft in Berührung kommen.
Die Maschine hat 20mal mehr Leistung als erforderlich, um effizientes Arbeiten und Dauerhaftigkeit zu gewährleisten.

Maschinenleistung:
Die Maschine teilt und presst 17 Orangen pro Minute. Das ergibt ungefähr 1,1 Liter frischen Orangensaft.

Bemerkungen:
Sie erhalten nur reinen Orangensaft. Es kommt zu keinem bitteren Beigeschmack, weil weder Schalen noch Kerne mit ausgepresst werden.

Preis:
Fr. 6 500.– pro Stück inkl. Untergestell ab Platz.

Bitte melden bei:
CROSSAIR CATERING AG
Frau C. Wartmann
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 812 30 47
Fax 01 810 91 75
00000/00000

HOT-TELL

Bei Steigenberger werden die Skier im Keller gelassen. Die Skier für einmal im Keller lassen und den Winter auf abenteuerliche Weise entdecken: So lautet das Motto des Spezialpaketes «Abenteuer Explosiv», welches das Steigenberger Avance Hotel in Saanen schnürt. Heli-Hiking, Ballon-Trekking, Touren mit dem Mountain-Bike, Gletscherwanderungen mit Schneeschuhen, Fackelabfahrten auf dem Schlitten und Skiwandern garantieren dem Gast eine Woche lang Abenteuer total.

*

Landgasthof Wallberg, Volketswil geht an Hürlimann. Die CEM Gaschtronom AG, welche den Landgasthof Wallberg, Volketswil, bis Ende 1996 gemietet hatte, löste ihren Vertrag mit der Gemeinde Volketswil in gegenseitigem Einvernehmen vorzeitig auf. Mit der neuen Mieterin, der Brauerei Hürlimann AG, konnte die Gemeinde ab 1.1.94 einen zehnjährigen Mietvertrag abschliessen. Um die gewünschte Stabilität sicherzustellen, führt der bisherige Direktor *Martin Kaiser* den Landgasthof im Auftrag der Brauerei Hürlimann den Betrieb weiter.

*

Midena Hotel Guide für Seminare und Tagungen 1994. Die vierte, überarbeitete und ergänzte Ausgabe des Midena Hotel Guide Schweiz für Seminare und Tagungen ist erschienen. Rund 200 ausgewählte Häuser (Hotels und Tagungszentren), die einen professionellen Seminarbetrieb garantieren, werden vorgestellt. Der Midena Hotel Guide für Seminare und Tagungen 1994 ist direkt beim *Midena Verlag, Haselrainstrasse 28, 5024 Küttigen; Telefon 064/37 13 13; Fax 064/37 14 03* erhältlich oder kann in den Buchhandlungen gekauft werden.

*

Adelboden: Zu 2-Stern Kosten in 4-Stern-Hotels essen. Wer in einem der zwölf Adelbodner Hotels Halbpension bucht, kann zweimal pro Woche in einem der anderen Häuser des Berner Oberländer Kurortes essen. Die Hoteliers versprechen sich von dieser nachahmenswerten Aktion eine befruchtende Konkurrenz unter den Küchenchefs und eine willkommene Abwechslung für die Gäste.

*

Hilton International laut Lesern des «Business Traveller» beste Hotelkette Europas. Bereits zum zweiten Mal hintereinander wählten die Leser des Geschäftsreisendenmagazins «Business Traveller», Hamburg, Hilton Internätional zur besten Hotelkette Europas. In der Kategorie «meistgebuchte Hotelkette» der gross angelegten Umfrage belegte Hilton International sowohl in den deutschsprachigen Ländern wie auch im übrigen Europa den ersten Platz.

Rudolf A. Schmidt, Präsident des Bündner Hotelier-Vereins

Jubiläum mit arbeitsmarktpolitischem Akzent

«Massiven Widerstand» kündigt der Bündner Hotelierverein angesichts der «restriktiven Fremdarbeiterpolitik des Bundes» an. Rudolf Schmidt, Präsident des Bündner Kantonalvereins, will deshalb dessen 75-Jahr-Jubiläum nicht ohne arbeitsmarktpolitische Akzente feieren und macht sich stark für die Saisonniers aus Ex-Jugoslawien.

Interview:
THOMAS VASZARY

Wo legt der Bündner Hotelierverein im Jubiläumsjahr verbandspolitisch sein Schwergewicht?
Die Fremdarbeiterpolitik des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) ist momentan das Thema Nummer eins. Wir stellen uns massiv gegen die neuste Weisung des BIGA, ab Beginn der Wintersaison 1994/95 unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Ex-Jugoslawien nicht mehr einreisen lassen zu wollen. Mit dieser Radikalkur werden die falschen Leute getroffen. Ich finde die Überlegung etwas simpel, wenn der Bundesrat glaubt, die Lösung der Überfremdung darin zu finden, dass langjährige, unbescholtene Menschen aus Ex-Jugoslawien für den schlechten Ruf und die kriminellen Taten einiger weniger Landsleute büssen müssen. Zudem kann man nicht alles in einen Topf werfen: das Bündnerland ist nicht der Stadt Zürich gleichzusetzen. Ich zweifle, dass man unter der Kuppel im Bundeshaus begriffen hat, dass der Tourismus – und insbesondere die Hotellerie – einer der bedeutsamsten Wirtschaftszweige der Schweiz ist.

Wo liegt die Schwachstelle genau?
Die falsche Zuteilungspolitik von Saisonniers an die Zentren ist massgeblich schuld daran. Diese Menschen in den Zentren sind heute alle im Besitze von Jahresbewilligungen und können Arbeitslosengeld beziehen. Die vorhandene Überfremdung kann jedoch durch eine derart falsche Zulassungspolitik nicht gelöst werden. Wir zusammen mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) sowie den anderen Kantonalsektionen der Bergregionen fordern, dass wir nach wie vor langjährige und zuverlässige Mitarbeiter aus Ex-Jugoslawien anstellen können. Die Bündner Regierung unterstützt uns dabei auf der ganzen Linie.

«Wir fordern, langjährige und zuverlässige Mitarbeiter aus Ex-Jugoslawien weiterhin anstellen zu können.»

Sind Sie allenfalls zu Konzessionen bereit?
Um einer drohenden Überfremdung entgegenzuwirken, könnten wir gegebenenfalls künftig auf Umwandlungen in Jahresbewilligungen verzichten. Dass wir uns richtig verstehen: Die Bünder Hotellerie ist auf die Möglichkeit des Vereinbarens von terminierten Verträgen angewiesen. Damit meine ich eine adäquate, europäische Lösung beim Fall des Saisonnierstatuts.

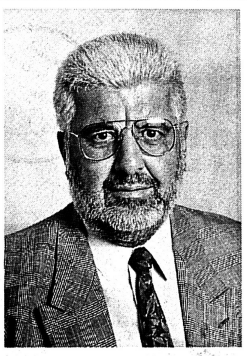
Gibt es weitere Brennpunkte beim Bündner Hotelierverein?
Mit den einzelnen Sektionen des Bündner Hoteliervereins treffen wir uns vier Mal jährlich, um lokale Probleme global anzugehen. Bei der Problematik von Hotelzonen hingegen mussten wir uns eingestehen, dass eine kantonale Weisung die lokal sehr unterschiedlich auftretenden Probleme nicht zu meistern vermag. Diese müssen in den einzelnen Sektionen gelöst werden. Ein sehr wichtiges Anliegen ist uns natürlich der Mehrwertsteuer-Sondersatz für den exportorientierten Beherbergungs-Bereich der Hotellerie. Über 50 Prozent der übernachtenden Gäste im Kanton Graubünden kommen aus dem Ausland. Gerade im Hinblick auf den Sondersatz hat sich der Bündner Hotelierverein für ein «Ja» zur Mehrwertsteuer-Vorlage eingesetzt. Die Motion Bezzola/Küchler im eidgenössischen Parlament unterstützen wir deshalb voll und ganz. Zu beachten gilt es hierbei, dass die sonst als schwach verschrieene Tourismus-Lobby es fertiggebracht hat, in die Übergangsbestimmungen der Bundesverfassung diesen reduzierten Mehrwertsteuerstatz unterzubringen.

«Die sonst als schwach verschrieene Tourismus-Lobby hat es fertig gebracht, den reduzierten Mehrwertsteuersatz durchzubringen.»

Gesamtschweizerisch sind die Logiernächte in den vergangenen Jahren kontinuierlich zurückgegangen. Wie steht es um das Bündnerland und um die Transparenz, Ertragszahlen anstelle von nur wenig aussagekräftigen Logiernächtezahlen auszuweisen?
Wir sprechen nicht von einer Rekordsaison, aber wir sind zufrieden. Was die Transparenz anbelangt, so sind gerade die jüngeren Hoteliers mehr und mehr bereit, klare Ertragszahlen auf den Tisch zu legen. Über den ganzen Kanton hinweg gesehen lässt sich aber dazu noch keine verbindliche Äusserung machen. Die Wertschöpfungsstudie Mittelbünden gibt beispielsweise einen tiefen Einblick in die dominierende Stellung des Tourismus in der Wirtschaft einzelner Orte.

Der Wille zur Transparenz der jungen Hoteliers bei den Ertragszahlen nimmt zu.

Graubünden zählt zu den erfolgreichsten Ferienregionen der Schweiz. Ist im Bündner Tourismus die Zusammenarbeit besser als anderswo?
Unsere Regierung weiss eben haargenau um die wichtige Stellung des Tourismus innerhalb der Wirtschaft des Kanton Graubünden Bescheid. Wir sind nicht zuletzt die Ferienregion Nummer eins in der Schweiz, weil wir mit sehr starken Partnern zusammenarbeiten.



Rudolf Andrea Schmidt

Der in Flims geborene und aufgewachsene *Rudolf Andrea Schmidt* führt den Bündner Hotelierverein seit gut drei Jahren. Der Flimser Hotelier absolvierte nach der Matura am Gymnasium in Chur die Hotelfachschule Lausanne. Von 1968 bis 1970 besuchte Schmidt den Weiterbildungszyklus des Schweizer Hotelier-Vereins. Schmidt ist 1944 geboren, verheiratet und Vater dreier Kinder. Schmidt vertritt die Meinung, dass sich die Schweizer Hotellerie nur mit einem konsequent abgestimmten Preis-Leistungsverhältnis und Anstrengungen auf allen Ebenen der Konkurrenz gegenüber behaupten kann. Zur Konkurrenz zählt Schmidt indes nicht nur die alpinen Nachbarländer, sondern im Zuge des «mörderischen» Preiskampfes auch die verschiedenen Billig-Destinationen in Übersee. Schmidt verlangt angesichts dieser Situation die Schaffung von Rahmenbedingungen, die es der Schweizer Hotellerie zulassen, in diesem Kampf erfolgreich zu bestehen. *VY*

75 Jahre Bündner Hotelierverein

Bevor es am 7. September 1918 – vor 75 Jahren – im Hotel Lukmanier in Chur zur Gründungsversammlung des Bündner Hoteliervereins kam, hatten die initativen Gründungsmitglieder einige Widerstände zu überwinden. Vor allem der Hotelierverein Scuol-Tarasp lehnte sich gegen die Gründung einer kantonalen Dachorganisation auf und machte keinen Hehl daraus, sich zusammen mit dem ganzen Unterengadin eventuel sogar dem Schweizerischen Wirteverband anzuschliessen. «Beharrlichkeit und Weitsicht», so der heute amtierende Präsident des Bündner Hoteliervereins *Rudolf Schmidt*, hätten damals dann doch zur Gründung geführt. 75 Jahre später zählt der Kantonalverein bei 15 Sektionen – das Puschlav stösst neu hinzu – über 600 Mitglieder und wird von Vereinssekretär *Jürg Domenig* geführt.
In einer Festschrift zum «grossen Geburtstag» haben drei der Ehrenmitglieder, *Rolf Kienberger, Sepp Müssgens* und *Hans Andrea Tarnutzer*, alle «Höhenflüge und Rückschläge» des Vereins verfasst.
Die Festschrift wird Ende März 1994 erscheinen. *VY*

Mehrklassenkonzept «Intercontinental» Frankfurt

Drei Hotelkategorien unter dem gleichen Dach

Aufgrund von bereits in Chicago gemachten Erfahrungen soll im «Intercontinental» in Frankfurt ein Mehrklassenkonzept realisiert werden. Die Angebotspalette soll von der 3-Stern-Kategorie bis zu einem kleinen Grandhotel-Bereich reichen. Wie schon in Chicago kommt das Konzept in Frankfurt aber nicht ohne einen Anbau aus.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Das «Intercontinental» direkt am Mainufer in Frankfurt ist nicht nur das höchste Haus dieser Kette in Europa, es war auch das beste - und soll dies wieder werden. General Manager *Horst H. Handl* richtet derzeit nach Erfahrungen in Chicago drei Hotels unter einem Dach ein. 87,5 Millionen DM steckt die aus Japan gesteuerte Kette in dieses Unterfangen. «Unter einem Dach» ist allerdings nur bedingt korrekt. Neben dem 1963 errichteten Hotelturm mit 500 Zimmern ist 1971 die 300 Zimmer grosse Dependance errichtet worden.
Hier soll unter der Marke «Forum» ein Haus der Klasse 3-Stern-plus entstehen, das sich mit Zimmerpreisen von etwa 250 DM an die mittlere Manager-Ebene mit limitiertem Travel-Etat richtet. Das «Forum» bleibt durch zwei unterirdische Tunnels mit dem Intercontinental-Haupthaus verbunden, ein Tunnel für die Gäste, einer für Service und Personal.
Die «Billiggäste» im Forum-Trakt sollen durchaus die gehobenen Interconti-Fazilitäten wie Schwimmbad, Health-Center, Bar und Lobby nutzen können - ohne Aufpreis. «Das sind unsere First-Class-Kunden von morgen», prophezeit Handl. Ausserdem wisse er aus Erfahrung, dass auch sein First-Class-Hotelpublikum es schätze, sich mit den Jüngeren zu mischen.

Grandhotel im Hotel

Im Haupthaus werden nicht nur die 30 Quadratmeter grossen Intercontinental-Zimmer auf modernsten Standard umgebaut - in der 19. und 20. Etage ist ein kleines Grandhotel im Deluxe-Stil unter der Marke «Club Intercontinental» entstanden. Jeweils zwei Räume wurden zu 60m2-Executive-Zimmern umgebaut und einige Zimmer sogar zu 85 m2 grossen Suiten. In der 21. Etage kann der Club-Gast separat ein- und auschecken, kann kostenlos Konferenzen abhalten, wofür Aussenstehende 1500 DM pro Tag zahlen müssten. Jede Suite verschlang 350 000 Umbaukosten, jedes Executive-Zimmer 225 000 DM. Dafür kosten die Räume denn auch 1500 DM bzw. 650 DM pro Nacht für maximal zwei Personen.

Jede Kategorie ihren Manager

Das «Forum» wird mit eigener Lobby und Rezeption ausgestattet, ein Einchecken ist aber auch im Interconti-Haupthaus möglich. Eine Bierstube soll sich vornehmlich an den finanziellen Möglichkeiten der Forum-Gäste orientieren, dürfte nach Handls Meinung aber auch eine Attraktion für seine Deluxe-Gäste sein. Die Vernetzung von Telefon und Computern bleibt total, allerdings wird unter dem General Manager jeweils ein Manager für die besonderen Marketing-Bedürfnisse der Forum-Klasse sowie der beiden Intercontinental-Spielarten zuständig sein.

Keine zweitklassigen Gäste

Auf keinen Fall soll der Forum-Gast als zweitklassig betrachtet oder behandelt werden - «Er hat nur noch nicht das Budget für vier Sterne», bleibt Handl weitsichtig. Unter einem Dach kann Handl sich die strikte Hotel-Teilung nicht vorstellen.
Auch beim Pilotversuch in Chicago stand ein Anbau für die Klasse 3-Sternplus neben dem aufgewerteten «Interconti» zur Verfügung «Aber jedes Haus, das bisher Probleme mit einer Dependance hatte, weil manche Gäste sich dorthin abgeschoben fühlten, kann nun Nutzen daraus ziehen», rät er Kollegen.

Plädoyer für Mehrklassenkonzept

Der Frankfurter Geschäftsführer der deutschen Hotel- und Gaststättenvereinigung, *Hermann Jäger*, plädiert schon lange dafür, innerhalb eines Hauses unterschiedliche Kategorien anzubieten. «Im Gastronomiebereich haben wir das doch längst - vom Coffee-Shop bis zum Gourmet-Restaurant», sagt er. So etwas könne bei jeder anstehenden grösseren Haus-Renovierung in Angriff genommen werden, meint der Verbands-Mann. Jäger ist der Meinung, dass je billiger das gebuchte Zimmer sei, umso höher müsste der Beitrag des Gastes für die Service-Leistungen des Hauses wie Sauna oder Swimmingpool sein. «Man kann doch Chipkarten einführen, die je nach Stern-Klassifizierung des Zimmers unterschiedlich teuer wären, bis zu Gratiskarten für den 5-Stern-Gast».
Nicht nur bei der Zimmer-Ausstattung, auch beim Wechseln der Bett- und Badwäsche könnten Unterschiede zwischen den Preisgruppen gemacht werden. Jäger verweist auf die Praxis bei Gruppenreisenden, die schon jetzt in der Top-Hotellerie anders gepreist würden als der Normalgast. «Wenn das Mehrklassenkonzept greift, hört für den Gast und für den Hotelier das ärgerliche Gefeilsche auf - jeder kann das Zimmer buchen, das er bezahlen kann.
Allerdings müssten die unterschiedlichen Preis-Kategorien wenn schon nicht in unabhängigen Gebäuden, unbedingt in separaten Etagen angesiedelt sein: «Oft genug schon ärgert sich ein 5-Stern-Gast über lautstarkes Auftreten von Gruppenreisenden auf seiner Etage.» *GU*

HOT-TELL

Ibis- und Arcade-Hotels ändern ihre Preispolitik. Wer künftig in Doppelzimmern von Ibis- und Arcade-Hotels in Deutschland übernachtet, bezahlt keinen Zuschlag mehr. Je nach Standort belaufen sich die Zimmerpreise in Deutschland nun auf 90 bis 155 DM - unabhängig davon, ob eine Belegung im Einzel- oder im Doppelzimmer erfolgt. Dadurch rechnet sich die Ibis-/Arcade-Gruppe (43 Hotels mit rund 6 000 Zimmern) im 2-Stern-Bereich zu den günstigsten Hotelketten in Deutschland.

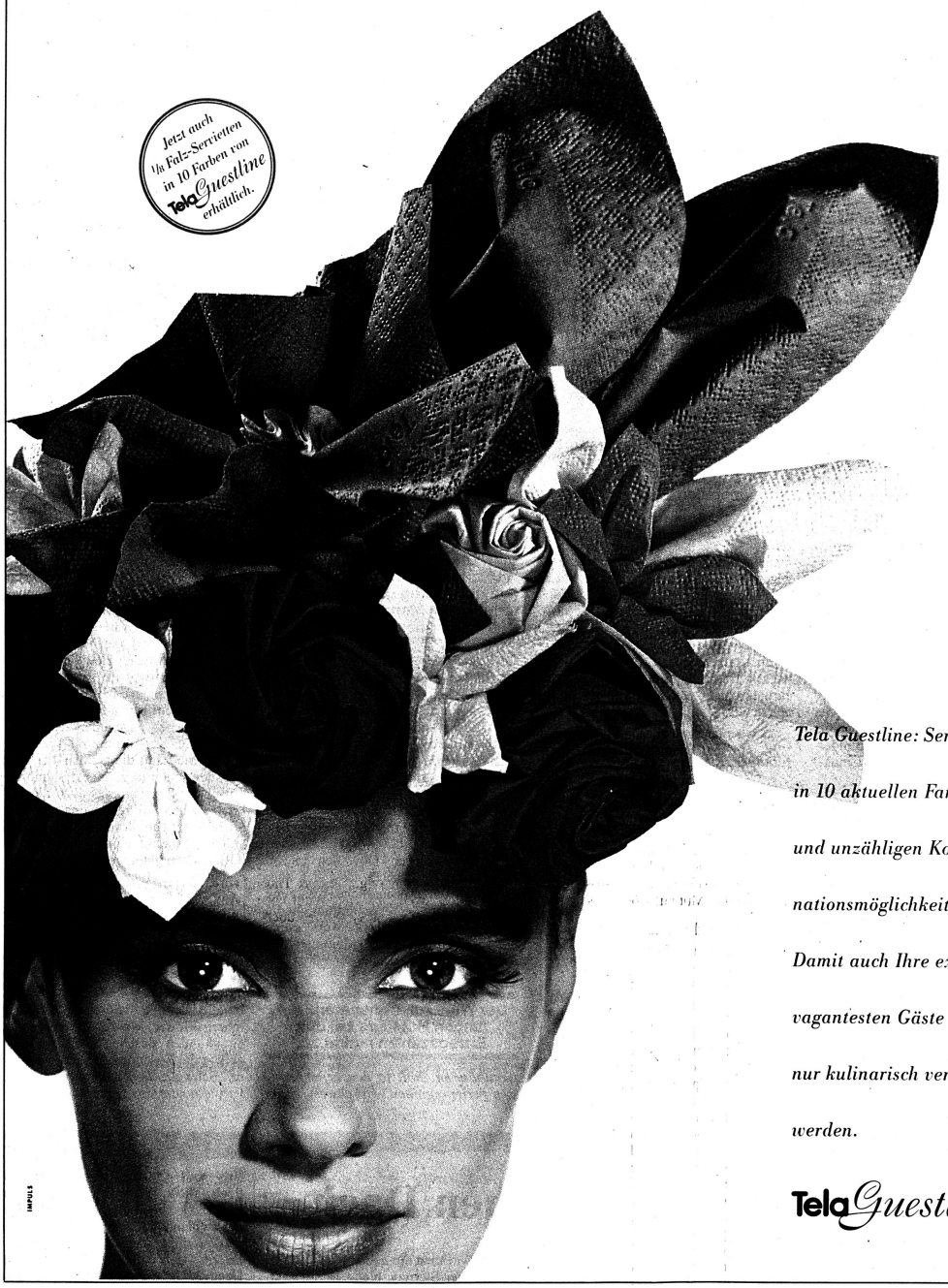
*

«Intercontinental» in Leipzig. Ein hochmodernes Konferenz-Zentrum soll noch im Februar im Hotel Intercontinental in Leipzig seinen Betrieb aufnehmen. Insgesamt wurden zehn Millionen DM in die Renovierung des ehemaligen Interhotels Merkur zum «Interconti» gesteckt. Das Konferenzzentrum bietet Platz für 600 Personen und hat Tageslicht in allen Räumen. Damit bietet das Interconti nach eigenen Angaben das modernste und grösste Tagungszentrum der Stadt Leipzig.

*

Four Seasons Hotel, Chicago, unter den drei besten US-Hotels. Aufgrund der jährlichen stattfindenden , Meinungsumfragen von Condé Nast, International Investor und von Hideaway Report befindet sich das Four Seasons Hotel, Chicago auch 1993 unter den drei besten Hotels der USA. Beim International Investor sind nur noch das «Mansion on Tirtle Creek» in Dallas und das als Nummer 1 gesetzte «Bel Air» in Los Angeles weiter vorne rangiert. Bei Condé Nast steht das «Four Seasons Chicago» zudem an 13. Stelle der hundert weltbesten Hotels. Den ersten Rang belegt das «Peninsula Hongkong».

TELA. HAUTE COUTURE DE LA TABLE.



Tela Guestline: Servietten in 10 aktuellen Farben und unzähligen Kombinationsmöglichkeiten. Damit auch Ihre extravagantesten Gäste nicht nur kulinarisch verwöhnt werden.

TelaGuestline

IMPULS

Andy Mannhart AG
Hotel & Catering Supplies

Gemüseschnitzkurse

Unter der Leitung von Herrn Wang, Küchenchef und Künstler. Daten:
28./29. März 1994
25./26. April 1994
Einmaliger Kompaktkurs
7. bis 11. Februar 1994
Teilnehmerzahl:
limitiert, max. 12 Personen
Kursort:
6044 Udligenswil-Luzern
(direkt neben der Kirche)
Kosten:
Fr. 340.– für 2 Tage
(2 x 6 Stunden) inkl. 2 Mittagessen
Fr. 750.– für 5 Tage
(5 x 6 Std.) inklusive 5 Mittagessen
Informationen und Anmeldung:
Andy Mannhart AG, Kirchrainstr. 27
6044 Udligenswil-Luzern,
Tel. 041 81 11 12, Fax 041 81 11 60

57595/329452

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

Der gute Wille lässt Flügel wachsen

PC Konto 30-9700-0
Schweizerisches Rotes Kreuz

INTERGASTRA 94

17. Internationale Fachausstellung für das Hotel-, Gaststättengewerbe und Konditorenhandwerk

PARTNERLAND ITALIEN

ALLES ANDERE ALS ALLTAG – IST UNSERE GASTRONOMIE.

Sie steht für Freude, für Kommunikation, für Leben und Geniessen. Gastronomie lebt vom Wandel, von der Innovation, von Ideen. Dafür ist die INTERGASTRA eine Infobörse. Über 600 Aussteller zeigen ein lückenloses, internationales Programm: Speisen und Getränke, Technik und Einrichtung, Verwaltungsbedarf und Dienstleistungen. Dazu ein grosses fachliches Rahmenprogramm und viele Aktivitäten des Partnerlandes Italien.

Informationen: Handelskammer Deutschland-Schweiz, Talacker 41, 8001 Zürich, Telefon 01-2213702, Fax 01-2213766

STUTTGART 19. – 24. 2. 1994

Messe Stuttgart INTERNATIONAL

Musik-Urheberrecht

Tantiemen für Guggenmusik?

Die närrische Zeit sorgt mit Musik und Tanz für Hochbetrieb im Gastgewerbe. Und die Suisa, das heisst die Schweizerische Gesellschaft für die Rechte der Urheber musikalischer Werke, hält nach dem neuen Gesetz berechtigt die Hand aus. Zur Erinnerung ein paar Richtlinien.

Grundsätzlich kann die Suisa bei jeglicher Musiknutzung auf Tantiemen (Abgaben) pochen, sobald die Veranstaltung über den Freundes- und Bekanntenkreis herausgeht. Für jede öffentliche Nutzung von Musik - und darum handelt es sich beim Engagement von Musikern, Bands oder Discjockeys zur Fasnacht - steht den Komponisten und Textautoren gemäss dem Urheberrecht eine Entschädigung zu. Die mit der Verwaltung beauftragte Suisa zieht die Entschädigungen ein und verteilt sie an die Urheber.

98,5 Millionen Einnahmen

Im letzten Jahr beliefen sich die Einnahmen der rund 250 (Teilzeit-) Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zählenden Suisa auf 84 Millionen Franken aus dem Raum Schweiz/Liechtenstein, plus 14,5 Millionen Franken aus dem Ausland. Nach einem ausgeklügelten System wird dieses Geld minus den Verwaltungskosten an die rund 11 000 Mitglieder und Auftraggeber verteilt, die so je nach Beliebtheit ihrer Werke von 100 bis über 100 000 Franken pro Jahr verdienen können.
Damit diese sogenannten Tantiemen gerecht verteilt werden können, ist die Suisa auf genaue Programmangaben angewiesen. Werktitel, Komponist, wo, wann, und was gespielt wird, sollte möglichst klar ersichtlich sein.
Diese Angaben und entsprechende Abgaben kann die Suisa also von jedem Gastwirt verlangen, der für die Fasnacht zum Beispiel ein Duo engagiert. Wer als Veranstalter verantwortlich ist, muss den Anlass der Suisa melden und auch für das Begleichen der Urheberrechtstantiemen besorgt sein.
Am einfachsten fordert der Veranstalter dafür beim Kundendienst der Suisa* vorgängig das entsprechende Formular an. Dann kann auch im voraus genau abgeklärt werden um welchen der 30 (!) möglichen Tarife es sich handelt. Sofern nicht bekannte Stars engagiert werden, sind die Tantiemen in der Regel relativ bescheiden. Wenn ein Duo spielt, ist zum Beispiel mit etwa 25 Franken pro Tag zu rechnen.
Doch wie steht es mit dem Auftritt einer Guggenmusik, die unbestellt ein Lokal «heimsucht»? Guggenmusiken, die von Lokal zu Lokal ziehen und die nicht vom Gastwirt engagiert wurden, schuldet der Hotelier oder Restaurateur keine Entschädigung. Auch wenn er sein Lokal einem Dritten vermietet - zum Beispiel für einen Fasnachtsball - muss er keine Tantieme bezahlen. Dies bleibt immer dem Veranstalter überlassen.

Meistgespielte Songs

Die Suisa hat dank ihrer Aufgabe auch eine zuverlässige Übersicht über die in der Schweiz meistgespielten neueren Werke (Tantiemen müssen bis 70 Jahre nach dem Tode des Urhebers entrichtet werden!). «Sens Unik» und *Stephan Eicher* führten 1992 die Suisa-Gesamthitparade der meistgespieltesten Titel in Dancings und Diskotheken an. Mit Abstand die grösste Sendequote erreichte bei den schweizerischen Urhebern der von *Carlos Leal* komponierte und getextete Titel «To the moon please» von der Sens Unik-Gruppe. Den zweiten und dritten Platz belegte Stephan Eicher mit seinen Chansons «Pas d'ami» und «Déjeuner en paix». Unter den ersten 20 dieser Suisa-Hitparade sind die verschiedenen Stilrichtungen der schweizerischen Popmusik vertreten - vom berndeutschen Mundart-Rock über den Hardrock bis zum französischsprachigen Rap. Evergreens wie «Brazil», «Marina», «My way» oder «Strangers in the Night» zählen in Dancings und Diskotheken übrigens nach wie vor zu den Favoriten. *SPF*

*Suisa, Bellariastr. 82, 8038 Zürich, Tel. 01 485 66 66

«Hereingeschneite» Guggenmusik im Lokal ist kostenlos. *Foto: Keystone*

«Dreiländereck» in Basel

Neues «Eingangstor der Schweiz»

Das «Dreiländereck», das beliebte Touristenziel mit Restaurant und Ausblick auf das Dreiland im Basler Rheinhafen, wird neu gestaltet. In den neuen Anlagen soll auch der Küchenbetrieb der Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft (BPG) integriert werden.

Auf der Westquaiseite des Basler Rheinhafens findet sich die Plattform «Dreiländereck» mit dem Café-Restaurant «Zur weiten Fahrt» und einem Metallpylon, der die Wappen der drei Länder Schweiz, Deutschland und Frankreich trägt. Basel liegt eben an einem Schnittpunkt dieser drei Länder.
Die gesamte Anlage inklusive Restaurant ist schon lange sanierungsbedürftig. Das beliebte Restaurant sei «in einem baulich und hygienisch äusserst kritischem Zustand», erklärte beispielsweise die Basler Regierung. Darum soll die gesamte Plattform durch einen Neubau ersetzt werden, der Basels Stellung als «Goldenes Eingangstor der Schweiz» eleganter versinnbildlichen soll.
Mit der Neugestaltung bietet sich der Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft AG (BPG) zudem die Gelegenheit, ihr veraltetes, zu einem Küchenschiff umgebautes Stationsschiff «Lucullus» zur Versorgung der BPG-Flotte mit Mahlzeiten aufzugeben: Die Produktion soll nun mit dem neuen Betrieb des Restaurants am «Dreiländereck» zusammengelegt werden. Die Möglichkeit eines externen Caterings wurde zwar ebenfalls geprüft. Es zeigte sich aber anhand der Offerten von Cateringfirmen, dass zuwenig Marge für die BPG übrig blieb.
Im Neubauprojekt der Larghi Architekten und Planer AG, Basel mit Kosten von sieben Millionen Franken findet sich nun im Erdgeschoss des «Dreiländereck» eine grosse Terrasse für den Sommer-Restaurationsbetrieb mit einem Kiosk für Speisen und Getränke. Im Obergeschoss ist das neue Restaurant (110 Innensitz- und 50 Aussensitzplätze) mit Panoramablick auf den Rhein untergebracht.
Im Untergeschoss befindet sich die Operationsbasis für die BPG und ihre Restauration in Einheit mit dem Restaurationsbetrieb am «Dreiländereck», was wesentliche Rationalisierungen und Einsparungen bringen soll.
An die Kosten des Neubaus beteiligt sich der Kanton mit 2,6 Millionen Franken, welcher der BPG zudem einen Kredit von 4,4 Millionen Franken gewährt. Nach der Zustimmung des Kantonsparlaments und nach Ablauf der Referendumfrist hofft BPG-Direktor Niklaus P. Schaer, dass die neue Anlage im Sommer 1995 eröffnet werden kann. *IA*

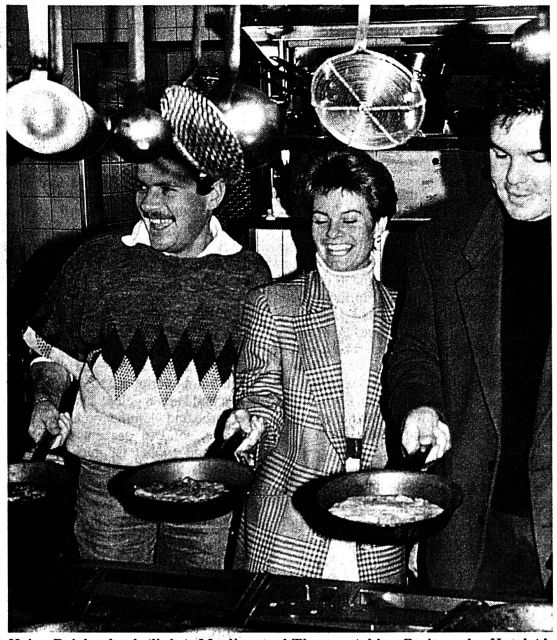
Hotel Alpenland, Lauenen-Gstaad

Mit Rösti-Factory nach Amerika

Eine junge initiative Unternehmer-Familie aus der Hotellerie systematisiert das Schweizer Nationalgericht. Rösti-Burger, Rösti-Pizza, ein traditionelles Schweizer Gericht startet jetzt seine Karriere in den USA.

RICCARDA SCHÖN

Mutige Ideen sind in der Schweizer Gastro-Szene rar geworden. Gejammer über unberechenbare Gäste, traniges Personal und steigende Kosten gehören schon eher zum alltäglichen Repertoire. Doch glücklicherweise zeigt sich da und dort ein Lichtblick. Zum Beispiel in Lauenen Gstaad: *Marlène* und ihr Mann *Thomas Addor*, gelernter Koch und eidgenössisch diplomierter Restaurateur eröffneten vor drei Jahren das Drei-Stern-Hotel Alpenland mit 20 grosszügigen Doppelzimmer, zwei Restaurants und 120 Terrassen-Plätze. Das Hotel ganz im Berneroberländer Stil gebaut, wirkt hell und freundlich. Gastfreundschaft wird grossgeschrieben. «Unsere Unternehmensphilosophie ist, dem Gast eine zweite Heimat zu bieten,» sagt Marlène Addor fröhlich. Der Umgangston im ganzen Hotel ist ungezwungen. Die Addors duzen sich mit ihren Angestellten, weil «wir viel zu jung sind um uns siezen,» sagen sie.
Die Athmospäre vom Haus und die aufgeschlossene Haltung der Gastgeber harmonieren perfekt. «Uns war klar, dass wir hier etwas besonderes machen müssen», sagt Thomas Addor. Gourmet-Restaurants waren in Gstaad vorhanden, Typ ländliche Pinte gab es reichlich. Und ein exotisches Spezialitäten-Restaurant passte nicht zum Hotelkonzept. Da errinnerte sich Thomas Addor an die Zeit, als er als Ski-Lehrer sein Geld verdiente: «Meine Schüler wollten immer nur dort einkehren, wo es Rösti gab.» Das gab ihm Mut auf Rösti zu setzten.



Heinz Reichenbach (links), Marlène und Thomas Addor, Besitzer des Hotel Alpenland in Lauenen/Gstaad sind Gründer der Rösti Factory AG. *Foto: Riccarda Schön*

20 verschiedene Rezepte

Thomas Addor tüftelte an die 20 verschiedene Rösti-Rezepte aus, die schnell und einfach zuzubereiten sind. Aber damit nicht genug. Er systematisierte das ganze so weit, dass auch andere Restaurateure diese Rezepte ohne grossen Aufwand übernehmen konnen. «Und bald entstand die «Rösti Factory». Überall die gleiche Speisekarte, mit gleichem Angebot und denselben Preisen. Mein Partner hat dafür den Vorteil, dass die Rösti mit minimalen Waren- und Personalkosten realisiert werden kann», sagt Thomas Addor begeistert. Inzwischen haben die Addors fünf Franchise-Partner gefunden, die das Konzept in Bern, St. Gallen, Bülach, Wengen an der Aare mit Erfolg umsetzen.
Zum «Rösti-Factory»-Franchise-Paket gehört ein komplette Ausstattung mit Speisekarten, Orginalrezepten, dekorativen gusseisenen Rösti-Pfannen und Lithos, Logos, Pins. Damit alle klappt, finden im Musterbetrieb «Alpenland» die Schulung statt. Aber auch auf Qualitätskontrollen legen die Addors Wert.
Kurt Eggli, Besitzer der Pizzeria Renata in Bülach findet die Erweiterung durch die Rösti Factory ideal: «Nicht alle meine Gäste mögen Pizza, nicht alle Rösti. Aber alle wollen günstig, abwechslungsreich und einfach essen. Es ist die gleiche Gästestruktur, die ich anspreche.»
Für dieses Franchise-Paket zahlt der Partner (bis jetzt) einmalig 8000 Franken und pro Jahr 2000 Franken Lizenzgebühr.
Trotz der fünf Lizenz-Betriebe sind die Addors mit dem Erfolg der Rösti Factory noch nicht zu frieden. «In der Schweiz läuft es harzig,» erklärt Thomas Addor, «weil sich viele nicht entschliessen können ein System zu übernehmen. Doch gerade dies erlaubt das Speiseanbebot mit einem minimalen Aufwand zu erweitern, dadurch eine Umsatzsteigerung zu erzielen und die Rendite zu verbessern.» «Und», fügt Marlène Addor hinzu, «Rösti ist ein gesundes Gericht. Es passt in die vegetarische Küche und zur Trennkost. Es liegt voll im Trend.»

Rösti ein Food-Trend

Das haben inzwischen auch die Amerikaner bemerkt. Die traditionelle Rösti also als künftiger Food-Renner? Den Versuch machen jetzt die Addors in den USA. Sie haben in Winterpark (Colorado) mit dem US-Schweizer *Hilary Henz* einen Franchise-Partner gefunden, der das komplette Franchise-Paket übernommen hat. In seinem Chalet Lucerne gibt es künftig Rösti-Burger, Rösti-Pizza und klassische Rösti-Variationen. Dieselbe Karte wie in Gstaad, Bern oder St.Gallen.

Name international geschützt

Dass Rösti in Amerika Erfolg haben wird, sind sich die Addors sicher. «Die Amerikaner kennen zwar «Schweizer Rösti» kaum, sind aber von Schweizer Produkten schnell zu begeistern. Sie sind offener, auch für eine Franchise-Idee und Systematisierung», sagt Thomas Addor. Damit auch alles seine Richtigkeit hat, wurde der Name Rösti Factory von den Addors inzwischen geschützt. Zudem haben sie 1992 zusammen mit Schwager *Heinz Reichenbach* eine Aktiengesellschaft gegründet. «Die Idee der Rösti Factory ist im grundgenommen nicht neu,» räumt Marlène Addor ein, «aber die Vermarktung und das Gesamtkonzept ist das Besondere.» Und warum gerade so ein Name wie Rösti Factory? «Rösti Factory,» sagt Marlène Addor strahlend, «ist sehr bewusst so gewählt. Er klingt aggressiv, ist schnell eingängig, frech und jugendlich. So wie wir uns das Gastgewerbe wünschen…»

Franchise-System

Franchise-System ist ein in den USA aufgekommenes Vertriebs- und Lizenzsystem, bei dem ein selbständiger Einzelunternehmer als Franchisenehmer Markenartikel oder auch Serviceleistungen eines anderen Unternehmens (Franchisegeber) verkauft. Der Franchisegeber bestimmt dabei die Geschäftspolitik.

SCHLEMMERWOCHEN

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.	*Amerikan Food-Gambling*	Salmen, Rheinfelden
01.02.–20.02.	*Risotto*	Aarauerhof, Aarau
04.02.–20.02.	*New Orleans Mardi Gras*	Belvédère, Davos
12.02.–27.02.	*Grüsse aus Norwegen*	Hotel Sonne, Schwarzenburg
06.01.–28.02.	*Arabische Küche*	Löwen, Obfelden
11.01.–28.02.	*Militärspezialitäten*	Hotel Mittenza, Muttenz
26.01.–28.02.	*Provence/Côte du Rhône*	Landhotel Hirschen, Obererlinsbach

REKLAME

Ein volles Haus und gute Gäste

Die Zeitungskombination Münchner Merkur/tz macht es möglich.

Münchner Merkur tz

Die Zeitungskombination mit der höchsten Auflage und den meisten Lesern in München und Oberbayern

IVA

IVA AG für internationale Werbung
Mühlenbachstraße 43 · Postfach 8032 Zürich
Telefon 01-2512450 · Telex 816438 iva ch

Putzmittel-Konzentrate

Mit weniger Mittel effizienter reinigen

Anstelle einer endlosen Palette von Spezialmitteln genügen für einen Betrieb vier bis fünf Reinigungsprodukte. Neuerdings können diese aus Konzentraten platzsparend selbst gemischt und optimal dosiert werden.

PIETER POLDERVAART

«Bei der letzten Zählung kam ich auf 28 verschiedene Produkte», sagt *Urs Kläy*, Leiter der Abteilung Technik und Sicherheit beim Hilton Basel. Die Zeit des ausufernden Putzschrankes ist ab diesem Monat zumindest im Hilton Basel vorbei: Im Januar läuft die Einführung des «Formulator-Systems» der Firma Solan AG, Glattbrugg, an. Kläy: «Sowohl für das Housekeeping als auch für die Küche werden wir mit drei bis vier Produkten auskommen. Die zentrale Ausgabe wird von Etagenverantwortlichen kontrolliert, und schärfere Mittel werden nur noch gegen Unterschrift abgegeben.»

Grundkonzentrate mixen

Dem aus den USA stammenden und in der Schweiz 1992 eingeführten «Formulator» liegt die Idee zugrunde, die Vielfalt der verwendeten Reinigungsmittel auf ein Minimum zu beschränken und auf den Betrieb optimal zuzuschneiden. Herzstück ist dabei ein computergesteuerter Apparat, der Mixer und Verdünner zugleich ist. Aus den vier gelieferten Wirkstoff-Konzentraten kann er theoretisch 35 unterschiedliche gebrauchsfertige Reinigungsmittel mischen; betriebsspezifisch werden maximal zehn davon ausgewählt und fest programmiert. Das fertige Produkt wird automatisch in 4,8-Liter-Bidons gefüllt, aus denen wiederum die handlichen Flaschen für das Reinigungspersonal abgefüllt werden. Die Abrechnung erfolgt monatlich aufgrund der Menge der tatsächlich erstellten Mischungen.

Nummern und Farben

Gerade beim fremdsprachigen Personal stellt sich oft das Problem der Kommunikation. «Formulator» hat das mit einem kombinierten System von Nummern und Farben gelöst. Dabei erscheint die Farbe und Nummer nicht nur auf der Flasche, sondern das entsprechend zu reinigende Möbel ist auch auf einem schematischen Plan, den die Zimmermädchen erhalten, so bezeichnet. In der Hotelküche finden sich die farbigen Zahlen gleich am Objekt selbst.

Rund 30 Betriebe reinigen heute mit «Formulator», darunter etwa die Hotelfachschule Belvoir in Zürich oder das Davoser Fünfstern-Haus Steigenberger-Belvédère (227 Betten). Zwar sei die neue Methode «sicher nicht billiger als früher», so *Cornelia Stoll*, erste Hausdame im Belvédère: «Die Produkte können aber ohne viel Kraftanstrengung auch vom weiblichen Personal speditiv abgefüllt werden, und auch das System mit den Farben und Nummern hat sich bewährt.» Heute kommt das Belvédère mit gerade zwei Produkten in der Zimmerreinigung aus. Ein weiteres Plus ist laut Stoll die Ordnung auf dem Servicewagen dank der ebenfalls vom Hersteller zur Verfügung gestellten Tragkörbe.

Nur wenige Produkte nötig

Von ähnlich guten Erfahrungen berichtet *Heinz Ryser*, Betriebsleiter des SV-Restaurants Elsa-Cucina (350 Mahlzeiten pro Tag) an der Neuen Börse in Zürich. Ryser schätzt besonders die Platzersparnis, die Anwenderfreundlichkeit und die Beschränkung auf nur sechs Produkte (für Toiletten, Küche, Boden, Arbeitsflächen, Glas, Marmor). Wieder steht nicht der direkte finanzielle Vorteil im Vordergrund als vielmehr indirekte Einsparungen durch eine kleinere Lagerhaltung und höhere Effizienz des Personals. Auch die Putzergebnisse seien sehr zufriedenstellend, sagt Ryser.

Für Klein- und Mittelbetriebe

Zwar muss das Mixgerät nicht gekauft werden, sondern es wird dafür eine umsatzabhängige Miete entrichtet. Für Hotels unter 100 Betten und kleinere Restaurants lohnt sich die Apparatur aber kaum. An der diesjährigen Igeho hat die Solan AG deshalb das Programm «Oasis» lanciert. Dabei werden je nach Wunsch bis zu zehn fertige Reinigungskonzentrate und Luftverbesserer angeliefert, die wieder vor Ort mit einem speziellen Dosiersystem gebrauchsfertig mit Wasser verdünnt werden.
Auch die Umwelt profitiert von dieser Art der Reiniger-Zubereitung: «Mit der Verdünnung vor Ort verhindern wir den Wassertourismus, und unsere Kanister füllen wir alle wieder auf», sagt *Willy Straub*, Marketingverantwortlicher bei der Solan AG. Der Erfolg gäbe ihm Recht: «Bereits haben sich auch die Manor-Gruppe und Mövenpick an dem System interessiert gezeigt.»

Kontakt: Solan AG, Industriestrasse 57, 8152 Glattbrugg, Tel. 01 810 75 65, Fax. 01 810 05 45.

MIXED-PICKLES

Umsatzplus bei Prodega

Die Prodega-Gruppe, Moosseedorf, hat im vergangenem Jahr einen konsolidierten Umsatz von 523,1 (1992: 463,0) Millionen Franken erzielt. Das entspricht einer Zunahme von 13 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Gewinn (7,7 Millionen Franken im Vorjahr) hat mit dem Umsatzwachstum schrittgehalten. Die Prodega AG erwirtschaftete davon 493,4 Millionen Franken mit elf Cash & Carry-Märkten und 29,6 Millionen Franken die Growa mit vier Märkten. Für das kommende Jahr rechnet die Prodega-Gruppe mit einer Umsatzsteigerung von sechs Prozent. Zudem ist eine Expansion nach Frankreich geplant. *r.*

Di Gallo AG jetzt Mundo AG

Seit Jahresbeginn wechselte die Di Gallo AG, der in Rothenburg domizilierte Importeur von hochwertigen Früchten und Gemüse, seinen Namen in Mundo AG. Dieser Schritt fällt ins 101. Jahr des 1893 von Andreas Di Gallo gegründeten Unternehmens und bringt die veränderten Besitzverhältnisse zur Geltung. Die Bezeichnung «Mundo» hat sich als Qualitätsbegriff für das Agrumen-Sortiment des Rothenburger Fruchtimporteurs etabliert und wurde deshalb zum neuen Firmennamen gewählt. Unter der Führung der bisherigen Geschäftsleitung und Inhaber bleiben Sortiment und Dienstleistungen der Mundo AG auf unverändertem Niveau bestehen. *r.*

HOWEG

FOOD

Spezialöle z.B.
– Distelöl Clapbox® à 10 l l 6.15*
– Olivenöl Riviera Clapbox® à 10 l l 7.90*
Sonnenblumenöl Clapbox® l 4.39*
Vollmilch UHT l 1.69*
Hero/Parma Doro z.B.
– Pasta-Sauce Pomodori Bl 5.95*
Delfarnese z.B.
– alle Eierteigwaren kg 2.45*
– alle Tipo Napoli kg 1.95*
Knorr z.B.
– Fleischsuppe spezial Gastronome kg 18.70*
– Demi-glace kg 13.30*
Weissmehl Gastro kg 1.79*

Gamay Romand Rés. St.Urbain TOP 50 1992 50 cl 3.85**
Epesses Rés. St.Urbain TOP 50 1992 50 cl 6.75**
Dézaley Rés. St.Urbain TOP 50 1990 50 cl 8.95**

CAVE

Erdinger Weissbier 50 cl 1.70*
Mattinella Orangennektar 100 cl –.89*
Orangensaft Sunair 200 cl 1.89*
Himbeersirup 100 cl 3.45*
Kalterer Auslese DOC 20 cl –.95** 50 cl 1.95** 100 cl 3.60**
Martini & Rossi z.B.
– Rum Bacardi Gold 40% 70 cl Tiefstpreis

Wein des Monats
Dôle de Sierre TOP 50
Songes du Valais 1992
Ha à 15 Fl 50 cl 6.50
5.80**
Dôle de Sierre
Songes du Valais 1992
Ct à 6 Fl 75 cl 8.80
8.80**

NON-FOOD

Tela Servietten z.B.
– diverse Farben Ct à 1500 St. 38.90**
Hotel Exclusiv z.B.
– Toilettenpapier, 2-lagig, 300 Coupons St 24.90**
Weitafresh z.B.
– Frischhalte-Folie Superstar Ct 18.60**

SUPER Hit

Gulaschsuppe
– Gulaschsuppe Excellency 3/1 Ds Ds 11.90*
– Gulaschsuppe Excellency 3/8 Ds Ds 1.85*

Angebot gültig für Bestellungen bis 28.2.94
HOWEG
2540 Grenchen
Telefon 065 51 21 51
Fax 065 52 99 09

BON 89/4268
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 84seitigen Gastro-Katalog
Name
Strasse
PLZ/Ort

Die Lebensdauer ist beachtlich. Der Preis bemerkenswert.
Code 104 268.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.
diga ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!
8854 **Galgenen**/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ
4614 **Hägendorf**/Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost
9532 **Rickenbach**/Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 **Emmen**/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring
1701 **Fribourg**/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot
8600 **Dübendorf**/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

Die Mehr-als-nur-Personensucher

Vielseitige Informationstechnik von Ascom: Der Taschenkommunikator teleCOURIER 910 T

Wenn Sie jederzeit in Kontakt sein wollen und sich mehr als nur «Pieps» zu sagen haben, sind hochmoderne und effiziente Personensucher aus der teleCOURIER-Familie der Ascom die Lösung. Modernste Telekommunikations-Technologie von Ascom ausserdem für schnurlose Telefonie, Videoüberwachung, Personen-Signalisations- und Lichtruf. Beratung, Support, Service und Finanzierung inklusive. Sofortinformationen über Gratistelefon

155 13 00.

ascom *denkt weiter.*
Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich

Bitte senden Sie mir weitere Unterlagen:
Firma: zuständig:
Strasse/Nr.:
PLZ/Ort: 1/HOR
Coupon ausschneiden und einsenden an:
Ascom Telematic AG
Marketing Infracom
Stettbachstrasse 6, 8600 Dübendorf

MIXED-PICKLES

Mit jeder PET-Flasche 1/2 Liter mehr verkauft

Der Grossverteiler Migros hat den Umsatz seines Hauswassers der Seba Aproz-Quelle 1993 noch einmal gewaltig erhöht. Der Verkauf von ungesüsstem Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure ist von 63 Millionen Liter im Jahre 1991 auf 78 Millionen Liter im Jahre 1992 (plus 23,8 Prozent) und 85 Millionen Liter im Jahre 1993 (plus neun Prozent geklettert.
Auf Anfrage der *hotel + touristik revue* wird die enorme Zunahme auf die Ende 1991 eingeführte PET-Flasche (1,5 Liter) und die hohe Qualität des Wassers zurückgeführt. Der Zuwachs ging nicht auf Kosten der gesüssten Wasser, die eine noch höhere Zuwachsrate als die Mineralwasser verzeichneten.

Pro-Kopf-Verbrauch 1994: 76 Liter erwartet

In den letzten zehn Jahren nahmen Produktion und Verbrauch von Mineralwasser stetig zu, mit jährlichen Zuwachsraten von in der Regel über fünf Prozent. 1993 erfolgte eine deutliche Stagnation; dies wohl weniger als Folge von wirtschaftlicher Rezession und Arbeitslosigkeit als vielmehr des ausgesprochen unfreundlichen, dem Durst nicht förderlichen Wetters, wegen.
Alex Kuhn, Sekretär der SMS (siehe Interview): «Aufgrund von Hochrechnungen für das Jahr 1993 darf man erwarten, dass nur noch ein symbolischer Anstieg ausgewiesen werden kann, wobei die Inlandproduktion wohl 470 Millionen Liter, der Inlandverbrauch 520 Millionen Liter, somit pro Kopf der Bevölkerung gegen 76 Liter, erreichen dürften.»

Nestlé baut ein Wasser-Forschungszentrum

Nestlé ist mit einem Mineralwasserumsatz von über 2,5 Milliarden Franken pro Jahr stärkste Besitzerin von Mineralquellen in Europa, USA, Thailand, Vietnam, Griechenland usw. Im Verlauf des nächsten Jahres soll im Französischen Vittel mit dem Bau eines Forschungszentrums für Mineralwasser begonnen werden. Dazu Pressesprecher *François Xavier Perroud*: «Bei Perrier und Vittel arbeiten Spezialisten und Wissenschaftler, deren Know-how wir zusammenfassen möchten - wie schon in anderen Forschungszentren.» Dabei gehe es um Themen von der Quellenerschliessung bis zur Abfüllung und Verpackung.

So trinken Profis ihr Mineralwasser

Die ideale Temperatur für Mineralwasser ist - wie beim Bier - sieben bis zehn Grad. Das Wasser schmeckt pur am besten. Eiswürfel aus Leitungswasser - zur Kühlung ins Glas gegeben - können den Geschmack beeinträchtigen. So auch die Zugabe von einem Stück Zitrone, das den Geschmack nur verfälscht.
Das ideale Gefäss für den Genuss von Mineralwasser ist ein Glas in Becherform mittlerer Grösse, das am Oberteil angefasst wird, um die Temperatur des Wassers zu spüren. Eingegossen wird jeweils nur soviel, wie in zwei guten Schlucken zu trinken ist - auf diese Weise kommt man der Art am nächsten, wie sich unsere Urahnen an frischem Quellwasser labten: Sie tranken aus der Hand.

Trinkwasser kostenlos auf dem Tisch?

Den Trend zurück zum Trinkwasser bemerkt auch *Heinz Hiltl* vom Hiltl Vegi Restaurant in Zürich: «Weil viele Leute dies im Ausland entdecken, wird die Nachfrage nach kostenlosem Trinkwasser auch hier immer grösser.» Die Karaffe mit Trinkwasser gehört in den USA und in vielen europäischen Ländern auf jeden Restauranttisch. Vielleicht deshalb der grosse Erfolg mit offenem Aqui-Wasser, das Hiltl im Container bezieht und in grossen und kleinen Karaffen ausschenkt?
Weshalb wird in der Schweiz bisher kein kostenloses Trinkwasser ausgeschenkt? Heinz Hiltl: «Man muss ganz klar sehen: Der Getränkeverkauf gehört als wichtiges Umsatzmittel in die Mischrechnung der Schweizer Gastronomie.» *RS*

Alex Kuhn, Sekretär des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen

«Offenausschank begünstigt Kontamination»

Vehement gegen Offenausschank von Mineralwasser äussert sich Alex Kuhn, Sekretär des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten SMS im Gespräch mit der hotel + touristik revue. Anlass zur Sorge gibt ihm zudem die «enorme Verteuerung im Gastgewerbe, die sich prohibitiv auswirkt».

INTERVIEW: REGULA STUCKI

Herr Kuhn, sind die Erfolgschancen im Mineral- und Süssgetränkesektor besser als beim Bier? Wie schätzen sie die Weiterentwicklung ein?
Es scheint, dass beim Bier eine Sättigungsgrenze bereits erreicht ist. Bei den Süssgetränken dürfte diese Grenze nicht mehr fern sein. Dem Mineralwasser darf man noch weitere Zuwachsraten zubilligen. Der Pro-Kopf-Konsum könnte im Laufe der nächsten Jahre sehr wohl auf 90, ja sogar auf gegen 100 Liter ansteigen.

Werden ausländische Mineralwasser weitere Marktanteile gewinnen?
Der Druck der importierten Mineralwässer ist wieder stärker geworden. Nachdem der EG-Gerichtshof in Brüssel das Verbot von PCV-Flaschen aus ökologischen Gründen schützt, müssen jetzt auch ausländische Produzenten von PVC auf PET umsteigen und dürfen somit wieder auf dem Schweizer Markt erscheinen, der schon vor Jahren auf die umweltfreundlichere Flasche umgestellt hat.
Ausländische Produkte sind konkurrenzfähig, da ihre niedrigen Produktionskosten die höheren Transportkosten in etwa kompensieren. Besonders in der Westschweiz zieht man aus für mich schwer nachvollziehbaren Gründen die importierten kohlensäurefreien Wässer den qualitativ ebenbürtigen schweizerischen Produkten vor.

Wie unterscheiden sich die eidgenössischen Bestimmungen für Mineralwasser von den EG-Richtlinien?
Das Schweizer Recht kennt eine zusätzliche Generalklausel: In begründeten Einzelfällen können Behandlungsverfahren, wie die Belüftung mit Ozon bewilligt werden, um unerwünschte Bestandteile (Schwefel, Eisen, Mangan) auszuscheiden. Die Behandlung mit Luft und/oder Sauerstoff soll nun auch auf europäischer Ebene zugelassen werden. Leider erlauben gewisse kantonale Behörden für einzelne kohlensäurefreie Mineralwässer das Pasteurisieren, womit sozusagen Hochverrat am natürlichen Mineralwasser begangen wird.

Was halten Sie vom Offenausschank von Mineralwasser im Gastgewerbe?
Die generelle Erlaubnis, Mineralwasser zwecks Offenausschanks in Containern auszuliefern, erachte ich als höchst unerwünscht und dem Ruf des schweizerischen Mineralwasser abträglich. Dadurch wird der Verfälschung und Kontamination (Verseuchung) des Wassers Vorschub geleistet. Es ist zu hoffen, dass im Zuge der Swisslex-Revision der Lebensmittelverordnung solche Schandflecke wieder ausgemerzt werden.

Aber der Offenausschank hat doch nicht bloss Nachteile?
Für den Offenausschank aus der Literflasche spricht eigentlich nur, dass ein Glas Mineralwasser billiger ist als eine Flasche. Die Qualitätssicherung ist nicht mehr gegeben, wenn eine Flasche tagelang geöffnet herumsteht.
Der Offenausschank aus Containern, namentlich unter Verwendung von Postmix-Anlagen, leistet der Verfälschung, ja dem Betrug Vorschub. Es gab Fälle, wo Gastwirte mit ihren Ausschankanlagen gewöhnliches Leitungswasser mit Kohlensäure versetzten und dieses als Spezialität oder gar als Mineralwasser verkauften.

Soll man wegen ein paar schwarzen Schafen einem ganzen Gewerbe misstrauen?
Nein, man darf hier nicht verallgemeinern. Der Offenausschank kann zu punktuellen Betrügereien führen. Die Versuchung ist gross, bei einer Postmix-Anlage den Hahnen schnell umzustellen und gewöhnliches Leitungswasser mit Kohlensäure versetzt auszuschenken. So geschehen in einem bekannten Kurort. Ein Wirt verkaufte unter dem weltberühmten Namen auch gleich sein eigenes Leitungswasser. Worauf dies von einem anderen Gastwirt des Ortes sogar noch nachgeahmt wurde.

Wie steht es mit den Preisen der schweizerische Mineralwasser?
Da es keine Preiskontrolle gibt, kann die Kalkulation des Gastwirts von den Produzenten nicht überprüft werden. Wenn der Produzent für eine kleine Drei-Deziliter-Flasche keine 40 Rappen netto bekommt und der Gastwirt für dieselbe Flasche um die 60 Rappen hinlegen muss, so hat der Gast heute bis zu drei Franken oder mehr zu bezahlen. Die enorme Verteuerung im Gastgewerbe bereitet auch den Mineralwasserproduzenten Sorge, weil sie sich prohibitiv auswirkt. Daher ist der Anteil des Auswärtskonsums stetig und fühlbar zugunsten des Heimkonsums geschrumpft.

Können Schweizer Mineralwässer auf dem internationalen Markt mithalten?
Nein, unsere Mineralwässer sind nicht konkurrenzfähig, weil hierzulande die Abfüllkosten höher sind als im Ausland. Dazu kommen noch die enormen Transportkosten. Daher findet man im Ausland kaum schweizerische Mineralwasser. In die USA zum Beispiel werden unbedeutende Mengen exportiert und das vermutlich bloss aus Prestigegründen.

Wie sieht es mit Besitzverhältnisse bei den Schweizer Mineralquellen aus?
Es gibt führende Familienunternehmen, wie etwa Henniez/Cristalp, Eptingen/Lostorf. Die Unifontesgruppe gehört zu Feldschlösschen, Aqui zu Hürlimann; die Eigentümerfamilie von Valser ist von Bierbrauen auf Mineralwasser umgestiegen. An Passugg/Rhäzüns haben Brauereien Minderheitspakete. Ausländisch beherrscht sind Adelboden (Crodo/Bols-Cynar) und Zurzach.

Mineralwasser

Lieber ein Trendwasser oder ein Trinkwasser?

Wie beim Bier gewinnen auch beim Wasser ausländische Marken ständig an Beliebtheit. So stehen in den Verkaufsregalen der Strozzi's Restaurants in Zürich 15 Flaschen aus fremden Ländern in den Verkaufsregalen. Der Berner Kantonschemiker meint aber, dass es zum Durstlöschen auch Schweizer Trinkwasser tut.

REGULA STUCKI

Helen Strozzega-Fey vom Restaurant Strozzi's: «Wir haben uns auf spezielle, optisch schöne Flaschen geeinigt. *Foto: Regula Stucki*

Der Verbrauch von ungesüsstem Mineralwasser hat in der Schweiz in den letzten Jahren durchschnittlich um sieben bis acht Prozent zugenommen. Wurden 1986 noch 307 Millionen Liter verkauft, waren es 1991 schon 440 Millionen Liter - eine Zunahme von 133 Millionen Liter innerhalb von fünf Jahren. Hauptgründe dafür: gesteigertes Gesundheitsbewusstsein und erfolgreiche Werbung. Die kleinen Flaschen in allen Formen und Farben besitzen heute ein Prestige, das Gold wert sein kann. Dazu *Helen Strozzega-Fey*, die die Strozzi's Restaurants in Zürich zusammen mit Ehemann *Urs* führt: «Bei der Auswahl unseres Angebotes haben wir uns auf spezielle, optisch schöne Flaschen geeinigt. So haben wir heute 22 verschiedene Marken im Angebot.»
Dass sie damit voll im Trend liegen, beweisen die Gäste, die mit stilsicherem Auge und in Assoziation mit witziger Werbung wählen. «Eindeutig ist hier nicht Preis oder Geschmack sondern das Optische massgebend», meint Helen Strozzega. Das zurzeit führende Wasser, «Ty Nant» in der blauen Flasche, kostet im Restaurant Franken 4.50. Ebenfalls aus England kommen «Hildon» mit und ohne Kohlensäure, mit Franken 5.50 teuerstes Wasser bei Strozzi's. «Die Flaschen aus der Schweiz sind vertraut und schon deshalb nichts Besonderes mehr, auch diejenigen aus Deutschland und Österreich fallen optisch nicht speziell auf.» Der Verkauf von Mineralwasser könne aber auch gesteuert werden» wenn der Gast «äs Mineral» verlange und dann auf eine Empfehlung warte.

Der Traum vom eigenen Wasser

Dass sehr viele Gäste bereit sind, hohe Preise für ausländische Wasser zu bezahlen, bezweifelt *Fritz Allenbach*, Direktor der Adelbodner Mineralquellen. Der Konkurrenzkampf sei hart, die Werbeinvestitionen «seiner» Quelle betragen 1,5 Millionen Franken pro Jahr. Weshalb keine Gemeinschaftswerbung zusammen mit der Gastronomie in Form von Lizenzabfüllungen? «Eine Lizenzabfüllung wäre im Prinzip möglich, um zu rentieren, würden aber schon etwa 50 000 Einheiten benötigt.»
«Unser Traum wäre es, ein eigenes Wasser anzubieten», sinniert Helen Strozzega. «Wir haben Bekannte im Tessin, die eine eigene Quelle besitzen. Bis das Wasser jedoch auf den Markt kommen könnte, müsste enorm viel investiert werden. Für Analysen, Etiketten, Flaschen. . .» - «In Anbetracht der heutigen Marktsituation ist das Kommerzialisieren einer neuen Mineralwasserquelle sicher ein Unterfangen, das man sich ganz gut überlegen sollte. Der Aufwand bis zur Anerkennung einer Quelle ist recht gross und muss schliesslich wieder amortisiert werden», bestätigt der Berner Kantonschemiker *Urs Müller*.

Fantasielabel für restauranteigene Mineralwasser *Foto: zvg*

Analysen kosten viel

«Wer eine Quelle besitzt und das Wasser ausschliesslich für den Eigenverbrauch nutzt, muss sich nach keiner Lebensmittelgesetzgebung richten.» Wer sein Wasser kommerziell nutzen will, hat die «Verordnung über die Anerkennung von natürlichen Mineralwässern» zu befolgen. Das heisst, dass während einer Zeitspanne, die sich über mehr als ein Jahr erstreckt, Analysen und Untersuchungen erstellt werden müssen, um die Vorbedingungen zur Anerkennungen zu erfüllen. «Regelmässige Untersuchungen machen sich nur bezahlt, wenn in grösserem Rahmen abgefüllt werden kann.»
Und wenn das Wasser gratis abgegeben würde? «Im heutigem Lebensmittelgesetz ist Verschenken noch nicht in den Zielbestimmungen. Im neuen Gesetz wird es aber enthalten sein.» Abschliessend meint Urs Müller: «Wir verfügen in der Schweiz an den meisten Orten über gutes Trinkwasser. Ich wünschte mir dies käme wieder vermehrt in Trend.»

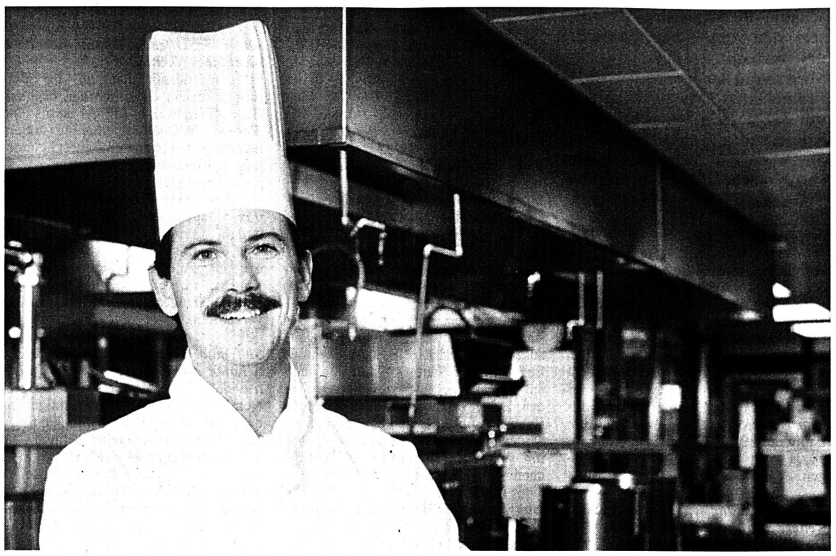
Willi Elsener, Dorchester London

Von Null in die kulinarische Spitzengruppe

Mit dem Schweizer Küchenchef Willi Elsener ist das legendäre Hotel Dorchester an der Londoner Park Lane wieder in die kulinarische Spitzengruppe der britischen Metropole vorgestossen. Erfolgsrezepte: vielseitige Küche, und transparenter Führungsstil.

STEFAN WEHRLE, LONDON

Dass der heute 42jährige *Willi Elsener* mit der Nachfolge von *Anton Mosimann* im Londoner Dorchester ein schweres Erbe angetreten haben soll, hat dem gebürtigen Rhäzünser eher noch Auftrieb gegeben. Motivation ist gesünder, sagte sich Elsener, als die Besitzergesellschaft Brunei Investment 1988 beschloss, das aus den Dreissigerjahren stammende Hotel einer zweijährigen Renovationskur zu unterziehen. Zurück blieb ein Team von lediglich 26 Mitarbeitern - unter ihnen Willi Elsener - das sich in den zwei darauffolgenden Jahren ausschliesslich mit der Konzeption, Planung und der Realisation des neuen Dorchesters befasste. Ein Neuanfang als Challenge in der hart umkämpften Londoner Hotellerie. Ein Neuanfang jedoch, von dem Betriebe, die innerhalb der marktwirtschaftlichen Prinzipien funktionieren, nur träumen können. Nicht so im Dorchester, wo die Finanzierung eine untergeordnete Rolle spielte und der Sultan von Brunei als Chairman der Brunei Investment problemlos 200 Millionen Franken für eines seiner Hobbies locker machte.



Willi Elsener, Schweizer Küchenchef im «Dorchester», London: «Löffelschwingende und polternde Küchenchefs können sich in Grossbritannien kaum durchsetzten.» *Foto: Stefan Wehrle*

11 Millionen für neue Küche

Für Willi Elsener blieben immerhin rund elf Millionen Franken für fünf verschiedene Küchenkonzepte des Dorchester. Während zwei Jahren konnte Elsener, losgelöst vom Tagesstress eines Küchenchefs, zusammen mit einem Küchenplaner die konzeptionelle und kulinarische Zukunft des mondänen Hauses praktisch im Alleingang bestimmen. Das Ziel seiner Planung sei gewesen, möglichst mitarbeiterfreundliche Küchen zu realisieren, die den Bedürfnissen der einzelnen Chefs so weit wie möglich entgegenkommen, meinte der Schweizer. Dies lässt sich zwar nicht nachvollziehen, wohl aber die Tatsache, dass fünf verschiedenen und autonome Konzepte das neue Dorchester aufgewertet haben. So kann Elsener heute seinen traditionellen Gästen im Dorchester Grill die englische Küche zelebrieren, ohne auf die obligate französische Küche eines Luxushotels verzichten zu müssen oder gleichzeitig einen aufwendigen 24-Stunden-Room Service anbieten zu können.

Kombinierbare Profitcenters

Der Grund für diese innerbetriebliche Flexibilität sind fünf als unabhängige Profitcenter funktionierende Küchen, die zwar ihre eigenen Bereiche bewirtschaften, gleichzeitig aber kombinierbar sind und als Grossküche, beispielsweise bei grossen Banketten, die Produktivität zentralisieren und erhöhen können. Innerhalb seiner Angebotspalette gibt sich Willi Elsener zwar experimentierfreudig, nicht aber in der Konzeption der verschiedenen Betriebe des Dorchester. So wurde trotz einer anfänglichen Idee auf ein thailändisches Restaurant verzichtet und stattdessen mit dem Oriental ein chinesisches Haute Cuisine Lokal geplant und gebaut. «Im Gegensatz zur thailändischen Gastronomie ist die vielfältige cantonesische Küche keinem kurzfristigen Trend unterworfen», glaubt Elsener, Verfechter der simplen wie einleuchtenden Philosophie, «we are what we eat» (wir sind was wir essen).

Den bedeutendsten Anteil am Betriebsergebnis des F&B-Anteils steuert weder das englische noch das französische Lokal, sondern der prestigeträchtige Bankettbereich bei: Nicht weniger als 47 Prozent des Gesamtumsatzes realisiert der Schweizer mit Veranstaltungen in den Seminar- und Banketträumen des Dorchester. Über Umsätze und Erträge kann Elsener jedoch keine Angaben machen. Dafür quasi als Entschädigung zwei weitere eindrückliche Zahlen: 110 Köche stehen unter der Leitung des Bündners, und rund 460 Personen können gleichzeitig (ohne Bankette) im Haus an der Park Lane speisen.

Kooperative Führung

Ein wesentlicher Anteil an seinem Erfolg hat zweifellos der Führungsstil. Mit den Erfahrungen der löffelschwingenden und polternden Küchenchefs aus der Schweizer Hotellerie reichlich gesegnet, hat er in London vorerst einmal umdenken müssen - ein zu autoritärer Chef kann sich in Grossbritannien kaum durchsetzen. Heute spricht Willi Elsener von Kooperation und Transparenz und handelt auch entsprechend: So informiert der «Executive Chef of the Dorchester Kitchen» seine Mitarbeiter täglich über Umsatz und laufende Budgetziele und überlässt die Rekrutierung des Küchenpersonals grösstenteils seinem Souschefs. Auch das Lohnniveau dürfte einiges zum guten Klima beitragen, bewegen sich doch die Personalkosten mit knapp 38 Prozent über dem britischen Durchschnitt. Wie bereits seine zwei Schweizer Vorgänger *Eugène Käufeler* und Anton Mosimann ist auch Elsener nicht nur ein kochender Manager. Ein Dorchester-Chef ist in London unter anderem ein Medienthema - Fernsehauftritte sind keine Seltenheit - und ein begehrter Partner für Kooperationen. So bekochte das Elsener-Team vor zwei Jahren die gutbetuchten Gäste der Ersten Klasse und der Concorde von British Airways und realisierte eine Kooperation mit dem Hongkonger Luxushotel Mandarin. Nur aus der Schweiz liegen bis heute noch keine Angebote vor…

MIXED-PICKLES

Der erste 94er Eiswein

Von den ursprünglich 1000 Kilogramm Blauburgunder Trauben, die das Rebgut Rutishauser im thurgauischen Tegerfelden hatte hängen lassen, wurden mitte Januar noch 260 Kilo halbgefrorene Beeren geerntet. Die Trauben, die sofort abgepresst wurden, ergaben rund 100 Liter Traubenmost mit einem Zuckergehalt von 140 Grad Oechsle. Nach der Gärung wird der Eiswein in 37,3 Centiliter-Flaschen abgefüllt. Mit 280 Einheiten entspricht der Ertrag ungefähr der Hälfte des Vorjahres. Allerdings hatte die Weinkellerei Rutishauser mit einem solchen Ergebnis gerechnet, da die erforderliche Kälte für die Eisweinlese nicht Ende November, sondern erst Mitte Januar einsetzte. Für Rebmeister *Richard Ritter* hat die verspätete Ernte trotzdem ihr Gutes. Weil der Jahrgang eines Weines vom Erntedatum bestimmt wird, ist der Thurgauer Eiswein garantiert der erste 94er. *SS*

Asien Potpourri

Die HAN Mongolian Barbecue-Kette, die seit gut einem Jahr im ehemaligen Berner «Forsthaus» eingezogen ist, hat das Lokal um ein zusätzliches Angebot erweitert: Im Untergeschoss des Mongolen-Grills wurde im ehemaligen Pizza-Keller mit dem HAN Malakka ein weiteres, asiatisches Restaurant eingerichtet. Besonders daran ist, dass auf der Karte abwechselnd Spezialitäten aus Indien, Thailand und China zu finden sind. *MLG*

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

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

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

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot.

Korrespondenten/Correspondants: Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (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/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); London: Stephan Wehrle (SW); New York: Claude Chatelain (CC); Paris: Katja Hassenkamp (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 Kurhäuser (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 (TOUREX).

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 Souarès, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.

Back & Brau Thun

Ess-Bahn in der Holzverpuppung

Das Restaurant Prellbock vereint auf den Gleisen des Thuner Bahnhofs Gastronomie und Kunst. Es ist eine originelle Umbauüberbrückung des Bahnhofbuffets Thun und dauert bis im November bis der geplante Back & Brau-Betrieb eingerichtet ist.

REGULA STUCKI

Viele plattgedrückte Nasen an den Fensterscheiben der Züge, die durch den Bahnhof Thun sausen, vorbei an einer verrückten Holzkonstruktion, die an eine Zugskatastrophe erinnert, aber eigentlich die Verpuppung des alten Bahnhofbuffets darstellt. Die jungen Holzplastiker *Reto Leibundgut* und *Daniel Zimmermann* aus Thun haben während den vergangenen drei Wintermonaten an der Konstruktion des Restaurant Prellbock gearbeitet und dabei einige wütende Worte über sich ergehen lassen müssen: Ob die SBB dafür denn plötzlich Geld hätten?

Morgens Brot und abends Bier

Nein, die Schweizer Bundesbahnen stellten lediglich drei alte Speisewagen als Geripp der Verpuppung zur Verfügung. Finanziert wurde das unkonventionelle Projekt von der Back und Brau Thun AG, die ab November das neue Thuner Bahnhofbuffet betreiben wird.
Kurt Walter, VR-Delegierter der Back & Brau Holding AG mit Sitz in Winterthur: «Um sechs Uhr morgens backen wir frisches Brot, um 10 Uhr abends gibt es ein Feierabendbier. Deshalb eignet sich unser Konzept bestens für einen Bahnhof. Zählt man Back & Brau zur Systemgastronomie, sind wir die einzigen, die 24 Stunden lang gezielt Bedürfnisse abdecken können. Kaufkraftunabhängig können wir uns hier dem Markt anpassen.»
Das Bahnhofbuffet erhält seine eigene Brauerei. «Für die lokalen Bierlieferanten, die Gurten-Feldschlösschen Brauerei, waren wir am Anfang bloss die Clowns. Die Entwicklung bei den Schweizer Brauereien kommt uns aber entgegen. Wir sind eine attraktiv Alternative und gehören nicht in ausländische Hand». Auf die Back & Brau-Idee ist er im Kloster St. Gallen gestossen, beim Durchsehen von Plänen, die klar aufzeigten, dass Bäckerei und Brauerei früher eine Einheit und zusammen das Zentrum der klösterlichen Restaurationssäle bildeten.

Reto Leibundgut und Daniel Zimmermann sind für die Metamorphose des alten Thuner Bahnhofs zuständig. Unter der künstlerischen Holzverschalung entsteht der neue Bahnhof. *Foto: Regula Stucki*

Weitere Betriebe geplant

Das äussere Auftreten, von der Einrichtung über das Logo bis zu Menükarte wird individuell, nach den lokalen Erfordernissen, gestaltet. Alle Betriebe sind eigene Gesellschaften, was flexible Partnerschaften ermöglicht und dem regionalen Charakter besser Rechnung trage. Für die nähere Zukunft sind Back und Brau-Betriebe in der Linde Oberstrass in Zürich, in Langenthal und St.Gallen geplant.
Auch der Künstler Daniel Zimmermann hat grosse Pläne: Er will die Champs Elysées mit Holz einkleiden und in Japan eine Ausstellung seiner Bildhauerwerke veranstalten - vorerst würde er aber auch einmal ein Schweizer Hotel oder Restaurant künstlerisch verschönern.

Tourismus am Fernsehen

Mattscheibe fürs Fernweh

Diesen Mittwoch abend wurde am Fernsehen DRS erstmals ein Veranstalter-Werbespot im Teleshopping-Stil gesendet. Zwei Reisemagazine sind in Planung, um den Unterhaltungswert und das Werbeumfeld touristischer Sendungen auszunützen. In Sachen Tourismus bewegt sich einiges auf der helvetischen Mattscheibe.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Touristisch wurde dem Zuschauer bisher beim Schweizer Fernsehen nicht allzuviel geboten: Hauptsächlich in volkstümlichen Unterhaltungssendungen wurde (und wird) ein (binnen-)touristischer Bezug hergestellt und das touristische Angebot ziemlich ungefiltert dargestellt. Auslands- oder gar Fernreise-Ziele existierten nur in der eher PR-lastigen Abendsendung «Traumziel», obschon die Telegenität von fernen Urlaubszielen, Sonne, Sand und grossen Städten offensichtlich ist. Die Angst vor Schleichwerbung war grösser als die Einsicht, mit durchstrukturierten und recherchierten Reisemagazinen ein gutes Werbeumfeld für die Reiseindustrie zu schaffen.

Europäischer Reise TV kommt im März

Mit ReiseTV startet im März der erste Reisesender in Europa mit einem Spartenprogramm via Satellit. Zu Beginn, das heisst bis Ende 1994, will ReiseTV Sendungen jeden Freitag und Samstag von 13.00 bis 17.00 Uhr ausstrahlen. Ab 1995 ist ein zwölfstündiges deutschsprachiges Programm geplant. Mit dem «Katalog Kanal» will ReiseTV ferner das Tele-Shopping von Reisen lancieren. *SJ*

1994 scheint das Jahr zu sein, in dem das Fernsehen den Tourismus entdeckt. In Deutschland erhält das Thema Reisen einen eigenen Sender. ZDF, ARD, der Westdeutsche und Bayerische Rundfunk produzieren Magazine wie «Reiselust», «Telejournal» oder «Ratgeber Reisen», und sprechen damit – mangels Alternativen – auch schweizerische Zuschauer an. Aufgrund dieser Euro-Dynamik darf nun der TV-monopolgeschädigte Schweizer hoffen, bald eigene Tourismussendungen vorgesetzt zu erhalten, die den blossen Unterhaltungswert übersteigen.

Hauptakteur rund um das Thema Reisen und Werbung ist der in der Reisebranche bekannte *Silvio Weilenmann*, F&W, der die am Mittwoch abend erstmals ausgestrahlte TV-20-Sekunden-Werbesendung mitiniziierte und bei einem Projekt von S plus beteiligt ist. Bei SF DRS klärt gegenwärtig *Kurt Schaad* die Machbarkeit eines journalistisch gemachten Reisemagazins ab. In diesem Zusammenhang bestehen Kontakte zu Fespo-Organisator *Willi Gyger*, welcher als Verbindungsmann zur Tourismuswirtschaft agieren könnte.

Kein touristischer Kassensturz

Nachdem die einzigen konkreten Arrangement-Hinweise im TV in den letzten Jahren pünktlich vor der Reisesaison im Kassensturz «vorgestellt» wurden, sollen nun die neuen Magazine Ratgeber, Unterhaltung, Moderation, Studiogäste präsentieren. Schaad wünscht sich für DRS einen Mix aus Outbound- und Inlandthemen, mit Schwergewicht Ausland. Im Moment werden Fragen abgeklärt, welche die Sendehäufigkeit (wöchentlich oder zweiwöchentlich?) die Sendezeit (Samstag am Vorabend?) und den Sendezeitraum (Herbst bis Frühling?) betreffen. Geprüft wird ausserdem, wie man die Verbindung zur Tourismus-Branche institutionalisieren könnte, in wieweit also fach- und tourismuspolitische Gremien einbezogen werden sollen.

In Falle Deutschlands weiss man schon mehr. Dort werden touristische Geschäftspraktiken wie Graumärkte im Airline-Geschäft, Spar-, Twin- und andere Tarifspezialitäten, gute Tips aus der Brokerstube in die Sendungen eingebracht, wie *Karin Weber* in der neuesten Ausgabe von «abenteuer & reisen» für ihre reisefreudigen Leser vorrecherchiert hat. Denn die öffentlich-rechtlichen TV-Anstalten haben ihre Magazine bereits vorgestellt oder im Programm fest integriert. Der Saarländer Runkfunk strahlt samstags um 17 Uhr das «Tele-Journal - Das Freizeit- und Reisemagazin» aus: Inklusive Live-Teil, mit Shows, und Reiseprofis als Studiogästen. Zwei Stunden vorher sendet der ZDF «Reiselust», neue aufgelegt, 24mal im Jahr. Themen sind weniger Fern- als Europareisen und Deutschland selbst. Durch die Sendung führt ein Computer… Auch der «ARD-Ratgeber-Reise» wird dann ebenfalls samstags um 15 Uhr 30 in neuer Form aufgelegt.

Und die Finanzen?

So wie sich das Werbeumfeld rund um den «Kassensturz» für TV-Spots vorzüglich eignet und inzwischen sehr teuer geworden ist, dürfte auch ein gut, das heisst professionell gemachtes und PR-freies Reisemagazin Länder-, Airline-, und Veranstalterwerbung anziehen. Auch die Direktbuchung von Anschlussarrangements an die gesendeten Beiträge mit Telefon, Tele-Shopping sind denkbar. Schaad will in seinem Magazin trotz Sponsoring die redaktionelle Unabhängigkeit bewahren und verweist in diesem Zusammenhang auf seine Reportage Moskau–Peking und die Zusammenarbeit mit dem Reisebüro Mittelthurgau, welches in diesem Sinne kooperiert habe und davon jetzt profitiere. Aufgrund der privatwirtschaftlichen Struktur der Reiseindustrie dürfte der Outbound-Sektor beim Sponsoring einfacher zu fassen sein als die Vielfalt der inländischen Anbieter, die ausserdem stark von öffentlichen Institutionen mitbestimmt werden.

USA: Travel TV

Buchen per Fernsteuerung

Wird Kabelkanal Nummer 36 einmal Kuoni-Reisen heissen und – sagen wir – Kabelkanal Nummer 45 Hotelplan? Sollte die TV-Szene Schweiz einen ähnlichen Gang nehmen wie diejenige in den USA, würden solche Fiktionen in den Bereich des Möglichen rücken.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Die Carlson Travel Group mit Sitz in Minneapolis, die diverse Reisemarken wie Radisson Hotels, Colony Hotels, TGI Friday Restaurants bis zum Carlson Travel Network kontrolliert, denkt laut über die Lancierung eines eigenen Fernsehkanals nach. Noch fehlt es an konkreten Abklärungen, zum Beispiel was die Finanzierung eines solchen Vorhabens betrifft. Doch an der Verfügbarkeit von Fernsehkanälen dürfte es nicht fehlen, sollten doch die Kabelsysteme bereits im nächsten Jahr technologisch soweit sein.

Das Carlson Travel Network würde wohl kaum einen weiteren Reisekanal gestalten. Bereits seit 1987 gibt es den Travel Channel, der rund um die Uhr Reiseberichte ausstrahlt. *Travis Tanner*, Präsident der Carlson Travel Group, schwebt vielmehr eine Art Homeshopping-Channel vor, wie sie in den USA bereits in Betrieb sind. Auf diesen Kanälen wird nichts anderes getan, als Produkte feilgeboten.

Moderator und Verkäufer «schwatzen» über das Produkt. Am linken Bildrand sind die technischen Angaben der Waren eingeblendet: Bestellnummer, Telefonnummer, Detailhandelspreis sowie der weit tiefere «Network»-Preis, womit unter Angabe der Kreditkartennummer die Ware gleich bestellt werden kann.

Desti-Videos auf Wunsch

Die Weiterentwicklung dieses Konzeptes wird bald die Form des interaktiven Fernsehens erhalten. Ein Thema, das gegenwärtig die Diskussionen in der Fernseh- und Telekommunikationsbranche beherrscht. Der Fernsehzuschauer soll danach mittels Knopfdruck die ihm beliebte Destination auswählen, worauf entsprechende Videos gezeigt werden.

Sollte sich der «Fauteuil-Konsument» vom Angebot überzeugt haben, wird er über's Telefon oder sogar direkt über den Bildschirm via Kabel die Buchung vornehmen können. Doch genaueres lässt sich von der Carlson Travel Group nicht in Erfahrung bringen.

Reise Quelle, Deutschland: Ferien ab Bildschirm

Die in Deutschland von Quelle und TUI gegründete Reise-Quelle GmbH versendet nun einen Mail-Order-Katalog und verspricht sich davon im ersten Jahr rund 80 000 Buchungen. Den Schwerpunkt des Angebotes bilden Mittelmeer-Destinationen. Quelle bringt die Vertriebswege, das Know-how und die Kunden ein, die TUI als Veranstalter das Produkt und den Einkauf. Bis 20 Prozent aller Reisen sollen im Direktvertrieb abgesetzt werden, wobei nur potentielle Kundengruppen gezielt angesprochen werden sollen. TUI betont, dass es nicht darum ginge, Buchungsströme umzulenken, sondern neue zu erschliessen. Bereits denkt man an den Einstieg ins Last-Minute-Geschäft und die Erschliessung neuer Märkte. Pläne bestehen ab 1995 für Österreich und anschliessend könnte Osteuropa anvisiert werden.

Neben dem Angebot von Waren will Quelle innerhalb von zwei bis drei Jahren interaktives Fernsehen als Vertriebsweg auch für Reisen nutzen. Über den Bildschirm soll dabei direkt mit dem Kunden kommuniziert werden. Die technischen Voraussetzungen bestünden bereits. *SE*

Grossraum Bern

Städtepakete ab Belpmoos

Mit Wien, München und in absehbarer Zeit auch London ist der Grossraum Bern durch Linienflüge der Air Engiadina verbunden. Der neue Tour Operator Aaretal Reisen startet mit diesen drei Zielen ab dem Belpmoos.

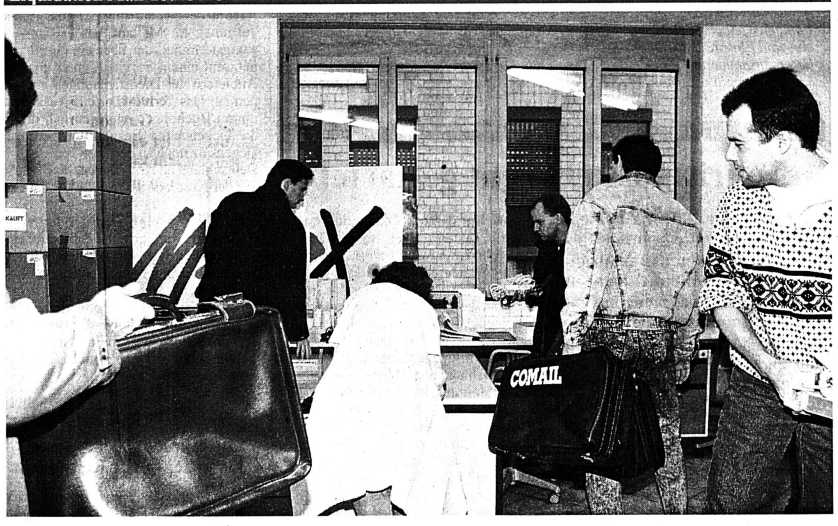
Auf die Ferienmesse hin hat der ex-Hotelier und Reiseprofi *Hans-Ulrich Hänzi* einen achtseitigen Katalog aufgelegt. Im ehemaligen Wiederverkaufsbüro der Saga Reisen in Münsingen bei Bern ist Hänzi seit geraumer Zeit am Ausbrüten seiner Ideen. Noch-Saga-Direktor *Beat Iseli* zeichnet als Mit-Financier und VR-Präsident des jungen Unternehmens. Pro Destination bietet der «Aaretal»-Katalog jeweils drei Hotels unterschiedlicher Kategorien und Preis, die mit der Konkurrenz mithalten können.

Den rund 140 Reisebüros im Einzugsgebiet wird eine auf der Zahl der gebuchten Passagiere abgestufte Kommissionierung angeboten. Optimistisch hofft Hänzi auf 800 Buchungen für London, vorausgesetzt die Air Engiadina hebt ab April auch wirklich im Belpmoos ab. Je 200 Buchungen für Wien und München erwartet Hänzi ausserdem. Was die Pläne für die Zukunft betrifft, gehört der Einbezug der Crossair-Ziele ab Bern und längerfristig ein Incoming für die Hauptstadt und das Berner Oberland drin. *MC*

Auf der Warteliste

Die Pläne zur Wiederaufnahme der Linie Bern-London verzögern sich erneut. Ursprünglich vorgesehen waren zwei Tagesrandverbindungen ab 11. April mit der British Air Ferries in Zusammenarbeit mit Air Engiadina. Nun sind aber im Flughafen Gatwick keine Slots frei für den Morgenkurs. Der Heimatflughafen von British World, London Stansted, ist als Alternative bloss zweite Wahl. Noch besteht Hoffnung, dass in den nächsten Wochen ein Landefenster in Gatwick nicht genützt oder zurückgegeben wird. *MC*

Liquidation Max Tours AG



«Die Pleite des Jahres…!»

«Glauben sie, Herr Max ist selbst auch da?» «Das wäre der Gipfel der Frechheit», folgt die prompte Antwort. Donnerstag, 20. Januar 1994, Industriestrasse 40 in Kloten, kurz vor neun Uhr. Der Dialog spielte sich zwischen zwei Interessenten, potentiellen Kunden direkt vor der (noch) verschlossenen Bürotüre im 1. Stock ab – währenddem die Warteschlange bis hinunter zur Haustüre reicht. Fast wie immer, war der geneigte Beobachter versucht zu beurteilen: Bei Max Tours ging es auch an diesem Vormittag lebhaft zu und her. Nur mit einem kleinen, aber nicht minder wichtigen Unterschied. Angesagt war: «Im Auftrag des Konkursamtes Bassersdorf gelangt im Konkurs der Firma Max Tours AG die komplette Büroeinrichtung im Detail zu äusserst günstigen Preisen zum Verkauf». Auch wenn er sich selbst nicht zeigte, für *Max Laube* so etwas wie ein Heimspiel: Sowohl mit Konkursen als auch günstigen Preisen hat Laube so seine Erfahrungen…

«Wir versuchen wenigstens noch einige Franken zu retten», meinte *Jürg Hoss* vom Liquidator Kurt Hoss, gegenüber der *hotel + touristik revue*. In der Tat, die besten Stücke waren schon nach wenigen Minuten mit einem «Verkauft»-Kleber versehen. Doch allen Bemühungen zum Trotz, auf die Millionen-Pleite sind diese Erlöse nicht mehr als der berühmte Tropfen auf den heissen Stein. Nebst einer grösseren Anzahl Stühle, Tische, Computer, einem Chefsessel und sonstigem Mobiliar, waren auch ein Kühlschrank, zwei Staubsauger, ein Kassenschrank (leer, versteht sich) und selbst ein Ordner mit der für die Situation fast schon sarkastisch anmutenden Anschrift «Debitoren bezahlt A-Z 1992» günstig zu erstehen. Und selbst eine Ausstellungstafel, versehen mit einem grossen Max-Signet, ging für 95 Franken schon nach kürzester Zeit über den liquidierten Tisch. Offenbar von einem Kunden, der weder von der Pleite direkt betroffen war noch die Betrachtung der Tafel mit irgendwelchen Vorbehalten verbindet, respektive verbinden muss…

Nach den kürzlich in einer Unzahl abgebildeten «Branchenköpfen» – dabei nicht selten einen Preis schwenkend – haben wir uns entschieden, mit obigem Bild auch die «Branchenpleite des Jahres» gebührend zu ehren. Und wenn, wie es Gerüchte besagen, ein gewisser Max Laube in der Schweiz wieder ins (Reise-)Geschäft einsteigt, dann soll dieses Bild allfälligen unbelehrbaren Geschäftspartnern (die es, wie man weiss, immer wieder gibt) als kleine Erinnerungshilfe dienen! *(Foto: Michael Hutschneker)* HU

Balair/CTA / Airpass

Weiterer Charter in die Karibik

Ab 30. März erhält das Schweizer Karibik-Charter-Angebot eine neue Verbindung. Unter Koordination und im Auftrag der Glattbrugger Airpass fliegt jeden Mittwoch ein Airbus A-310-325 der Balair/CTA von Zürich nach Barbados und Antigua, um am Donnerstag wieder nach Kloten zurückzukehren. Kontingente auf dem «Antillen-Express» haben sich Esco, Imholz, Travac und Universal gesichert, wobei auch deutsche Veranstalter zubuchen werden. Auf einer Subcharter-Basis können Verbindungen mit der Air Caribbean und der Liat nach St. Lucia, Grenada und Tobago zu attraktiven Konditionen angeboten werden. *HU*

TTW

Aontes gegen «Mini-Test»

Die Idee, im Frühling 1995 eine Testplattform elektronisch vermittelter Kontaktgespräche (*htr* vom 20.2.94) für Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien zu bilden, ist von der Vereinigung der ausländischen Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz, Aontes, in dieser Form abgelehnt worden. Wie deren Präsident, *Italo Somarriello*, gegenüber der *hotel + touristik revue* bestätigte, haben im Rahmen der Berner Ferienmesse diesbezügliche Gespräche stattgefunden. «Der Termin (Frühling) und auch das Konzept werden als positiv bewertet», so Somarriello, «aber nicht nur mit diesen vier Ländern». *HU*

(M)EINE MEINUNG

Ja zur Luftfahrt

Peter Lüthi, Swissair, Chef Verkauf Deutschschweiz/ Tessin

Eigentlich wäre das neue Luftfahrtgesetz nach dem klaren Ja von National- und Ständerat unter Dach und Fach. Doch der Verkehrsclub der Schweiz, die Grüne Partei und verschiedene Umweltschutz-Organisationen haben dagegen das Referendum ergriffen, das zustande gekommen ist und nun zur Volksabstimmung am 20. Februar führt.

Ich werde ein Ja in die Urne legen, denn aus meiner Sicht lassen sich die Argumente der Gegnerinnen und Gegner eindeutig widerlegen.

Aufgrund der revidierten Fassung des eidgenössischen Luftfahrtgesetzes würde der Flugverkehr mit Steuergeldern subventioniert und dem umweltfreundlichen Schienenverkehr das Messer an den Hals gesetzt, fürchten die Mitglieder des Referendumskomitees. Dass der Bund zinsgünstige Darlehen für Luftfahrtanlagen gewährt, ist im neuen Gesetz nur als Möglichkeit und nicht als Verpflichtung formuliert. Die Flughäfen Genf und Zürich werden die in diesem Jahrzehnt noch anstehenden grossen Investitionen mit Sicherheit ohne Bundesdarlehen tätigen. Der Bund wird auch in Zukunft keine Subventionen an einzelne Fluggesellschaften ausrichten. Im Gegensatz zu anderen öffentlichen Verkehrsmitteln wird der Luftverkehr privatwirtschaftlich strukturiert bleiben. Die Kosten für Flugsicherungs- und Flughafenanlagen werden weiterhin über die Gebühren der Benützer finanziert werden. Es scheint mir also absurd, von einer Subventionierung des Luftverkehrs zulasten der Eisenbahn zu sprechen.

Kantone und Gemeinden würden im Bereich der Luftfahrt raumplanerische Kompetenzen und damit auch Mitsprache- und Einsprachemöglichkeiten verlieren, argumentiert das Referendumskomitee weiter. Der moderne Luftverkehr kennt keine Gemeinde-, Kantons- und Landesgrenzen. Deshalb erklärt die Bundesverfassung die Luftfahrt zu Bundessache. Im Sinne einer einheitlichen Luftfahrt- und Flugplatzpolitik müssen somit auch infrastrukturelle Fragen vom Bund entschieden werden. Doch bitte keine voreilige Angst: Auch das geänderte Luftfahrtgesetz gewährt das Mitsprache- und Mitwirkungsrecht von Kantonen und Gemeinden bei der Bewilligung von Luftfahrtanlagen. Die Betroffenen müssen angehört und deren Anliegen berücksichtigt werden, sofern das durch das Vorhaben nicht grundsätzlich verhindert werden soll. Das neue Gesetz sieht sogar eine Verbesserung der Rechtsmittel der Bürgerinnen und Bürger vor: Beschwerden gegen Entscheide des Bundesamtes für Zivilluftfahrt und des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements sollen in Zukunft nicht mehr vom Bundesrat, sondern vom Bundesgericht entschieden werden.

Zürcherinnen und Zürcher werden also auch nach Annahme und Inkraftsetzung des neuen Luftfahrtgesetzes über Bauvorhaben an ihrem Flughafen entscheiden können. Kredite, die 20 Millionen Franken übersteigen, unterliegen so oder so dem obligatorischen Referendum und müssen folglich vom Stimmvolk gutgeheissen werden.

Eine kurze Rückblende zum Schluss: Als im vergangenen Sommer um die Alcazar-Frage eine heftige politische Diskussion entbrannte, waren sich Befürworter und Gegner immerhin in einem Punkt einig: Nach dem EWR-Nein des Schweizervolks habe die schweizerische Zivilluftfahrt wenigstens im eigenen Land sinnvolle Rahmenbedingungen nötig, erklärten sie. Die Revision des Luftfahrtgesetzes ist ein wichtiger Schritt in diese Richtung. Mit der Verbesserung des Versicherungsschutzes für Passagiere, der Einführung schadstoffabhängiger Landegebühren und der Vereinfachung von Bewilligungsverfahren für Flugplatz- und Flugsicherungsanlagen wird die Revision des Luftfahrtgesetzes der internationalen Verflechtung des Luftverkehrs gerecht. Und zwar ohne andere öffentliche Verkehrsträger und ohne lokale oder regionale Anliegen zu übergehen.

Börsenspiegel Januar

Tourismuswerte gut gestartet

Auch das Jahr 1994 hat börsenmässig einen guten Anfang genommen. Zwar mussten praktisch alle Aktienmärkte zeitweilige Gewinnmitnahmen verdauen, aber immer wieder konnte sich die Nachfrage durchsetzen und an verschiedenen Märkten – so etwa in der Schweiz oder in den USA – neue absolute Rekorde fixieren.

WERNER LEIBACHER

In diesem Umfeld hielten sich die touristischen Werte gut. Das gilt zum Beispiel für die amerikanischen Spielbank-Aktien. Casinos in den USA erleben ein boomendes Geschäft; für 1994 erwarten viele Analysten einen Umsatzsprung um 30 Prozent und entsprechende Mehrerträge. Zu erwähnen gilt es, dass 12 der marktführenden US-Spielbanken-Aktien – wie etwa **Caesar's World**, **Circus Circus**, **Bally Gaming**, **Showboat** usw. – vor kurzem an der Berliner Börse kotiert worden sind. Davon versprechen sie sich eine breitere Präsenz in Europa.

Airlines: Gut gehalten

Wiederum gut gehalten haben sich die Airlines. In der Schweiz verbesserten sich unter Führung von **Swissair** auch **Crossair** und **Balair/CTA**. Offensichtlich suchen viele Anleger nach zurückgebliebenen Titeln, und dazu gehören nun einmal die Flugverkehrsgesellschaften. Dabei können sich echte Gewinnerwartungen wohl frühestens auf das laufende Jahr richten. Ähnliches gilt für die USA, wo zum Beispiel die Aktie **AMR** (Muttergesellschaft von **American Airlines**) trotz einem unerwartet hohen Quartalsverlust im 4. Quartal 1993 sehr gut bewertet wird. Immerhin war nicht zu übersehen, dass der Gesamtjahresverlust 1993 markant rückläufig ausgefallen ist: Folgen einer allgemeinen Konjunkturerholung und stark rückläufiger Brennstoffpreise.

In Europa bildet noch immer das **Eurodisney** Schlagzeilen. Unklar ist weiterhin die Haltung der mit 49 Prozent beteiligten US-Muttergesellschaft **Walt Disney**: ziehen die Amerikaner einen radikalen Schnitt unter das Eurodisney oder helfen sie mit an einer gründlichen Sanierung? Und wie verhalten sich die Banken, denen gegenüber der Vergnügungspark Verpflichtungen im Ausmass von 20 Milliarden französischen Francs ausweist? Immerhin hat sich die Aktie auf ihrem rekordtiefen Stand halten können; der Titel aber dürfte auf absehbare Zeit weiter spekulativen Ausschlägen unterworfen sein.

Hohe Notierungen

In der Schweiz fallen die hohen Notierungen von **Kuoni** (und im Schlepptau auch von **Danzas**) auf, auch hier richtet sich der Blick der Anleger vor allem vorwärts; ertragsmässig ist bekannt, dass der Reisebranchen-Leader in etwa sein Resultat 1992 wiederholen wird. Wenn sich die recht zuversichtlichen Projektionen 1994 verwirklichen, müssten auch die Erträge stark anziehen. Gerade bei Kuoni gilt es zu beachten, dass die Märkte recht eng sind, das gilt auch für den PS. Es empfiehlt sich darum, Aufträge nach beiden Seiten nur mit limitierten Kursen zu erteilen und nicht bestens. Hohe Ausschläge bestrafen oft bestens-orders mit unerwartet kräftigen Abweichungen von Tag zu Tag.

Scandinavian Workshop

Wenig Interesse am neuen Forum

Die neue, dezentrale Form des Scandinavian Workshops an den vier Ferienmessen vermochte die Agenten offenbar nicht zu überzeugen. In Zürich und Bern kamen je 40, für Basel und St.Gallen haben sich nur je ein gutes Dutzend Reisebüromitarbeiter angemeldet.

SAM JUNKER

Nachdem 1993 kein Scandinavian Workshop stattfand, legt der neue Trägerverein den Workshop 1994 nun nach neuem Konzept auf. Dezentrale Austragungsorte sind Zürich, Bern, Basel und St. Gallen, wo der Anlass während der Ferienmessen durchgeführt wird. Nun bleibt die Frage, ob die Organisatoren die Rechnung ohne den Wirt, das heisst ohne die Reisebüromitarbeiter als Teilnehmer gemacht hatten. *Jean-Paul Dinger* vom Cruise & Ferry Center, Le Vaud, und und *Beat F. Dannenberger* vom Lamprecht Reisebüro, Zürich, sind sich einig: In Zürich hatten sie zumindest eine dreistellige Teilnehmeranzahl, in Bern rund 80 Agenten erwartet. *Richard Gugerli*, Präsident des Trägervereins, nannte ein Plansoll von 200 Teilnehmern, das nicht erreicht wurde. Er spricht von punktuellen Änderungen, die Not tun, aber auch davon, dass der Workshop definitiv auch in Zukunft zur Durchführung komme.

Konzentriertes Angebot

Die Frage bleibt offen, ob die dürftige Teilnehmerzahl auf die Konzentration der Tourismus-Anlässe im Januar zurückzuführen ist. In Bern war zumindest die Ferienmesse am fraglichen Vormittag noch nicht geöffnet, in Zürich jedoch lief parallell zum Scandinavian Workshop das Visit-USA-Seminar.

Die Scandinavian-Workshop-Teilnehmer mussten sich für drei von sechs Workshops entscheiden. An allen hatten sie gar nicht die Möglichkeit, teilzunehmen. Von der Kontaktbörse mit Anbietern touristischer Produkte und Fremdenverkehrsämtern machten die Besucher – zumindest in Bern – jedoch nur dürftig Gebrauch.

Mit *Uschi Schneider* von Nyalatrek in Muri bei Bern und *Isabel Spycher* vom Reisebüro Marti, Bern, bestätigen zwei «alte Hasen», sie hätten von den einzelnen Workshops profitieren, neues lernen und altes auffrischen können. Begrüsst wurden auch von anderen Teilnehmern die von ag traveltred auf A-4 abgegebenen Karten des Nordens, die Distanzen und Dimensionen verdeutlichen, sowie der Routenplan der Fähren vom Cruise & Ferry Center. Nicht zu vergessen sei auch die Möglichkeit, Prospekte mitzunehmen, die sonst nur schwer erhältlich seien.

Dass ein Scandinavian Workshop in der Schweiz ein «Muss» ist, erkenne man, so *Martin Wäger* von ag traveltred, auch daran, dass wenig konkrete Fragen gestellt würden, die Hemmschwelle noch zu gross sei.

Am neuen, Skandinavien-Stand an der Berner-Ferienmesse wartete ein nordischer Lunch auf die Workshop-Teilnehmer. *Foto: Sam Junker*

Ascom/Mailand

Teleshopping auf der Strasse

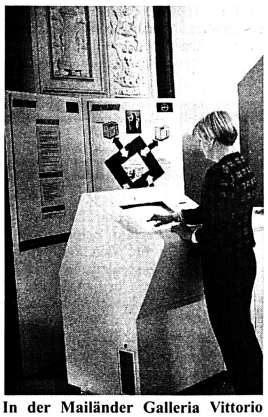
Dieser Tage ist in Mailand in der berühmten Galleria Vittorio Emanuele ein Ticketautomat (auch) für Reisedienstleistungen in Betrieb gestellt worden. Ihm wird bald einer in Basel folgen. Er funktioniert mit Ascom-Technologie, bezahlt wird mit der Kreditkarte.

ORNELLA GIOLA, MAILAND

Ascom bezeichnet ihren ersten Ticket-Terminal in Mailand als «Dienstleistungsterminal, der über ein Breitbandnetz mit einem Service-Center und den Anbietern der Dienstleistungen verbunden ist. Das Terminal erteilt Auskünfte, nimmt Buchungen entgegen und druckt die Tickets aus.» Bezahlt wird, etwa im Gegensatz noch zu den Test-Terminals in Deutschland an Aral-Tankstellen, bereits mit der Kreditkarte.

Bald auch in Basel

Ascom hat als Terminal-Lieferant eine lange Erfahrung mit Billettautomaten, die zum Beispiel in der Schweiz zahlreiche Bus- und Tramfahrer täglich benutzen. In Mailand ist bekannt geworden, dass ein zweiter Prototyp des Buchungs-Terminals Ende 1994 in Basel aufgestellt werden soll. Das System heisst – wohl etwas irreführend, weil es nichts mit TV-Sendungen zu tun hat – «Teleshopping», das Projekt aus dem Jahre 1992 nennt sich ESSAI (Experimental Services Sales Automation on an IBC Network). In der schicken Galleria Vittorio Emanuele wird nun der Mailänder (Reise-) Kundschaft fortgeschrittene Telekommunikation angeboten. Ausser der Ascom ist bei diesem Projekt auch noch die schweizerischen ETH dabei.



In der Mailänder Galleria Vittorio Emmanuele steht seit kurzem ein Buchungsterminal fürs Strassen-Teleshopping von Produkten und (Reise-) Dienstleistungen. *Foto: Ornella Giola*

Der Terminal arbeitet sogar mit verschiedenen Zeitpunkten, das heisst, verschiedenen Leistungen sind gleichzeitig zu beziehen. Zum Beispiel: Der Kunde kann gleichzeitig ein Ticket für ein lokales Ereignis reservieren (nicht kaufen!), und dazu eine Videokassette oder eine CD erstehen. Zwar wäre der Terminal befähigt, Flugreisen oder Automieten auch gleich zu verkaufen, doch wird dies noch nicht angeboten, weil das italienische Gesetz aus Steuergründen den Verkauf solcher Dienstleistungen zwingend nur in Reisebüros vorsieht, und nicht in irgendeinem Büro (oder Terminal).

Zu bedienen ist der Mailänder Terminal relativ einfach, man erkundigt sich am Bildschirm über die Disponibilität des Angebots, bezahlt mit einer der zugelassenen Kreditkarten und erhält vom Terminal einen Voucher, der als Billett gilt. Ausserdem fungiert der Automat auch als «Point of Information» über alles, was die Mailänder Stadtgemeinden betrifft. Der Automat in Basel wird noch differenziertere Angebote als jener in Mailand ermöglichen. Diesem Test dürfte dann der kommerzielle Einsatz dieser Automatenmarke in den Märkten der Europäischen Union folgen. *OG/APK*

REISE-NEWS

Interhome: Mehr Gäste, 33 Prozent über Reisebüros

Europas grösster Ferienwohnungsvermittler, die in 17 Ländern tätige Interhome-Gruppe, steigerte 1993 seine Gästezahl um 4,4 Prozent auf 661 652. Die Anzahl Übernachtungen stieg um 3.8 Prozent auf 9,124 Millionen, doch der Gruppenumsatz bildete sich - wegen der schwachen Lire und Peseten - von 1992 291,4 auf 284,5 Millionen zurück. Interhome dürfte aber auch das typische Branchenbild der günstiger gewordenen Reisepreise spiegeln: Der Vermittler erhielt pro Übernachtung 32 statt noch 33.10 Franken wie im Vorjahr. Der Arrangementbetrag pro Gast fiel um 4.6 Prozent auf 438 Franken.

Im Oktober ist es 5 Jahre her, dass Hotelplan die Interhome übernommen hat: Der Kauf zahlt sich seither aus, auch im schwierigen Jahr 1993 weist Interhome 16 Prozent mehr Gewinn aus (6.6 Millionen), bei einem Cash Flow von rund 12.5 Millionen. Rund 60 Prozent des Bruttogewinns entfallen auf die beiden Länder Schweiz und Frankreich. In der Schweiz befinden sich 20 Prozent aller 71 000 Interhome-Betten. Sie kommt für 27 Prozent aller Übernachtungen auf, 55 Prozent der Schweizer buchen Fewo in der Schweiz selbst, und 33 Prozent tun dies übers Reisebüro. «Letztes Jahr wiesen wir noch 47% aus,» so Schweiz-Chef *Andreas Manhart* zur *htr*, «jetzt wird neu ausgewiesen, was mit einer neuen Zählweise über die Buchungszentralen zu tun hat». Je nach Reisebüro-Kultur eines Landes weichen die Agenten-Anteile stark ab: Österreich kommt auf 49 Prozent, Belgien und Deutschland sogar auf 82%, Frankreich auf 52%, und England auf 34%. *APK*

Ferienmesse: Gutes Wetter, weniger Besucher

Was sich für den einzelnen Besucher der Berner Ferienmesse 1994 positiv auswirkte, zeigt sich negativ in den Statistiken: 1994 konnte man in den BEA-Hallen wieder atmen, es kamen – wohl wegen dem Wetter – rund 7 000 Besucher weniger. Der Fespo ging es da viel besser: Regnerischer hätten die Tage an der Zürcher Ferien-Ausstellung nicht sein können! Messeorganisator *Mario Pessina* von FairCom registrierte 41 080 Besucher, gegenüber dem 93er Rekord von über 47 000. Bern muss nun, nur schon der Bevölkerungsdichte wegen, seine Stellung als grösste Ferienmesse abtreten.

Demgegenüber erklärten zahlreiche Aussteller, dieses Jahr eine gegenüber 1993 bessere Ferien-Einstellung der Berner Besucher registriert zu haben. Interessenziel waren alle Ausstellerbereiche: Europa- und Badeferien, Fernziele sowie inländisch/thematisches. 1995 wird Bern wieder die erste Ferienmesse sein. Sie findet von 12. bis zum 15. Januar statt. *APK*

Berner Ferienmessen: «Max & Moritz Tours»...

«Opportune Travel» hiess es, und in ihm spielten sich während der Berner Ferienmesse ein halbes Dutzend Szenen zwischen Kunden und Beratern ab, die in jedem Reisebüro täglich auftreten können: Dubiose Inserate von Max & Moritz Tours, warum Reservationsgebühren, was soll der SRV-Vogelkleber am Eingang und ähnliches stellten Seminaristen und Reiseprofis in launischen Sketches dar. Der Publikumaufmarsch blieb bescheiden, es fehlte an Werbung innerhalb der Messe. Dennoch, RBS-Präsident *Werner Aebi* will nächstes Jahr weitermachen. Thema wird 1995 der Garantiefonds sein – und ein publikumsfreundlicherer Standort zum Auftreten. *MC*

Alcazar-Nachwehen

Lufthansa tut AUA weh

Die Kooperationsverhandlungen zwischen Austrian Airlines (AUA) und Lufthansa stehen vor dem Scheitern. Grund: Die AUA will ihre Zusammenarbeit mit Swissair nicht aufgeben.
Hatte sich die AUA während den Alcazar-Verhandlungen noch zwischen Lufthansa-Avancen und Swissair/KLM-Verhandlungen doppelt hofieren lassen, hört nun bei den jüngsten Lufthansa-Vorbedingungen in Sachen Zusammenarbeit das Vielfachflirten auf: Solange die Österreicher ihre Verträge mit der Swissair nicht kündigen, will die Lufthansa nicht über Zusammenarbeit weiterverhandeln. Resultat: Die geplante AUA/LH-Kooperation steht vor dem Scheitern, weil die Österreicher sich das nicht bieten lassen. Voraussehbar war die Lufthansa-Forderung ja ohnehin gewesen. Nun muss auch die AUA, wie die Swissair, erneut auf Partnersuche gehen. Lauda-Chef *Niki Lauda*, von seinem Miteigentümer LH zur offiziellen Stellungnahme ermächtigt, bestätigte dies kürzlich am ORF. Lauda hatte der AUA ein Beteiligungsangebot gemacht. Doch «wurde nie ein richtiges Paket geschnürt». Zur «österreichischen Luftfahrtslösung» sei es damit auch nicht gekommen. *HP/r.*

TAKE OFF

Swissair Business-Klasse branchenbekannt

Nicht so sehr das neue Business-Class-Maskottchen der Swissair, der fliegende nackte Mann, sondern vielmehr die 99-Franken-Aktion bis Ende 1993 haben die neue Business-Klasse in der Reisebranche bekannt gemacht: Bis Ende Jahr seien mehr als 10 000 Flüge von Reisebüro-Leuten und Angehörigen in Europa gebucht worden. 7780 Personen aus der Deutschschweiz und 2446 Welsche haben gemäss Swissair Marketing Schweiz das Angebot in Anspruch genommen. *r.*

Air Engiadina: Bern bringts

Bei der Schweizer Regionalfluggesellschaft Air Engiadina liegen dank der, wie es heisst, allgemein feststellbaren Belebung der Nachfrage im Luftverkehr und dem verbesserten Produkt, die Passagierzahlen im laufenden Geschäftsjahr (per Ende Dezember 1993) über dem Budget. Vom Mai bis Dezember 1993 wurden insgesamt 12 498 Passagiere befördert. Gegenüber dem Vorjahr (8280 Passagiere) bedeutet dies eine Steigerung um 4218 Fluggäste, also einem Plus von über 50 Prozent.
Insbesondere die Flüge ab Bern entwickeln sich gut. Von Mai bis Dezember 1993 haben 6213 Passagiere die Nonstop-Verbindung zwischen Bern und München gebucht. Der neue Vize-Direktor, *Charles Schnider*, kann erfreut feststellen, dass allein in den Monaten November und Dezember die Auslastung auf der München-Linie um 75 Prozent höher liegt als im Vorjahr. Auch mit der Ende Oktober eröffneten Verbindung Bern-Wien zeigt sich Schnider zufrieden. In den ersten zwei Monaten haben 660 Fluggäste dieses Angebot kennen und schätzen gelernt. Zum guten Ergebnis trägt die seit Beginn des Winterflugplanes ab Bern eingesetzte top-moderne Dornier 328 wesentlich bei. Nebst anderen Vorteilen konnten die Flugzeiten, wie schon früher berichtet, bedeutend reduziert werden. *pd/HU*

Qantas macht Agenten-Luftsprünge

Nach dem «Mystery Traveller Incentive» lanciert Qantas einen weiteren Buchungswettbewerb für die Reisebranche. Mit einer einfachen Eingabe bei Buchungen des Australischen Nationalcarriers kann jeder Agent automatisch am Wettbewerb teilnehmen. Es locken fünf Reisen in Business Class nach Australien für zwei Personen («all inclusive»), fünf Reisen in Business Class nach Südost-Asien sowie 300 Sony Discman. Der Wettbewerb gilt für Buchungen, die zwischen dem 7. Februar und dem 16. April 1994 getätigt und bestätigt werden; Verlosungen finden alle zwei Wochen statt. Buchungen in Business- und First Class werden doppelt gezählt. *HU*

Shannon bleibt ohne rentable Zwangsstops

Shannon, der traditionsreiche und völlig überdimensionierte Flughafen an der irischen Westküste, ist jedem Airliner ein Begriff. Denn dort wurden zwei «Grundpfeiler» des modernen Tourismus erfunden: Irish Coffee (für die Verkürzung der Wartezeiten für amerikanische Touristengruppen...) und Duty Free Shopping. Im Zeitalter der Propellerflugzeuge war Shannon der letzte Tankstop vor der Atlantik-Überquerung. Seit dem Jet-Zeitalter hat Shannon seine Bedeutung verloren, die durch den staatlich aufgezwungenen Pflichtstop von Air-Lingus-Linienflügen zwischen Dublin und den USA etwas gemildert wurde. Deshalb verlor nun Air Lingus, ohnehin verschuldet, noch zusätzlich Passagiere an London. Nun hat die Regierung ab April den Pflichtstop aufgehoben. Shannon – als «legendärer» Flughäfen, will sich künftig als eigentständige touristische Destination profilieren und touristische Programme aufziehen. *APK/tdt*

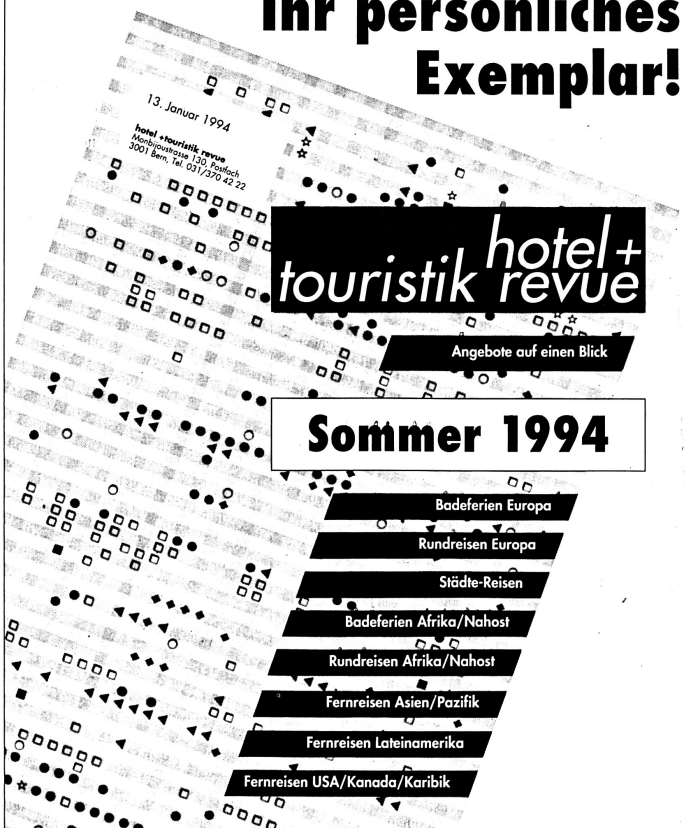
Debonair

Eine neue Gatwick-Fluggesellschaft

Mit sieben BAe 146 Regional-Jets will *Franco Mancassola* von Gatwick, London, aus regionale europäische Städte anfliegen. Mit Venedig und Nizza sollen auch zwei Ferienziele dazukommen.
Gatwick Airport, nach Heathrow grösster Londoner Flughafen, hat in den letzten drei Jahren zwei Millionen Passagiere in Richtung der Europa-Destinationen im Linienverkehr verloren. Nicht zuletzt wegen Dan-Air sind es jetzt noch 3.5 Millionen Passagiere. Und mit den Privatisierungsbemühungen im Luft- und Flughafenwesen hat Heathrow bisher besser abgeschnitten als Gatwick. Ab kommendem September möchte nun Franco Mancassola, ex-Continental und ex-World Airways sowie 30 Jahre Erfahrung im Geschäft, seine Debonair mit vier und später mit sieben BAe 146 Regionaljets ab Gatwick einsetzen. Ziele sind Paris, Amsterdam, Rome, Milano, Madrid und Barcelona. Damit sollte das von Air Europe und Dan-Air offenbar hinterlassene Loch wieder etwas gefüllt werden. Da BA nun seit einiger Zeit im Langstreckenbereich von und ab Gatwick stark dominiert, sähen es zahlreiche andere Langstrecken-Anbieter nicht ungern, wenn sie einen Konkurrenten als Zubringer für Gatwick hätten. *APK*

TOURISMUS

Sichern Sie sich gratis Ihr persönliches Exemplar!



Bestellcoupon

Bitte senden Sie mir gratis _____ Exemplar(e) Pünktlitabelle(n)

Name: Vorname:

Firma:

Strasse: Nr.:

PLZ: Ort:

Telefonnummer:

Einsenden an:

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

Well Comm Canard

Je mehr du das Beste anbietest, desto mehr bietest du Italien an.

Die Reisevermittler, die das Beste anbieten, bieten Italien das ganze Jahr über an: vier Jahreszeiten Hochsaison, reich an allem, was zu gelungenen Ferien beitragen kann. Meer, Gebirge, herrliche Kunststädte, bedeutende gastronomische und kulturelle Traditionen, all dies wird in einem immer neuen und unerwarteten Rahmen angeboten. Gerade jetzt wird in den wichtigsten nationalen Zeitschriften und Tageszeitungen eine ENIT Werbekampagne über die Vorzüge Italiens durchgeführt. Überzeugen Sie sich selbst, es gibt so viele Gelegenheiten dazu: die Internationale Tourismusbörse in Mailand oder die verschiedenen Börsen für Kongress, Thermal und Mezzogiorno-tourismus. Italien bietet alles. Bieten Sie Italien an.

ITALIEN
Das schöne Land im Mittelmeer.

ITALIA
ENIT-STAATLICHES ITALIENISCHES FREMDENVERKEHRSAMT
Um die beste Reisezeit nach Italien zu wählen, informieren Sie sich bitte bei allen Reisebüros oder bei dem ENIT: Uraniastrasse, 32 - 8001 Zürich tel. 2113633/34 fax 2113885

Antoine Cau, Hertz International

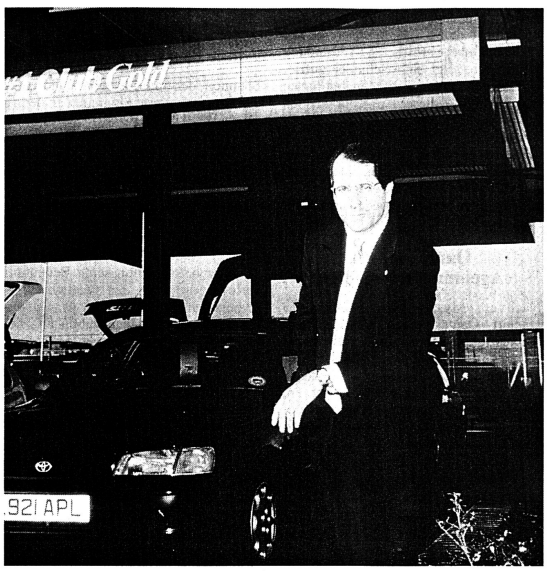
«Wachstum ist im Ferienbereich zu erwarten»

Marktleader Hertz ist die Rezession mit aggressivem Auftritt und flexibler Angebotsgestaltung angegangen. Dem verstärkten Engagement im touristischen Bereich steht das Geschäftsreise-Image noch im Wege. Aber mit dem Franzosen Antoine Cau als President of Hertz International und seinem Team ist verstärkt zu rechnen, wie er in einem kürzlichen Gespräch in Zürich bewies.

Interview:
KURT METZ

Monsieur Cau, welches sind die Auswirkungen der weltweiten wirtschaftlichen Talfahrt der vergangenen Jahre auf das Mietwagengeschäft?
Mit dem Golfkrieg hat es begonnen, die Rezession gab den Rest dazu. Die Reisegewohnheiten des Business Travellers haben sich eindeutig geändert. Es wird weniger gereist und es werden kleinere Wagen für kürzere Zeit gemietet. Hingegen haben wir in dieser Periode signifikante Marktanteile von der Konkurrenz gewonnen.

Wie haben Sie das erreicht?
Unsere Strategie der Partnerschaften mit nordamerikanischen und europäischen Airlines zahlt sich aus. Gemeinsame Marketingkampagnen mit klaren Produkten und Dienstleistungen finden bei der Zielgruppe der Geschäftsreisenden gute Aufnahme. Und wir haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Partner mit motivierenden Programmen während ihrer eigenen Freizeit und bei der Arbeit – bei Nachtstops von Crews etwa – voll miteinbezogen. Das bewährt sich.



Antoine Cau, President of Hertz International:«Wir wollen näher zum Kunden, mittels unserer Mietwagenstationen wie auch unserer Beziehungen zur Reisebranche». *Foto: Hertz*

Und wie steht es mit dem Ferien- und Freizeitmarkt?
Hier haben wir die Entscheide zu einem verstärkten Engagement konsequent umgesetzt. Denn im Leisurebereich sehen wir echte Wachstumschancen. Hier wollen wir näher zum Kunden und zwar sowohl über unsere Mietwagenstationen und die Reservationszentralen wie mittels Verstärken unserer Beziehungen zur Reisebranche. Mit Tour Operator-Töchtern von Fluggesellschaften, allen vorab Jetours der Gruppe Air France und BA Holidays, haben wir Abkommen getroffen. Mit British Airways läuft dieses sogar weltweit exklusiv – das bringt uns grosse Volumen.

Steht dem Erfolg im Feriengeschäft nicht das Image des teuren Hertz-Wagens im Wege?
Es stimmt, dass man mit der Marke Hertz Geschäftsreisen verbindet, die zwar effizient abgewickelt werden, aber teuer sind. Wir haben unseren Auftritt bereits etwas fröhlicher gestaltet, beispielsweise mit einem offeneren Schriftzug und einem wärmeren Gelbton.

Warum machen Sie als Qualitätsanbieter bei den Preiskämpfen an vorderster Front aktiv mit?
Dies ist ein Resultat der Einführung der weltweiten Computer Reservations Systeme. Wer sein Angebot auf der ersten Seite, und möglichst innerhalb der ersten drei Anbieter plaziert haben will, muss einfach günstig, ja billig sein. Wir hassen diese Politik, denn der Kunde wird am Ende eben doch mit all den Extrakosten wie Versicherungen, Tankauffüllen, Einwegzuschlägen und so weiter böse überrascht, was der Treue zum Unternehmen kaum förderlich ist. Erinnern Sie sich, dass es Hertz war, die vor wenigen Jahren noch den Alles-inklusive-Preis propagierte, nun aber von der technischen Entwicklung bedauerlicherweise überholt worden ist.
Die führenden Autovermieter haben sich übrigens in der ACRIS-Gruppe zusammengeschlossen, um gemeinsam eine Ethik zu entwickeln, welche einheitliche Definitionen für die CRS-Präsentation beinhaltet, zu der auch Fragen rund um Miete und Extras gehören. Bloss machen einmal mehr die «Bad Boys» hier nicht mit.

Der Kunde wird sich doch über kurz oder lang von den negativen Machenschaften der «Bad Boys» nicht mehr hinters Licht führen lassen...
Eben doch, weil der durchschnittliche Ferienkunde nur etwa alle zwei bis drei Jahre einen Wagen mietet. Deshalb wird er sich beim nächsten Mal kaum mehr an die schlechten Erfahrungen von einst erinnern und ist eigentlich jedes Mal wiederum wie ein Neukunde zu betrachten. Und er schaut konsequent auf den Preis.

Wie gelingt es Hertz in diesem Preiskampf dennoch Geld zu verdienen?
Ohne Zweifel haben wir das technologisch beste Reservationssystem, und darin liegt unser Produktivitätsgewinn gegenüber der Konkurrenz.

Lässt sich mit dieser Technologie nicht die Direktmiete des Kunden zu Lasten der Reisebranche stark fördern?
Von der Technik her ja. In Frankreich bietet Minitel diese Möglichkeit ja schon an, und wir sind in diesem interaktiven System für den Kunden mit einem umfassenden Programm mit dabei. Nur sind die Buchungen eben vernachlässigbar.
Wir verzeichnen im Gegenteil eher einen Anstieg der Reservationen über Tour Operators und Reisebüros, wobei wir von den flexibleren Pauschalangeboten im Stile des Baukastensystems natürlich profitieren. Ich schliesse aber nicht aus, dass die kommenden Generationen sich vermehrt der Direktbuchungsmöglichkeiten bedienen werden, weil sie ein ganz anderes Verständnis zu elektronischen Datenbearbeitung haben. Und darum sind wir dabei, denn wer heute 16 Jahre alt ist, ist spätestens in fünf Jahren ein potentieller Mietwagenkunde.

Mietwagen USA

Unter dem Pantoffel Detroits

Eine geläufige Meinung lautet etwa, die Mietwagenpreise verliefen parallel zu den Flugpreisen. Schliesslich verläuft auch die Nachfragekurve bei diesen beiden Dienstleistungen parallel. Doch die jüngsten Entwicklungen auf dem Mietwagenmarkt zeigen in eine andere Richtung.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Eines der grössten Probleme der amerikanischen Mietwagenbranche der letzten Jahre ist auf die tiefen Preise zurückzuführen. Die Konkurrenz war hart, die Nachfrage eher flau, das Angebot viel zu gross – ein Anheben der Preise lag daher nicht drin. Den Fluggesellschaften ging es nicht anders. Doch im letzten Herbst vermochten die Mietwagenfirmen ihre Preise anzuheben, und weitere Preisschübe sind bereits für März angesagt. «Diese Preiserhöhungen sind überfällig», weiss *Chuck Parker*, Herausgeber des amerikanischen Fachmagazins «Auto Rental News» zu berichten. Seit fünf Jahren seien die Preise eingefroren. Nach dem sogenannten Runzheimer-Index mit Basisjahr 1988 lagen die Preise 1992 und anfangs 1993 unter 100. Erst im dritten Quartal 1993 stieg der Index auf 105, wogegen der ebenfalls von Runzheimer berechnete Index für Mahlzeiten und Übernachtungen in derselben Periode auf 120 respektive 133 stieg.
Im Langzeitvergleich scheinen daher Preiserhöhungen durchaus berechtigt zu sein. Doch die im Oktober verkündete 12-prozentige Teuerung von Marktführer Hertz nimmt sich dennoch happig aus, weil sie mit der gegenwärtigen Nachfragesituation überhaupt nicht zu erklären ist. Im Normalfall werden zu Beginn der schwachen Wintersaison die Preise gesenkt, nicht umgekehrt.
Bezeichnenderweise sind die meisten Mietwagenfirmen dem Marktführer gefolgt, mit einer prominenten Ausnahmen: Alamo Rent a Car. Auch Alamo nahm Preiserhöhungen vor, aber nicht im gleichen Ausmass wie die Konkurrenz. Dass nun ausgerechnet das von *Michael S. Egan* kontrollierte Unternehmen dem Aufflammen der Preise zu trotzen vermochte, wirft ein bezeichnendes Licht auf die Machtverhältnisse der amerikanischen Mietwagenbranche. Denn Alamo ist der einzige grössere Autovermieter, der nicht nach der Geige von Detroit zu tanzen hat.

Unter fremder Knute

Branchenführer Hertz wird zu 49 Prozent von Ford und zu 26 Prozent von Volvo North America kontrolliert. Logischerweise besteht der Wagenpark von Hertz zu 70 Prozent aus Autos der Marke Ford, Avis hingegen gehört zu 25 Prozent der General Motors und der Rest den Mitarbeitern, wobei die Finanzierung der Mitarbeiteraktien nur unter Mitwirkung von Chrysler möglich wurde. Die Konsequenz: Avis kauft 70 Prozent der Wagen bei GM und den Rest bei Chrysler.
National Rent a Car wiederum gehört zu 85 Prozent GM, die ebenfalls 75 Prozent der Wagen liefert. Und «Dollar», «Thrifty» sowie «Snappy» sind hundertprozentige Töchter von Chrysler. Ihre Mündigkeit geht so weit, dass sie 90 Prozent ihrer Wagen bei Mütterchen Chrysler einzukaufen haben. Sogar die Japaner mischen wacker mit: «Value», der achtgrösste an Flughäfen zu findende Autovermieter, steht zu 80 Prozent unter der Kontrolle von Mitsubishi.

Willkommenes Überlaufventil

Und warum soll nun Detroit an der jüngsten Teuerung die Schuld tragen? In der Rezession von 1990 blieben die Autohersteller auf vielen unverkauften Wagen sitzen, die sie dann zu äusserst günstigen Bedingungen ihren Töchtern abschoben. Diese Töchter – sprich: Mietwagenfirmen – konnten daher die Preise tief halten, wurden aber ihrerseits mit einer Überkapazität bestraft.
Mittlerweile bläst in Detroit wiederum ein weit freundlicherer Wind. Die Autobranche ist eine der ersten, die sich von der Wirtschaftsflaute zu erholen vermochte, so wie sie auch als eine der ersten in die Rezession schlitterte. Und da nun GM, Ford und Chrysler die Absatzprobleme hinter sich brachten, können sie ihre Preise getrost anheben – und zwar um kräftige 35 Prozent. Ihre Rent-a-Car-Unternehmen bleiben davon nicht verschont. Sie sind gezwungen, die Mietpreise anzupassen. Die Flottenbeschaffung macht rund ein Drittel der gesamten Betriebskosten aus.

Echter Wettbewerb als Ausnahme

Auch bei Alamo Rent a Car geht der Kostendruck Detroits nicht spurlos vorüber. Doch im Unterschied zu seinen Mitbewerbern vermag der Autovermieter aus Fort Lauderdale seine Lieferanten gegenseitig auszuspielen. Oder anders ausgedrückt: Alamo profitiert von einem echten Wettbewerb. Hertz, Avis, National und Konsorten haben hingegen stramm zu stehen, wenn der grosse Meister aus Detroit befiehlt.
Im weiteren ist Alamo nicht unbedingt auf «The Big Three» angewiesen, stünden doch aus dem Lande Nippons genügend Alternativen zur Verfügung. Dennoch setzt sich Alamos Wagenpark zum grössten Teil aus Modellen aus dem Hause GM zusammen. Doch für GM ist es ein Unterschied, ob man es mit einem Vertragspartner oder einer Tochtergesellschaft zu tun hat. Ersterer könnte seine Liebe kündigen. Schliesslich erfreut sich Alamo noch eines weiteren Vorteils, wie Marketingchef *Bob Coffey* im Gespräch mit der *hotel + touristik revue* hervorhebt: «Wir haben nicht diese hohen Schulden unserer Konkurrenten. Als die Ford Motor Company die Hertz Corporation aufkaufte, bezahlte sie 600 oder 700 Millionen Dollar, wenn ich mich recht erinnere. Nun muss Hertz also immer noch Schulden abzahlen. Auch Avis sitzt als Folge des «Buyouts» auf hohen Verbindlichkeiten. Alamo hingegen hat keine solche Schulden, die von einer Akquisition herrühren.»

«Detroit frisst seine Kinder»

Diese Unabhängigkeit von Detroit scheint sich auszuzahlen. Die in Michael Egans Händen befindliche Gesellschaft ist die vermutlich profitabelste Mietwagenfirma der USA. Dieser Segen ist freilich nicht allein der Unabhängigkeit von den Lieferanten zu verdanken. So meinte ein Beobachter im «Forbes-Magazin»: «Alamo hat das intelligenteste und aggressivste Management der Branche». Dieses Zitat ist zwar bereits über drei Jahre alt; an seiner Richtigkeit dürfte sich indessen kaum etwas geändert haben. Nun tappt man aber über genaue Geschäftsabschlüsse im Dunkeln, da all die Mietwagenfirmen von anderen Gesellschaften oder Einzelpersonen kontrolliert werden und keine Börsennotierung aufweisen. Wie aber das von Geschäftsreisenden gelesene Magazin «Frequent Flyer» im Gespräch mit Industrievertretern herausgefunden hat, kann einzig Alamo mit dem Prädikat «profitabel» versehen werden. Hertz und Avis dürften knapp in den schwarzen Zahlen liegen, wogegen National und Budget in der Verlustzone operieren. «Detroit frisst seine Kinder», titelte besagtes Magazin seine Geschichte. So schlimm darf man es allerdings auch nicht sehen. Hätte Detroit seine Kinder in den Rezessionsjahren nicht mit unverkauften Wagen überfüttert, wären die Preise wohl kaum während fünf Jahren so tief geblieben.

Wer profitiert von wem?

Mietwagenfirma	Hauptaktionär	Profitabilität
Alamo	Michael S. Egan	profitabel
Avis	Mitarbeiter/GM	marginal profitabel
Budget	Ford	unprofitabel
Dollar	Chrysler	unklar
Hertz	Ford	marginal profitabel
National	GM	unprofitabel
Thrifty	Chrysler	unklar
Value	Mitsubishi	unklar

Quelle: Frequent Flyer Magazin

Europcar

Super-Drive-Tarife bis Ende März

Die ursprünglich nur bis Ende 1993 gültigen Super-Drive-Tarife von Europcar bleiben während des ersten Quartals 1994, also bis 31. März, noch in Kraft. So kostet beispielsweise ein Mietwagen der Kategorie A auf der Karibik-Insel Martinique nach wie vor 609, in Südafrika 581 Franken. Die Super-Drive-Tarife umfassen unlimitierte Kilometer, Versicherungen und Taxen und bleiben in der Währung des Reservationslandes garantiert, falls der Mietwagen im voraus oder mit der Europcar-Kreditkarte bezahlt wird. Sie haben Gültigkeit in über 80 Feriendestinationen in ganz Europa, dem Mittleren Osten, in Afrika, der Karibik, Indien, den USA, Kanada und Lateinamerika. Reservationen für Mieten ab sieben Tagen sind bis 24 Stunden vor der Wagenübernahme möglich, in Nordamerika 48 und in Japan 72 Stunden. Kürzere Mieten müssen entweder ein Wochenende umfassen oder sieben Tage im voraus gebucht werden. *pd*

MinOtel/Europcar

Gleicher Voucher für Hotel und Mietauto

Schlafen oder Autofahren? Diese Frage wird sich auch in Zukunft stellen, jene des Zahlungsmittels jedoch nicht mehr in gleicher Form: Als einziges System in Europa, das die Hotellerie und die Autovermietung verbindet, kann der MinOtel-Voucher für Hotelübernachtungen ebenfalls als «Drive-as-your-please»-Voucher von Europcar Interrent verwendet werden. So haben Reisende, die im Besitze des einen oder anderen Gutscheins sind, keine Schwierigkeiten mehr, das Hotel oder ihr Mietauto bargeldlos zu bezahlen. Das neue System, das bis 31. März 1995 in der Versuchsphase bleibt, ist seit Anfang 1994 im Europcar-Netz der zehn Länder Deutschland, Belgien, Frankreich, Italien, Niederlanden, Spanien, Portugal, Grossbritannien, Irland und Schweiz gültig. Reservationen nehmen die Europcar-Büros oder die MinOtels-Zentrale in Lausanne entgegen. *pd*

Weitere Mietwagen-Themen siehe auch Seite 2

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Hôteliers et location de voitures

Quand l'hôtelier sert d'intermédiaire entre le client et une agence de location d'automobiles, quelle commission touche-t-il? En règle générale dans les 20%, un taux plus élevé que pour les agents de voyages. Une raison peut être avancée pour expliquer ce phénomène: le client d'un hôtel est enregistré à la réception, ce qui diminue le risque de vol de voitures convoitées en Europe orientale. Pourtant, des agences de location ont connu des déboires, malgré les assurances données par le concierge de l'hôtel quant au sérieux du client. Aussi le paiement par carte de crédit, avec les garanties que cela apporte, est-il de mise, y compris pour les clients des hôtels. **Page 2**

La «Rösti-Factory» aux Etats-Unis

On connaissait les chaînes de restauration servant des hamburgers et des pizzas. Voilà qu'un plat typiquement suisse-alémanique, les röstis, suit la même voie. L'idée de la «Rösti-Factory» est née près de Gstaad, de l'imagination d'un couple d'hôteliers. Ces derniers proposent une vingtaine de recettes de röstis. Le concept s'est ensuite répandu et cinq «Rösti-Factory» franchisées ont ouvert leurs portes. En Suisse, où l'on n'apprécie guère la gastronomie standardisée, l'idée semble rencontrer moins de succès que prévu. Mais la «Rösti-Factory» part à la conquête des Etats-Unis où un partenaire franchisé s'est mis au travail. **Page 7**

Eau minérale: succès en Suisse

La consommation d'eau minérale s'accroît en Suisse et le marché n'est pas encore saturé. En 1986, 307 millions de litres ont été vendus; en 1991, ce chiffre atteignait 440 millions de litres, soit une augmentation de 133 millions en cinq ans. Les raisons de cette évolution: le plus grand soin que chacun apporte à sa propre santé et une publicité réussie. La couleur et la forme des bouteilles joue un rôle important pour le succès des ventes. L'eau minérale en provenance de l'étranger séduit les Suisses, surtout depuis que les normes européennes ont généralisé l'emploi des récipients en PET recyclable. Les bas coûts de production compensent souvent les charges dues au transport. **Page 9**

Tourisme et télévision: des plages sur l'écran

Depuis mercredi, un spot publicitaire de vingt secondes vantant les mérites de destinations lointaines pour le compte d'un tours-opérateur, est régulièrement diffusé sur une chaîne alémanique. Ces vingt petites secondes constituent une première en Suisse. Jusqu'ici, par tradition, la télévion de notre pays limitait les thèmes touristiques à quelques reportages à l'étranger. Les choses pourraient radicalement changer en 1994. Plusieurs nouveaux magazines consacrés au tourisme sont en préparation, sur les chaines alémaniques notamment. Un créneau que nos voisins européens exploitent avec succès depuis plusieurs années déjà. **Page 11**

Interhome: nuitées en hausse

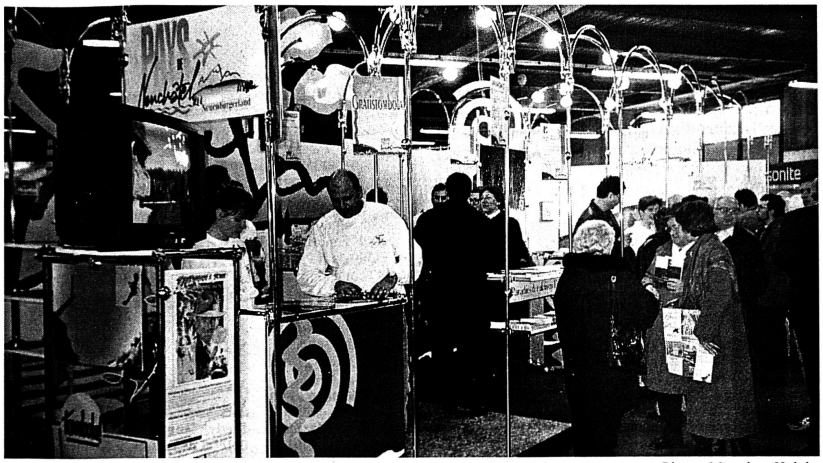
Interhome, le plus important fournisseur d'appartements de vacances en Europe, actif dans 17 pays, a connu un accroissement de 4,4% du nombre de ses hôtes en 1993, par rapport à 1992. Les nuitées, elles, ont augmenté de 3,8%, pour atteindre le chiffre de 9,124 millions. Le bénéfice s'est accru de 16%, même en cette année 1993 marquée par la crise, et le cash flow a atteint 12,5 millions. Et cela malgré le fait qu'Interhome s'est retrouvé pris dans la spirale des baisses de prix qui caractérise la branche des voyages ces derniers temps. Le prix moyen d'une nuitée a ainsi passé de 33 francs 10 à 32. Le chiffre d'affaires a même subi un léger effritement. **Page 12**

Foire des vacances de Berne

Satisfaction dans le camp romand

Les quelque dix exposants romands qui ont planté leur stand à la Foire des vacances de Berne sont, dans l'ensemble, rentrés chez eux satisfaits. Même s'il est difficile d'apprécier les retombées de leur présence dans la Ville fédérale, ils s'accordent à reconnaître que le marché suisse alémanique recèle un potentiel de clients considérable qu'il convient de ne pas négliger.

MIROSLAW HALABA



Avec leur nouveau stand, les Neuchâtelois ont incontestablement marqué des points. *Photo: Miroslaw Halaba*

Le nouveau directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT), *Yann Engel*, ne s'y est pas trompé. «Il y a des opportunités que l'on ne peut manquer», devait-il dire dimanche en présentant le nouveau stand du «Pays de Neuchâtel» au conseiller d'Etat neuchâtelois *Pierre Dubois* et à ses invités. Il est vrai que ce stand n'a pas passé inaperçu. Original par sa présentation, animé par un tir à l'arbalète et une installation d'évolution à l'élastique, offrant des produits du terroir, il a attiré le public aussi bien à Berne qu'à la Fespo à Zurich, une semaine auparavant. «L'impact sur place a été fort», indique *Philippe Streiff*, adjoint de direction à la FNT. De bonnes conditions donc pour profiter de ce marché alémanique géographiquement proche de la Suisse romande.

Intérêt pour la Suisse

«On a tendance à oublier que 50% des touristes dans notre pays sont suisses», rappelle *Pascal Sandoz*, directeur de l'OT de Neuchâtel et environs. Et d'ajouter: «Ce qui m'a surtout frappé, c'est l'intérêt manifesté à nouveau par le public pour des vacances en Suisse».

Représentant le Groupement des hôteliers de Verbier dont il est le président, *Jürg Brupbacher-Frey* est aussi satisfait de sa visite à la Foire de vacances de Berne, foire où il avait exposé il y a une dizaine d'années. «Le bilan est assez positif, même très positif», dit-il. Il est plus profitable, selon lui, de faire de la promotion sur le marché alémanique que d'investir dans de coûteuses opérations promotionnelles en Extrême-Orient. Il se promet, en tout cas, de revenir sur les bords de l'Aar.

En fait, il sera probablement suivi par tous les exposants romands que nous avons rencontrés, même si la foire bernoise a connu un recul inattendu des visiteurs. 41 000 personnes se sont en effet rendues sur l'aire d'exposition de Berne, soit une diminution de 13,6% par rapport à 1993, alors que la Fespo (80 000 visiteurs) a enregistré une augmentation de 57%…

On ne manquera pas de s'interroger, une fois de plus, sur le nombre restreint des exposants romands. Est-ce la barrière des langues? Les coûts de location des stands? Une stratégie différente? Dimanche, personne n'a pu fournir de réponse. «Je ne m'explique pas cette situation», dit le directeur de la FNT. «C'est toujours un peu comme cela avec les Romands. Ils attendent, peut-être, que les clients viennent eux-mêmes», commente le directeur de l'Hôtel des Bains de Saillons, *Jean-Michel Rupp*.

Des promesses pour 1994

Comme de coutume, les foires des vacances permettent de prendre la température pour la saison à venir. Il ressort que l'année 1994 devrait être légèrement meilleure que la précédente. «Cela ne se présente pas trop mal», indique Jean-Michel Rupp. «J'ai un bon sentiment, mais les gens sont plus regardants», répond *André Grin*, du service de promotion des Chemins de fer du Jura. Plus nuancée encore, *Anne-Marie Maître*, représentante du «Pays jurassien» (Fédération jurassienne du tourisme et OT du Jura bernois), déclare: «Certes, il y a une demande». Quant à la responsable des relations publiques des Portes du Soleil, *Victoria Long*, qui a une région plus facile à vendre, elle se montre très optimiste.

Clientèle différente

A noter que les exposants présents à Zurich et à Berne ont eu affaire avec des publics relativement différents. «Totalement différents», dit même *André Grin* des Chemins de fer du Jura. «A Zurich, les gens s'approchent plus spontanément des stands et ils semblent plus réceptifs qu'à Berne», commente la représentante de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains, *Sylvie Miéville*. Une explication à cela? On pourrait en trouver une dans la constatation faite par Yann Engel pour son canton: «A Zurich, le public est plus citadin et il connaît moins bien notre région. A Berne, il est plus campagnard et plus connaisseur». Un avis qui pourrait être utile à de futurs exposants.

Le bilan est mitigé

C'est un bilan mitigé que l'Association des agences de voyages des cantons de Berne et de Soleure brosse de leur participation à la Foire des vacances de Berne. Les jeux de rôles mettant en exergue des situations conflictuelles entre clients et agences de voyages ont attiré beaucoup moins de monde que le traditionnel concours organisé les années précédentes, a indiqué le président de l'association *Werner Aebi*. Ce dernier s'est toutefois réjoui d'avoir pu donner des informations sur les apprentissages dans la branche. D'autre part, il n'a pas remis en question la participation de son association à la foire. En ces périodes marquées par une recrudescence des sources de conflits dans le domaine des voyages, il est en effet important que les agences reconnues par la qualité de leurs prestations marquent leur présence aux manifestations destinées au public. *MH*

PARTI-PRIS

Le syndrome du téléski à deux vitesses

Imagine-t-on activité plus assommante que celle qui consiste à faire la queue? A Engelberg ou à Laax, si vous consentez à rajouter entre 150 et 300 francs à votre abonnement de ski annuel, vous pourrez obtenir une carte VIP permettant de doubler les files d'attente au bas des remontées mécaniques ou, plus précisément, d'emprunter une porte dérobée donnant un accès direct aux installations. Mi-janvier, à Engelberg, 125 personnes avaient déjà mordu à l'hameçon.

D'habitude, il faut aimer la nouveauté, traquer les nouvelles tendances, s'émerveiller devant les ressources infinies des faiseurs de mode et des techniciens en marketing. Mais là, pardon de vous décevoir, la manoeuvre est pour le moins suspecte. Lorsque l'usage permet à des roitelets locaux qui n'en demandaient pas tant de sauter par dessus le tourniquet, on se dit que les vertus du tourisme de masse sont sur le point d'être remplacées par celles, moins avouables, d'un nouveau loisir à deux vitesses.

*

Certes, le tourisme nous avait habitués au principe des traitements de faveurs. Ainsi, les compagnies aériennes. Elles appliquent depuis toujours la ségrégation tarifaire avec la rigueur mathématique qu'exige la rentabilité à tout prix. Elles s'y entendent d'ailleurs généralement mieux que personne pour accorder des millimètres supplémentaires aux passagers qui ont les moyens et pour refouler les autres vers les sièges moins honéreux de l'arrière de l'appareil… Survient une crise comme celle que nous vivons actuellement et ces mêmes compagnies assistent alors, impuissantes, au repli général d'un nombre croissant de passagers vers l'arrière de la carlingue. Incapables d'enrayer la déferlante des vacanciers bruyants, plusieurs d'entre elles viennent de supprimer purement et simplement leur première classe sur certaines lignes! Pendant ce temps, les CFF déroulent le tapis rouge devant les guichets première classe de certaines gares helvétiques…

*

Ainsi vont les privilèges: tant que la conscience de l'injustice n'atteint que ceux qui en bénéficient, on ne voit guère pourquoi les choses changeraient. Le danger des passe-droits, c'est qu'ils créent des victimes. A cet égard, le syndrome du téléski à deux vitesses est exemplaire. Il est applicable à la planète entière. Le tiers monde étant ce qu'il est, ce sera d'ailleurs la seule vraie question dramatique du prochain siècle: combien de milliards d'hommes accepteront de se tenir respectueusement de l'autre côté de la barrière dorée, en se contentant de regarder les quelques centaines de millions qui tireront toujours parti des richesses du globe et des fruits du travail?

*

C'est, dit-on, quand une société devient caricaturale dans l'excès qu'elle commence à écorner sa personnalité. Prenons Grächen. La petite station haut-valaisanne, sans aucune arrière-pensée mercantile, s'est mise en tête de lancer les vacances au kilo. Le principe, est d'une simplicité désarmante: jusqu'à la fin du mois, le poids du visiteur détermine le tarif de la nuit ou de l'abonnement de ski. Le prix du séjour monte et descend ainsi sur les tabelles de votre poids de forme. Les responsables de la station, heureusement, ont eu l'esprit d'arrêter la balance à 80 kilos… C'est simple, drôle, original. Une question tout de même: à quand des réductions pour les chauves ou la gratuité pour les femmes enceintes?

*

Entre les vacances au kilo et le tourisme à deux vitesses, on notera que le produit touristique devient un objet de spéculation, une matière à transaction dont l'issue dépend de plus en plus de l'humeur des hommes et du moment. Gare aux dérapages. Un jour peut-être, qui sait, quelque part en Suisse, ceux qui auront payé le plein tarif auront sur les pistes du pays le privilège de porter une combinaison spéciale, gage de droits obscurs et chèrement acquis. Ils règneront en maîtres sur les pentes. Les autres monteront à pied, comme il se doit. On craint le pire.

Jean-Paul Fähndrich

Bilan de Suisse-Vision

L'honnêteté payante

Finie la désinformation distillée plus ou moins volontairement par certains offices du tourisme en matière de conditions météorologiques! Depuis le 10 décembre dernier, les téléspectateurs ont droit à la transparence la plus complète sur la chaîne tessinoise et sur S-Plus, celà à l'enseigne de Suisse-Vision. Premier bilan, la semaine dernière, à Leysin, pour les Romands!

Il est vrai que la situation est un peu particulière en Suisse romande puisque seule la région des Alpes vaudoises (Leysin, Les Diablerets, Villars, Les Mosses et Gryon) a choisi de prendre part à l'opération, aux côtés des grandes et prestigieuses régions touristiques des Grisons et de Suisse allemande. L'initiative doit beaucoup au député vaudois *René Vaudroz*, directeur et administrateur-délégué de la Société des téléphériques de Leysin, qui relève l'extraordinaire impact promotionnel de l'opération, et cela à des conditions tout à fait intéressantes: la caméra située au sommet de la Berneuse diffuse ses image en direct pendant 110 jours d'hiver et 120 jours d'été, à raison de quatre fois deux diffusions.

Informations fiables

Plusieurs hôteliers de la région concernée se disent également heureux de cette innovation: d'abord parce qu'elle évite un certain nombre de coups de téléphones de la part d'habitants de la plaine dans les réceptions des établissements de stations, ensuite parce qu'elle permet de renvoyer les demandeurs d'informations à quelque chose de réellement fiable et incontestable. *JCK*

Beau-Rivage Palace

Changement de direction

Nouveau changement de direction au Beau-Rivage Palace à Lausanne-Ouchy. Willy Brawand a quitté son poste de directeur général onze mois seulement après son entrée en fonction. La direction est assumée par Alain Delamuraz (exploitation hôtelière), jusqu'ici sous-directeur, et Christian Marich (finance, affaires immobilier et administration), qui s'était chargé de la conduite des travaux de rénovation.

Comme c'est souvent le cas en pareilles circonstances, peu d'informations ont été fournies sur les raisons de ce départ. «C'est une question de relations entre le conseil d'administration et M. Brawand. Les deux parties ont décidé d'un commun accord de mettre fin à leur collaboration», devait dire lundi *Alain Delamuraz*, fils du conseiller fédéral *Jean-Pascal Delamuraz*. Et d'ajouter, histoire de «dédramatiser»: «Il n'y a pas de problème majeur, la société continue de bien aller et l'hôtel, qui est un beau et nouveau produit, n'a pas de problème d'exploitation». Selon «24 Heures», qui cite le vice-président du conseil d'administration, *Marc-Edouard Landolt*, l'actionnaire principal aurait enregistré une certaine déception à l'issue des travaux de rénovation face à l'absence de «politique de relance». On rappellera que M. Brawand, 53 ans, avait remplacé *Maurice Urech*, l'actuel président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et directeur du Royal Plaza à Montreux, qui, lui aussi, ne s'était plus trouvé sur la même longueur d'onde que le conseil d'administration. Avant de venir à Lausanne, M. Brawand avait dirigé le groupe hôtelier italien Ciga. M. Delamuraz a par ailleurs indiqué que la société utilisera les services de la société de consulting de *Christian Seiler*, de Zermatt, président de l'EHL SSH. *MH*

Truffe d'Or

Une sélection pour les «mondiaux»

Organisé dans le cadre de Gastronomia, qui se tiendra à Lausanne du 15 au 19 octobre, le concours de la Truffe d'Or servira, pour la première fois, d'éliminatoire pour le Championnat du monde des pâtissiers et confiseurs de 1995. Le vainqueur du concours et son coéquipier seront couronnés champion suisse et qualifiés pour l'épreuve mondiale. Avant de se mesurer à Lausanne, les candidats devront toutefois figurer parmi les quatorze équipes sélectionnées lors d'éliminatoires régionales. La Truffe d'Or est mise sur pied par la Société vaudoise des patrons confiseurs-pâtissiers-glaciers. Elle est ouverte à toutes les équipes de professionnels. Un participant, au moins, doit toutefois posséder un certificat fédéral de capacité ou une maîtrise fédérale et travailler en Suisse. Les critères pris en considération lors de ce concours sont: le savoir-faire professionnel, la subtilité des goûts, l'élégance de la présentation, l'originalité, la richesse de la préparation. *MH*

Les intéressés peuvent prendre contact avec la Société vaudoise des patrons confiseurs-pâtissiers-glaciers, 2, avenue Agassiz, 1001 Lausanne, en demandant Alain Chapuis. Tél. 021/319.71.11. Fax: 021/319.79.10. Fin du délai d'inscription: 1er mars 1994.

Lausanne

Au pied des monts !

C'est d'une manière beaucoup plus riche et profonde qu'à la faveur d'une «quinzaine» traditionnelle que la cuisine piémontaise s'est présentée au Café Beau-Rivage, à Lausanne. L'opération était certes gourmande mais elle revêtait des connotations culturelles et promotionnelles particulières. Organisée sur l'initiative du directeur du café, *Salvatore Porcelli*, elle a constitué une véritable vitrine de la diversité du Piémont (pays «a pié del monte», au pied des monts), région de l'extrémité nord-est de l'Italie. Cette quinzaine bénéficiait du concours du grand chef italien *Danilo Lo Russo*, du restaurant La Crota, à Roddi d'Alba. *JCK*

Genève

Un défi à l'Hôtel de la Paix

Lorsque Ljuba Manz lui a proposé de prendre la direction de l'Hôtel de la Paix à Genève, Fredy Hug n'a pas hésité: il a quitté la quiétude de l'Hôtel Pöstli, près de Zurich, qu'il dirigeait depuis deux ans, pour relever un défi de taille: redorer le blason de cet établissement cinq étoiles en perte de vitesse.

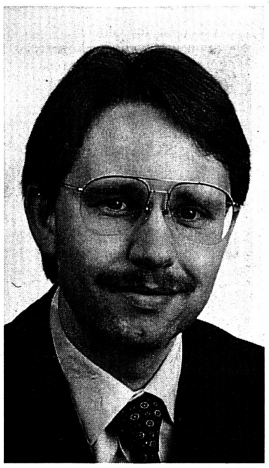
VÉRONIQUE TANERG

Malgré son emplacement imprenable, à la fois en plein de coeur de Genève et au bord du Lac Léman, l'Hôtel de la Paix (5 étoiles, 100 chambres, 47 collaborateurs) ne parvenait pas jusqu'ici à passer le cap des 40% d'occupation. Depuis le 3 janvier, *Fredy Hug*, un Lucernois de 32 ans a repris la direction de l'établissement.

Expérience étrangère

M. Hug a fourbi ses armes hôtelières non seulement en Suisse mais aussi en Grande-Bretagne, en France et au Mexique, pays d'origine de son épouse. En 1991, il participe à l'ouverture de l'Hôtel Pöstli, près de l'aéroport de Zurich, qu'il dirigera pendant deux ans. Mais il reconnaît que l'on ne travaille pas de la même façon de ce côté-ci du «Röstigraben». «Mon expérience au Mexique me servira sans doute. A Genève, il faut être très professionnel, sans pour autant imposer la rigueur alémanique».

Les objectifs de Frédy Hug sont clairs: «Il faut réussir à forger une identité propre à l'Hôtel de la Paix, afin que les



Frédy Hug, nouveau directeur de l'Hôtel de la Paix, à Genève. *Photo: htr*

clients sachent le différencier des autres établissements». Plusieurs innovations sont programmées: «Au mois de mai, nous allons ouvrir un café viennois. Ce sera le premier à Genève. Nous allons percer une nouvelle ouverture sur l'extérieur, côté lac, pour le rendre plus accessible à tous».

Un restaurant pour tous

Autre décision du nouveau directeur: la réduction des prix. Un menu du jour à 22 francs et un menu affaires à 41 francs. «Cela ne signifie pas une baisse de la qualité, souligne Fredy Hug. Nous voulons augmenter la fréquentation dans le restaurant de la Paix. Pourquoi une personne qui veut se faire plaisir, en famille ou avec des amis, ne pourrait-elle pas venir ici? Il n'est plus question de réserver un cinq étoiles à une élite. Il faut que le plus grand nombre de clients puissent en profiter afin de créer de la vie et du mouvement dans l'établissement».

Polyvalence

Fredy Hug veut instaurer plus de polyvalence au sein de son équipe. Le personnel devra faire preuve de flexibilité pour travailler en cuisine ou dans les chambres en fonction de la demande. D'ailleurs, le directeur donnera l'exemple: «Je chapeauterai moi-même le département des ventes en plus de mes fonctions de directeur-général», ajoute-t-il.

Il n'en reste pas moins que l'hôtel a été privé du label Leading Hotels of the World, l'année dernière. La prestigieuse centrale de réservation jugeait l'état de l'établissement (notamment des chambres) inférieur aux standards habituels. «Nous pouvons tout aussi bien travailler sans être affiliés à cette centrale de réservation. Nous sommes membres de Small & Luxury Hotels et de Welcome Swiss Hotel». Nous allons poursuivre progressivement la rénovation des chambres. Nous ne louons pas celles qui ont besoin d'être rafraîchies. En revanche, les autres disposent de tous les équipements et de l'esthétisme nécessaire à un cinq étoiles».

Gastrofutura

En août dans le canton de Vaud

Le projet pilote de nouvel apprentissage Gastrofutura débutera comme prévu en août dans le canton de Vaud. La formation étant de trois ans, les premiers certificats seront décernés en 1997. Un même essai a débuté l'an passé dans le canton de Berne.

Ce projet est conduit, rappelons-le, par la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants sur mandat de la SSH, de la FSCRH et de l'Union Helvetia.

La formation débutera avec deux classes de douze apprentis chacune. Les apprentis suivront les cours au centre de formation de la SVCRH à Pully et au centre de l'Ecole professionnelle de Montreux. Quant à la phase pratique, elle se déroulera dans un hôtel ou un restaurant. Les organisateurs précisent à ce propos que les responsables d'établissements désireux d'accueillir un apprenti peuvent s'adresser aux bureaux romands des associations faîtières. *MH*

Hôtellerie française

3,5 milliards

Ces trois prochaines années, l'hôtellerie française investira 3,5 milliards de francs (suisses) pour améliorer la qualité de ses équipements: c'est du moins ce qu'affirme l'Observatoire national du tourisme, implanté à Lyon. On constate un ralentissement. Entre 1986 et 1992, les investissements hôteliers atteignaient 6,5 milliards de francs (suisses). Mais ces chiffres paraissent bien maigres en comparaison des coûts de l'immobilier en Suisse. *VT*

Papier-bouchon

Les Côtes-du-Rhône charment les Suisses

Une des régions viticoles françaises parmi les moins chargées de stocks, celle des Côtes-du-Rhône, lance une double offensive de charme vers ses plus immédiats voisins, les Helvètes. Un retour aux sources du fleuve et sur une terre conquise: les Suisses sont depuis toujours les premiers acheteurs de Côtes-du-Rhône (un cinquième des exportations).

FRÉDÉRIC LANVIN

Des portes de Lyon au sud de Châteauneuf-du-Pape, la région s'étire le long du fleuve, avec 81% de la production en appellation régionale, 7% de villages – ils sont 16 aujourd'hui répartis sur trois départements, la Drôme, le Vaucluse et le Gard, et 12% de crus – en 13 noms célèbres, comme la Côte-Rôtie, l'Hermitage, le Saint-Joseph, le Gigondas, le Châteauneuf-du-Pape ou le Tavel. En 40 ans, la production a fortement quintuplé, passant de 500 000 hl en 1953 à 2,5 millions en 1992.

Syrah superstar

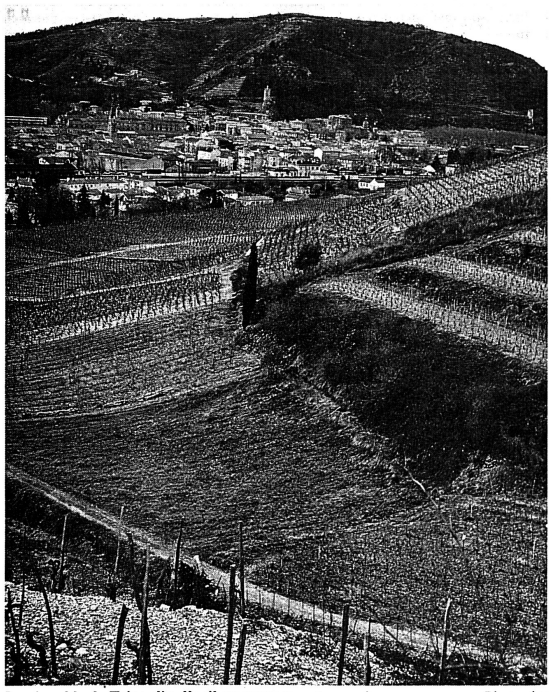
Mais trêve de chiffres. Qu'est-ce qui a changé dans les Côtes-du-Rhône en quarante ans? «L'encépagement d'abord», répond *Michèle Olivetti*, une oenologue au service du marketing du Comité interprofessionnel des vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône, en Avignon.

C'est qu'un peu plus haut que Valence, de part et d'autre du fleuve, les vignobles s'interrompent, marquant une limite entre, au nord, les Côtes du Rhône septentrionales et, au sud, les méridionales. L'exemple du nord a servi au sud. Dans les rouges (plus de 85% des vins de l'ensemble de l'appellation), le cépage-roi, la syrah, s'est propagée dans le sud, gagné aussi, en blanc, par le viognier, au détriment du cinsault, du carignan et de la clairette.

Les domaines se sont dotés d'équipements de vinification modernes, notamment pour le contrôle des températures, indispensable dans le sud. Trois laboratoires dans le terrain, à Lirac, Châteauneuf et Rasteau ont permis d'expérimenter des levures «maison», rhodaniennes, pour garantir aux vins leur authenticité. Les efforts se poursuivent encore dans l'élevage, avec l'abandon des «vieux bois», de la filtration assassine et la renonciation à la deuxième fermentation pour les blancs et les rosés.

Une image à revoir

Bref, un passage - logique - à la modernité. Mais l'image des Côtes-du-Rhône, péjorative en Suisse romande où ce mot recouvre souvent un vin de comptoir débité au déci, a-t-elle pour autant suivi? «Pas aussi vite, répond Michèle Olivetti. Les esprits sont plus lents à évoluer que la technique». Voilà pourquoi le Comité a décidé d'attaquer la Suisse par une campagne d'affichage et de promotion, l'an passé, et en ce début d'année. «On sait allier tradition et modernité dans le respect des terroirs. Et nous voulons faire passer le message», insiste l'oenologue au service de la deuxième région de France, après le Bordelais.



Le vignoble de Tain: clin d'oeil au consommateur suisse. *Photo: htr*

Pour ne pas perdre le nord

Au palais des passionnés de vins, les Côtes-du-Rhône septentrionales sont un réservoir inépuisable de plaisirs. La noire syrah et le blanc viognier, au goût persistant d'abricot, constituent deux piliers. La semaine dernière, la Foire aux vins de Tain-l'Hermitage, organisée pour la dixième fois du samedi 26 au lundi 28 février prochain, s'est déplacée au Noga-Hilton de Genève. Une bonne moitié des quatre-vingts producteurs-exposants avait fait leurs deux heures de route.

Pour illustrer la diversité à l'intérieur d'une même appellation, Crozes-Hermitage, le plus aimable des grands vins du nord, ces notes de dégustation:

– Crozes-Hermitage «Les Pontaix» 1991 (beau millésime tout en finesse) des frères *Fayolle*: un classique, élégant, peu marqué par ses deux ans de fût, aux tanins fondus, plutôt léger et excellent aujourd'hui déjà;

– Crozes-Hermitage «Clos-des-Grives» 1992 (année un peu ingrate) de *Laurent Combier*: une découverte d'un jeune de 28 ans, qui satisfait aux critères «bio», belle structure (sélection de vieilles vignes, rendement de 30 hl/ha, tri à la récolte, totalement éraflé, puis passé en bois, neuf pour un tiers), bonne concentration, avec dominante épicée propre au cépage, à la fois rond et puissant, un magnifique vin;

– Crozes-Hermitage «Les Hirondelles» 1990 (belle année sèche) de *Pradelle*: un classique encore, avec un joli fruité, malgré les 18 mois d'élevage, fruits rouges tirant sur la confiture, a presque la structure du «grand frère» de garde qu'est l'Hermitage;

– Crozes-Hermitage «La Guiraude» 1992 d'*Alain Graillot*: un nez étonnant, confirmé en bouche par des arômes stupéfiants de violette, très floral, avec une structure robuste, soulignée par les tanins du bois, qui se fondent dans ceux de la rafle (car la vendange n'est pas éraflée), sans trace végétale; son originalité arômatique, le producteur l'attribue à la macération à froid des raisins, avant fermentation;

– Crozes-Hermitage «Château de Curson» 1992 d'*Etienne Pochon:* un peu d'épices, mais surtout de l'astringence, l'éraflage de la vendange ne laisse subsister en bouche que les tanins du bois neuf, encore très agressifs; un vin de garde sans doute, mais s'arrondira-t-il un jour?

Voilà donc un dégradé de l'extrême finesse des Crozes à l'ambitieuse prétention de vouloir réussir un «grand vin» de garde. Fin février, à Tain-l'Hermitage, la gamme sera plus large et les comparaisons encore plus passionnantes, pour les Crozes, l'Hermitage – un tout grand vin –, les Saint-Joseph et le Cornas. *FL*

Promotion touristique

La Suisse sort la grosse artillerie aux Etats-Unis

L'ONST, Swissair et American Express sont sur le point de lancer conjointement une campagne publicitaire de grande envergure dans les médias nord-américains. C'est la première fois qu'une opération promotionnelle aussi «musclée» est menée outre-Atlantique par ces trois partenaires. Coût de l'opération: 4 millions de francs.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

88 millions de pages, plus d'un milliard et demi de photographies sur la Suisse: c'est, tous tirages confondus, une véritable vague publicitaire à l'hymne helvétique qui va déferler sur le paysage médiatique nord-américain dès février prochain. Lancée et orchestrée par l'Office national suisse du tourisme, Swissair et American Express International, cette campagne promotionnelle commune touchera directement la bagatelle de 27 millions d'Américains. En matière de coopération pour la promotion touristique nationale, c'est une première.

La campagne, qui s'échelonnera entre février et avril, repose sur une série de 64 magnifiques images de la Suisse disséminées dans un encart de huit pages consécutives (!), à paraître dans 14 magazines «haut de gamme». Un numéro vert et une carte-réponse complètent cet encart publicitaire pour permettre aux personnes intéressées par les différents thèmes de vacances d'obtenir plus de renseignements. Une vidéo très «bien ficelée» sera également mise en vente. A signaler aussi que parallèlement à cette opération grand-public, les agences de voyages seront informées de cette action par le biais des plus importantes publications professionnelles du pays.

Le tout coûtera quatre millions de francs. La moitié de la somme est prise en charge par l'ONST. Swissair et American Express se partagent équitablement les deux millions de francs restants.

Conquérir les Etat-Unis

Cette offensive de charme vers les Etats-Unis n'est évidemment pas le fruit du hasard. Traditionnellement, les Américains se placent au deuxième rang sur la liste des hôtes étrangers en vacances dans notre pays. L'image de la Suisse aux Etats-Unis est généralement considérée comme bonne par les experts, même si elle est assez limitée. Entre temps, une étude réalisée par l'institut américain Plog Research auprès de 1500 personnes aux Etats-Unis a amené l'ONST à reconsidérer son positionnement outre-Atlantique. Conséquence: l'objectif prioritaire de la campagne actuelle est de présenter la Suisse comme une destination de premier choix. La Suisse doit davantage se positionner comme une destination de vacances plutôt que comme une simple étape entre Paris et Florence, ont expliqué en substance les initiateurs de la campagne.

Mêmes objectifs

Pour l'ONST, Swissair et American Express, cette campagne tombe plutôt bien. «La situation économique aux Etats-Unis s'améliore et l'évolution du cours du dollars n'est pas trop inquiétante», a expliqué *Peter Kuhn*, vice-directeur à l'ONST. Swissair espère de son côté que cette opération permettra de combler en partie le léger retard du trafic vers la Suisse par rapport à certains de nos concurrents européens. «Le retour des Américains après la guerre du Golfe a été moins sensible en Suisse que dans le reste de l'Europe. Nous comptons beaucoup sur le tourisme d'affaires et le tourisme familial a pour sa part souligné *Werner Baumann*, directeur marketing de Swissair pour l'Amérique du Nord. Idem pour American Express: «22 millions d'Américains possèdent une carte American Express. Nous allons tenter de les persuader de découvrir la Suisse en utilisant ce mode de paiement» a pour sa part expliqué *Lynn Walka*, représentante d'American Express.

Le concept de la campagne qui démarre dans quelques semaine seulement est placée sous le slogan «Look no further. Switzerland» (autrement dit: «Ne cherchez pas plus loin: la Suisse»). Originale, sobre et efficace, elle devrait devrait faire un tabac. L'image de la Suisse, expliquent ses concepteurs, reposera sur «huit merveilles»: la beauté du paysage, les petits villages, la culture et l'héritage culturel, la propreté de l'environnement, la bonne organisation des transports, la gastronomie et les vins, les sports et l'aventure et, enfin, les habitants.

Werner Baumann, de Swissair, Lynn Walka, d'American Express, et Joseph E. Bühler, représentant de l'ONST aux Etats-Unis. *Photo: ASL*

Un marché inépuisable ?

Les spécialistes sont unanimes: malgré un recul assez sensible ces dernières années (guerre du Golfe, cours défavorable), le marché touristique américain représente un potentiel de développement encore très important pour notre pays. Un exemple illustre assez bien cette situation: environ 6% de la population suisse traverse l'Atlantique chaque année. A l'inverse, 0,2% seulement de la population américaine visite notre pays. Un déséquilibre que les responsables de la promotion nationale souhaiteraient évidemment inverser et qui laisse entrevoir un marché potentiel largement sous-exploité. Il faut savoir également que, selon les sondages, 75% des visiteurs américains seraient prêts à revenir dans notre pays. En outre, la Suisse devance ses principaux concurrents en tant que destination favorite des Américains. Comme le rappelle *Peter Kuhn*, vice-directeur à l'ONST, deux tiers des séjours américains en Suisse se concentrent dans une dizaine de lieux de villégiature seulement. Dans ces conditions, la campagne menée dans les médias nord-américains tombe à pic pour tenter de convaincre la clientèle américaine de la diversité de l'offre touristique helvétique. *JPF*

Tourisme vert en Valais

Une nouvelle association

En Valais, le tourisme vert n'existe pratiquement pas. Ni gîtes, ni vacances à la ferme. La situation devrait pourtant changer. L'Association valaisanne pour le tourisme rural a été créée tout récemment, afin d'encourager et soutenir le développement de ce genre de tourisme agricole, encore inédit dans le canton.

Les plages et les grandes stations d'hiver sont de plus en plus saturées, alors que les espaces à découvrir sont encore nombreux. «Euroter», une organisation européenne, a même été créée, il y a six ans, pour développer un tourisme à pratiquer dans les régions, proche de la nature, et souvent hors des sentiers battus. La Suisse ne fait pas oeuvre de pionnier dans le domaine du tourisme rural. Depuis quelques années pourtant, des efforts sont accomplis dans ce domaine.

Tourisme à la mode

En Suisse, le tourisme rural a fait son apparition dès 1973, avec le projet de «Vacances à la ferme». Si les cantons de Vaud, Fribourg, Jura, ainsi que la région de la Broye sont relativement bien organisés, le Valais reste à la traîne. Pour cette raison, l'Association valaisanne pour le tourisme rural (Touruval), présidée par *Gabriel Gex-Fabry*, de Champoussin, a été créée la semaine dernière. Une étude de marché a très clairement démontré une demande croissante pour le tourisme rural, avec une offre quasi inexistante et pas organisée.

Dans les mayens

Pour des raisons géographiques, le tourisme vert valaisan ne se pratiquera pas à la ferme, mais principalement dans les chalets d'alpage et dans le mayens. «Les citadins ressentent le besoin de revenir aux sources et de retrouver les vraies valeurs», explique un membre de l'association. Quant aux avantages apportés par le tourisme rural, les responsables parlent d'apport financier annexe pour la population rurale, d'occupation de logements vides et de relations bénéfiques entre gens de la ville et ceux de la montagne. *AB*

Départ de Michel Ferla

Nouvelle étape pour Montreux

Le départ de Michel Ferla, actuel directeur de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, a été rendu public la semaine dernière. Sa candidature au poste de responsable du bureau de Paris devrait être entérinée le 17 février prochain par le Bureau de l'ONST. Sur la Riviera, la nouvelle fait du bruit.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le départ de *Michel Ferla* – reconnu comme le meilleur ambassadeur de la station et un vendeur exceptionnel – intervient en effet à un moment crucial où l'OCTM est en pleine restructuration. Les élus devront d'ailleurs prochainement voler à son secours par voie de préavis et l'on s'attend à des combats politiques très serrés sur le «redimensionnement» de l'Office. La création de l'Auditorium Stravinski focalise d'autant plus les passions.

Un «mammouth»

Il est vrai que l'OCTM est devenu au fil des ans un véritable «mammouth», ce que confirme d'ailleurs Michel Ferla lorsqu'on lui demande ce qui le frappe le plus dans l'évolution de l'Office, depuis son engagement en 1969. «Ce qui est sans contexte le plus significatif est l'accroissement des tâches de l'Office et surtout l'extraordinaire évolution des manifestations liées à l'Office du tourisme, comme le Festival de Jazz, le Symposium International de Télévision ou la Rose d'Or».

Les décisionnaires de la Riviera liés de près ou de loin au tourisme sont unanimes pour regretter le départ de Michel Ferla. Certains relèvent toutefois que ce départ marque aussi une étape qui est perçue comme une chance supplémentaire de redéfinir les missions de l'OTCM, en faisant table rase des habitudes et des structures actuelles.

Pas avant février

Le principal intéressé, pour sa part, n'entend pas faire de grands commentaires sur ses objectifs futurs ou dresser le bilan de sa période directoriale avant l'échéance de février. «Du côté de «Swiss Congress», je resterai président en tous les cas jusqu'au mois d'août. Pour ce qui est d'un futur plus éloigné, c'est l'assemblée générale de cet été qui prendra la décision».

Réorientation de l'ONST

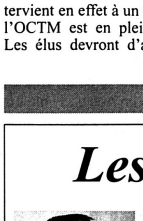
Le chef de projet est nommé

Le chef de projet pour la réorientation de l'ONST est maintenant connu: il s'agit d'*Arnold Kappler*, de Lucerne, un spécialiste en organisation et en marketing qui possède une bonne expérience dans le domaine du tourisme. Il a été désigné par le comité chargé de la réorganisation de l'ONST, présidé par *Jean-Luc Nordmann*, directeur de l'OFIAMT. Arnold Kappler occupera ce poste jusqu'à la fin de 1994, date d'échéance du mandat confié par l'OFIAMT.

La tâche du chef de projet sera d'appliquer les mesures, décidées par les organes de l'ONST et les autorités fédérales, visant à concrétiser la nouvelle stratégie définie en fonction des recommandations du rapport Hayek. Un nouvel arrêté fédéral sur l'ONST sera mis en consultation en février. Les Chambres fédérales délibéreront au second semestre de 1994. *(Voir aussi en page 3)* *PM*

TOURISTORIAL

Les valeurs d'hier pour le tourisme de demain



Si les «sixties» du tourisme ont été marquées par un «retour à la nature», bien avant la vulgarisation des notions d'écologie et d'environnement, cette fin de siècle et vraisemblablement un bon bout du prochain ont de fortes chances de voir ce même tourisme opérer un véritable retour à l'humanisme. On rangera, sous ce terme, tout ce que le tourisme est en mesure de susciter sur les plans humain, émotionnel et culturel. Les valeurs fondamentales, ancestrales et intrinsèques du tourisme, en tant que moyen d'hospitalité, de découverte et d'échange, nées dans son berceau et choyées par ses premiers géniteurs au cours de ce qui fut une merveilleuse histoire d'amour, seraient-elles la clef de sa réussite future? La renaissance après le New Age, quel paradoxe!

*

Le fait est qu'après une technocratisation à outrance de tous les secteurs composant le tourisme moderne, le constat d'échec est patent: les techniques les plus sophistiquées de marketing, de commercialisation, d'informatisation et de conceptualisation ne peuvent se substituer, dans ce secteur vital de l'activité humaine, à ce qui en fait la substance, la nature, la vocation, le bien-voyager et le mieux-être: l'esprit d'hospitalité, la chaleur de l'accueil, la personnalisation des prestations, le sens du service, l'atmosphère familiale, la convivialité et la qualité des relations humaines, ainsi que ces formidables atouts régionaux sous-estimés que sont le folklore, la culture populaire, l'artisanat, le patrimoine culturel, la cuisine du terroir...

*

Aujourd'hui, plus un rapport ou une étude ou un séminaire ne se termine, après de savantes considérations et autres démonstrations scientistes, sans cette constatation immuable mais hélas si longtemps oubliée qu'elle fait figure de revenante pour certains (ir)responsables de ce secteur: sans accueil, pas de tourisme! Cette approche de l'homme par le tourisme est complexe, nullement inaccessible cependant pour qui prend la peine d'être conséquent avec tout ce que cette attitude suppose, de la conception d'une activité touristique jusqu'au retour chez lui de l'hôte satisfait.

Car l'on est en présence de la seule politique touristique qui, demain encore plus qu'aujourd'hui, tiendra la route. Même Nicolas Hayek, que l'on ne peut soupçonner d'être fleur bleue, préconise, dans son rapport sur l'ONST, de diffuser des «messages vrais, substantiels, chaleureux». De grands experts parlent de «cocooning», de culture du sourire, de bien-être plutôt que de tout-avoir, de vacances intimes. D'un nouvel humanisme.

Dans leur bouche ou sous leur plume, ce langage est nouveau. Il ne saurait pourtant évoquer un «autre tourisme», car il doit s'appliquer à celui de tous les jours. De tels principes, au sein d'une activité considérée comme un facteur de revitalisation économique, deviennent éminemment importants dans une société dont le devenir se résume ainsi: moins de travail, moins d'argent, moins d'emplois... mais plus de temps pour les loisirs. Quelle réponse y apportera le tourisme?

*

On peut affirmer que, dans cette nouvelle atmosphère touristo-humaniste où soufflent les vents de la culture et de l'authenticité, l'avenir de notre troisième industrie nationale dépendra de la capacité des régions à relancer leur tourisme d'été, à affirmer leur identité culturelle, à créer un maximum de produits thématiques et autres séjours à intérêt spécifique, à assurer un rapport qualité/prix attractif, et à répondre aux «tendances vertes», qui se dessinent en Europe et qui supposent une diversification de l'hébergement. Mais le véritable défi n'en sera pas moins, entre la tête et les jambes, de caresser le touriste dans le sens du coeur. ***José Seydoux***

LIEGENSCHAFTENMARKT

Unternehmungsberatung

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. Unternehmungsberatung,
z.H. Kurt O. Winkler,
Blumenfeldstrasse 20,
8046 Zürich

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie

Zu verpachten auf März 1994

Restaurant Landhaus Manor Farm in Interlaken.

Das Haus umfasst den gut eingerichteten und rustikal ausgebauten Restaurationsbetrieb Landhaus mit 180 Innen- und 200 Terrassenplätzen sowie den Snack Pick Up mit Bar und take away. Das Haus liegt direkt neben dem 5*-Campingplatz Manor Farm 1 in reizvoller Lage 3 km westlich von Interlaken am Thunersee.

Ernsthafte und qualifizierte Interessenten richten Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Manor Farm AG, Postfach 189, 3800 Unterseen. Telefonische Auskunft erteilt Nummer 036 22 93 30. 60892/109029

Gesucht

Teilhaber als Nachfolger

in Handelsbetrieb mit Non-food-Artikeln für Kollektivhaushalte, Gewerbe und Industrie. Krisensicherer Geschäftsbetrieb. Mit grosser, langjähriger, erstklassiger Kundschaft an vorzüglicher Geschäftslage.

Beteiligungskapital ab Fr. 250 000.– für Minderheitsbeteiligung. Mehrheitsbeteiligung oder vollständige Übernahme möglich.

Idealalter 35 bis 40 Jahre. Absolute Diskretion wird zugesichert.

Solvente Interessenten/-innen melden sich unter Chiffre 61775 bei hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61775/376701

Zu verkaufen

Night Club, NordSchweiz

Hauptstrasse ZH, BL; 60 Parkplätze Night; 80 Sitzplätze; Garten 70 Sitzplätze, 5-Zimmer- Wirtewohnung, 8-Pers. Zimmer, 1 Büro, Umsatzgarantie 1,5 Mio. Patent vorhanden.

Öffnungszeiten 14 bis 24 Uhr/2 Uhr.

Verkaufspreis 1,8 Mio. inkl. alle Unkosten.

Angebote unter Chiffre 61716, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61716/376663

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

Restaurant

(mit Alkoholpatent)

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

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 60875, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 60875/178047

Betreibungsrechtliche Liegenschaftssteigerung

Schuldnerin: **Résidence Belle Epoque AG, Chamerstrasse 173, 6300 Zug**

Grundstück: **GB Nr. 10 355 Ingenbohl, Grand Hotel Brunnen (im Baurecht)**

Gebäude Grand Hotel, Brunnen

- Hotelgebäude mit insgesamt 8 Geschossen, 37 207 m³ Volumen, zirka 7 000 m² Nutzfläche, 5 217 m² Landfläche
- Prachtvoller, einmaliger Bau von nationaler Bedeutung aus dem Jahre 1903 in baulich sehr guterhaltenem Zustand. Die technischen Installationen, Infrastruktur, Fenster, Rolläden, usw. müssen ersetzt/renoviert werden
- Ruhige, sonnige Lage am Südhang, einmalige, unverbaubare Rundsicht auf Vierwaldstättersee in Richtung Ost, Süd und West sowie in die Innerschweizer Bergwelt, nächste Nähe zum See und Dorf Brunnen, mit Badeplatz
- Baubewilligte Parkgarage mit 98 Plätzen
- Gebäude in der Kernzone der Gemeinde Ingenbohl/Brunnen, ohne Nutzungsbeschränkungen (Umbau in Wohnungen, Dienstleistungsräume, usw. möglich)
- Selbständiges und dauerndes Baurecht bis zum 30. 6. 2088.

Betreibungsamtliche Schatzung des Gebäudes: Fr. 5 880 000.–

Steigerungstag: 17. Februar 1994, 15.00 Uhr

Steigerungslokal: Hotel Brunnerhof, Brunnen

Anzahlung vor dem Zuschlag: Fr. 200 000.– in bar oder mit Bankcheck einer Kantonal-, Gross- oder Regionalbank

Besichtigungstermin: Donnerstag, 3. Februar 1994, 14.00 Uhr bis 15.30 Uhr, oder nach telefonischer Vereinbarung mit dem Betreibungsamt Ingenbohl, 6440 Brunnen, **Telefon 043 31 54 27**

Unterlagen zum Verwertungsobjekt (zusammengestellte Schatzung, Pläne, GB-Auszüge, Lastenverzeichnis, Steigerungsbedingungen, usw.) sind beim Besichtigungstermin erhältlich und können telefonisch oder schriftlich bestellt werden beim Betreibungsamt Ingenbohl, 6440 Brunnen, **Telefon 043 31 54 27**

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. 12. 1983 aufmerksam gemacht.

Brunnen, 21. Januar 1994 **Betreibungsamt Ingenbohl, 6440 Brunnen**

P 61774/44300

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95.**

Zu vermieten im

Goms

Rustikales Speiserestaurant

Im Auftrag eines Kunden vermieten wir auf die kommende Sommersaison ein Speiserestaurant mit:

Restaurant	zirka 40 Plätze
Speisesaal	zirka 36 Plätze
Gartenterrasse	zirka 30 Plätze

Mietbeginn: 1. Juni 1994.

Bewerbungen oder Anfragen sind zu richten an:

Treuhand Schwestermann & Wenger AG
z. H. Herrn Schwestermann, 3984 Fiesch

Telefon 028 71 27 17

P 61674/44300

Von jungem, initiativem Wirtepaar in Miete gesucht:

Restaurant, Bar oder Pub in der Stadt Luzern

Termin: Baldmöglichst.

Offerten an Chiffre 61278, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61278/375713

Zu verkaufen in der Schweiz, schön renoviertes

Berghotel.

Könnte auch als Privathaus genutzt werden. Auf 1 640 m ü. M. in herrlicher Alpenluft befindet sich das Hotel auf einer sonnigen, unverbaubaren Südlage und bietet ein wunderbares Panorama auf den Grossen St. Bernhard.
Verhandlungspreis inkl. Inventar:
sFr. 1 500 000.–.
Tel. 031 741 27 27,
Fax 031 741 27 79 P 61651/44300

---

zu verkaufen aus familiären Gründen bestbekanntes, im Appenzellerland (Bezirkshauptort) gelegenes

★★★-Hotel

80 Betten, unterteilbarer Saal bis 250 Personen, Restaurant, Speisesaal, Sitzungszimmer, Nähe Parkplatz. Der Betrieb wurde laufend auf dem neusten Stand gehalten.

Beste Kundenkontakte zu Reiseveranstaltern aus dem In- und Ausland können übernommen werden.

Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre 61633, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61633/376396

Südfrankreich

zu verkaufen im Dorfkern von **Vence**

Hotel mit 28 Zimmern (alle mit Dusche/Bad und Loggia), davon 15 mit eingebauter Kitchenette, Aufenthaltsräume, Bar, Terrasse, Garten und unterirdische Garage.

Anfragen an
Telefon 0033 93 46 36 00 (nachmittags) oder Fax 092 27 77 61. 61650/334740

Bodenseeregion (Kt. SG)
Zu verkaufen an attraktiver, verkehrsreicher Lage

stilvolles Speiserestaurant

75 Plätze mit Tagesbar, Sitzungszimmer, Garten, grosser Parkplatz.

Eigenmittel mind. Fr. 150 000.–

Telefon 071 22 33 11
Herr Hofstetter. P 61715/44300

Zu verkaufen

gutgehende

Bar – Restaurant im Kreis 4 (ohne Küche). Preis: Fr. 450 000.–, Miete 7 500.– p. M. Langjähriger Mietvertrag.

Bitte nur ernsthafte Interessenten mit Finanznachweis erbeten.

Chiffre 61717, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61717/349607

In Grossagglomeration von Zürich, im Industriegebiet, verkaufen oder vermieten wir neueres

modernes Selbstbedienungsrestaurant im Free Flow-Style mit 180 Sitzplätzen, grosse Terrasse

Interessantes, geeignetes Projekt für Gastronomieunternehmen.

Ernsthaften Interessenten erteilen wir gerne nähere Auskunft unter Chiffre 23- 672288, an LIMMATmedia, Postfach, 5401 Baden. 61631/198463

Zu mieten gesucht

Chalet oder Hotel (15 bis 20 Zimmer), in Skigebiet, für Wintersaison 1994/95, zur Führung in eigener Regie.

Offerten an Chiffre 61616, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61616/376337

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Station Valaisanne en pleine expansion

A Vendre

- **Dancing** de 1er ordre, excellente rentabilité et un appartement de 5 pièces avec garage et cave

pour traiter env. **fr. 450 000.–**

- **Hôtel Café-Restaurant** situation exceptionnelle avec 19 chambres, 40 lits, salles café, 180 places

pour traiter env. **fr. 600 000.–**

S' adresser à Henri Boss

COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1000 LAUSANNE 9 TEL. (021) 320 88 77

SVIT

Recherche

A reprendre en location ou gérance ou direction

Hôtel avec/sans Restaurants

Café-Restaurant-Bar

Région: Toute la Suisse romande, ville ou montagne.

Ecrire sous chiffre 61718, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne. 61718/304182

---

touristik hotel+ revue

Rechtsdienst SHV

Kündigung von Saisonverträgen

Immer wieder taucht die Frage auf: Sind befristete Arbeitsverträge während der Dauer des Arbeitsverhältnisses kündbar oder nicht? Unterschiedliche Lehrmeinungen und ungenau zitierte Gerichtsentscheide erschweren es zusätzlich, eine klare Antwort zu geben.

Häufig geht das Gespenst um, Saisonverträge seien generell nicht kündbar und anderslautende Vereinbarungen ungültig. Auch befristete Arbeitsverträge können kündbar ausgestaltet werden! Sollten vereinzelte gegenteilige Gerichtsurteile auftauchen, sind sie falsch und dürften mit grossen Chancen auf Erfolg angefochten werden. Es gibt kein sachliches Argument, warum nicht auch in einem befristeten Vertrag eine Kündigungsmöglichkeit vorgesehen werden kann. Folgende Merkpunkte sind beim Abschluss von kündbaren befristeten Verträgen unbedingt zu berücksichtigen:

1. Gemäss Obligationenrecht endet ein befristetes Arbeitsverhältnis ohne Kündigung. Diese Vorschrift ist nicht zwingend, abweichende Vereinbarungen sind möglich. Ist jedoch nichts anderes vereinbart, gilt ein befristeter Arbeitsvertrag als unkündbar.
2. Gemäss der allgemeinverbindlich erklärten Bestimmung von Art. 9 Ziff. 2 des L-GAV des Gastgewerbes gilt für Saisonverträge nach L-GAV gerade die umgekehrte Vermutung: Saisonverträge sind - wenn nichts anderes schriftlich vereinbart wurde - auch während der Saison kündbar (mit den im L-GAV vorgesehenen Fristen).
3. Trotzdem empfehlen wir dringend, um sicher zu gehen, ausdrücklich und schriftlich zu vereinbaren, ob der Saisonvertrag kündbar oder unkündbar ist. Betriebe, welche für ihre Arbeitsverträge die offiziellen Formulare der Verbände (SHV, SWV, AGAB und UH) benützen, brauchen dafür lediglich in Ziffer 2 des Arbeitsvertrages unter a), b), oder c) ein Kreuzchen zu machen!

Rechtsdienst Thomas Jaisli

Mehrwertsteuer und Hotellerie

Keine Probleme dank gezielter Schulung

Am 1. Januar 1995 tritt die von Volk und Ständen beschlossene Mehrwertsteuer in Kraft. Sie wird für das Hotel- und Gastgewerbe grosse Umstellungen mit sich bringen. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bietet nun als erster Berufsverband Kurse zu diesem komplexen Thema an: alle offenen Fragen werden darin beantwortet.

STEFAN ZÜGER

Bauchschmerzen wegen der Mehrwertsteuer? Keineswegs. Denn der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bietet jetzt Kurse über die Handhabung der Mehrwertsteuer im Gastgewerbe an. Seit über einem halben Jahr setzen sich die Abteilungen Recht und Volkswirtschaft sowie Berufsbildung des SHV mit den anfallenden Problemen auseinander und sind nun in der Lage, als erster Berufsverband seinen Mitgliedern überhaupt eine detaillierte, praxisbezogene und branchenspezifische Schulung anzubieten.

Die beiden Schwerpunkte dieser Kurse bilden einerseits die praktische Handhabung der Mehrwertsteuer im Alltag, andererseits eine Fragestunde, in welcher die Kursteilnehmer ihre dringendsten Probleme schildern können. Die Experten des SHV, *Manfred Ruch,* Vizedirektor, Leiter des Departementes Berufsbildung, und *Lorenz Schläfli,* Leiter der Abteilung Volkswirtschaft – sie führen die Kurse durch – beantworten alle Fragen zu diesem Thema. Die Interessenten werden aufgefordert, sich vorgängig alles, was sie wissen möchten, zu notieren, damit dies am Kurstag behandelt werden kann.

Fragen über Fragen

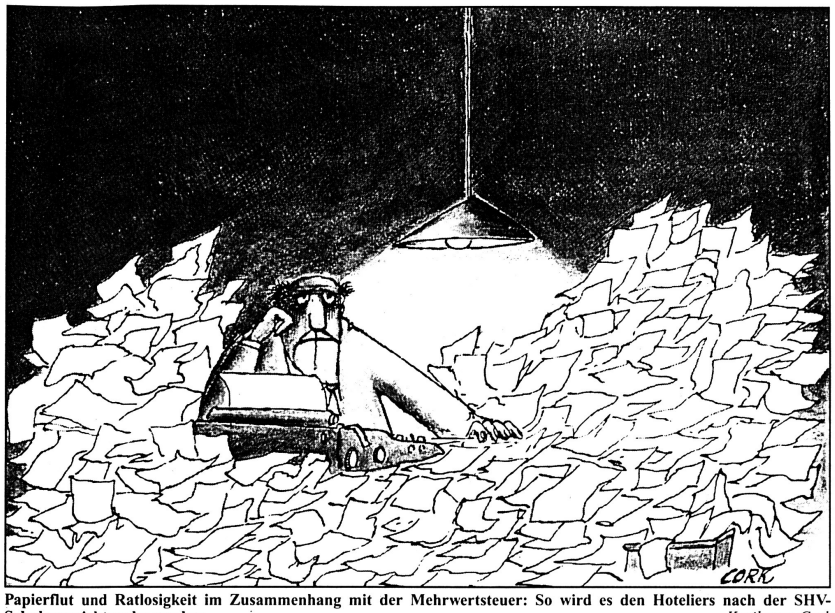
«Was für Auswirkungen hat die Mehrwertsteuer auf mich als Unternehmer im Hotel- und Gastgewerbe? Welche Umsätze sind überhaupt steuerpflichtig? Welchen Einfluss hat die Mehrwertsteuer auf meine Preise und das Betriebsergebnis? Was muss in meiner Buchhaltung des Betriebes geändert, respektive angepasst werden? Welche neuen Konten muss ich eröffnen? Wie muss die Übergangszeit geplant werden? Wie wird die Mehrwertsteuer auf den Rechnungen ausgewiesen?». Diese und viele ähnliche Fragen beschäftigen die Hoteliers momentan am meisten.

Dieser Kurs ist, wie erwähnt, gezielt auf das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ausgerichtet. Keine andere Schulung vermag in dieser Form und so zielgerichtet zu verdeutlichen, wie mit der Mehrwertsteuer in der Hotellerie umgegangen werden muss. Deshalb ist es für alle Hoteliers und Restaurateure, welche sich zu diesem Thema umfassend informieren möchten, fast ein «must», sich einzuschreiben.

Die Lösung

Der Anmelde-Talon für diese Kurse befindet sich in dieser Ausgabe in der Rubrik «Anschlagbrett» auf der Seite 4.

Vorerst zehn Kurseinheiten finden in der Deutschschweiz zwischen dem 17. Mai und dem 15. Juni 1994 statt. Die Regionen Bern, Zürich, Basel, Luzern und Chur sind als erste an der Reihe. Diese wird später mit Tagungen für die Romandie und das Tessin fortgeführt. Ein Kurs dauert jeweils einen halben Tag. Die Kurskosten belaufen sich für SHV-Mitglieder auf 90 Franken pro Person. Weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, «Mehrwertsteuer-Kurs», *Manfred Ruch* oder *Lorenz Schläfli,* Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11.



Papierflut und Ratlosigkeit im Zusammenhang mit der Mehrwertsteuer: So wird es den Hoteliers nach der SHV-Schulung nicht mehr ergehen... *Karikatur: Cork*

GV Zürcher Hotelierverein

Wahlpolitisch Stellung bezogen

Zum ersten Mal in seiner Geschichte bekennt der Zürcher Hotelier-Verein politisch Farbe: Für die im März anstehenden Stadtrats- und Gemeinderatswahlen unterstützt er offiziell die bürgerlichen Kandidaten. Anlässlich einer ausserordentlichen Generalversammlung vom 19. Januar 1994 bewilligten 44 Stimmberechtigte einen Wahlbeitrag von 50 000 Franken. Ebenfalls gutgeheissen wurde ein Nachtragskredit von 35 000 Franken für Mehrkosten der neuen Reservationsanlagen am Hauptbahnhof und am Flughafen.

MARIANNE MING-HELLMANN

In seiner Grussadresse gab der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV), *Donat Ludwig,* unmissverständlich zu verstehen, dass die Zürcher Hoteliers nicht mehr gewillt seien, den Zuständen in der rot-grün regierten Limmatmetropole weiterhin tatenlos zuzusehen. Der Grund des seit 1990 ungebremsten Logiernächterückgangs sei nicht allein rezessionsbedingt. Wirtschaftsfeindliche Behörden, Drogenprobleme, wachsende Kriminalität und die Verslumung ganzer Quartiere hätten dem Image der Stadt schwer zugesetzt. Es müsse alles daran gesetzt werden, mit der Neubestellung des Stadtzürchers Parlaments vom 6. März 1994 die Wende herbeizuführen.

Kandidaten stellen sich vor

Der als Wahlveranstaltung konzipierte erste Teil der Versammlung wurde durch *Ernst Cincera,* Nationalrat und Präsident der Gewerbeverbände von Stadt und Kanton Zürich, geleitet. Cincera betonte, dass ein Wahlsieg der Bürgerlichen nur möglich werde, wenn alle Kandidaten Geschlossenheit demonstrierten. Ein überparteiliches Wahlkomitee setzt sich für die sechs bürgerlichen Kadidaten - zur Wahl stehen eine Dame und fünf Herren - ein. Am ZHV-Anlass stellten sich die drei neu um einen Sitz im Stadtrat sich bewerbenden *Kathrin Martelli-Kenner* (FDP), *Gody Müller* (SVP) sowie der als Stadtpräsident kandidierende *Andreas Müller* (FDP) den 44 anwesenden Hotelieren und Hoteliers vor.

Gody Müller erachtet das Drogenproblem und die daraus resultierende Kriminalität als gegenwärtig gravierendstes Problem der Stadt. Die Missstände seien durch verstärkte Sicherheitsdispositive - mehr Polizei, mehr Gefängnisplätze - zu beheben. Kathrin Martelli-Kenner wünscht sich eine gastfreundlichere, zugänglichere Stadt. In der Verkehrspolitik müsse umgedacht werden: der Ausbau des Flughafens sei ebenso unumgänglich wie der Anschluss unserer Bahn an das europäische Hochgeschwindigkeitsnetz. Im Finanzsektor seien die Ausgaben den Einnahmen anzupassen (trotz 12prozentiger Steuererhöhung während der letzten Legislaturperiode klafft in Zürichs Stadtkasse ein 600 Millionen-Franken-Loch).

Andreas Müller, bürgerlicher Kandidat für das Amt des Stadtpräsidenten, möchte seine in der Privatwirtschaft erworbenen Managementerfahrungen in der Politik umsetzen. Zur Wahrung der wirtschaftlichen Interessen der Stadt sieht Müller die Entwicklung von Leitbildern durch einen Wirtschaftsrat.

Grosszügige Kreditsprechung

Der vom Vorstand beantragte Beitrag an das bürgerliche Wahlkomitee wurde um 10 000 Franken auf 50 000 Franken erhöht. Auch das zweite Finanzgeschäft, ein Nachtragskredit von 35 000 Franken für nicht budgetierte Bau- und Designkosten der neuen Hotel-Reservationsanlagen passierte diskussionslos.

Allgemeines Kopfschütteln erregte das durch Präsident Ludwig bekanntgegebene Vorhaben des Zürcher Wirtevereins, aus dem Verkehrsverein Zürich auszutreten zumal ihre Lokale auch von auswärtigen Gästen frequentiert werden.

Höchste Zeit für eine Änderung in der Zürcher Stadtpolitik, finden die Zürcher Hoteliers... *Bild: zvg*

VDH

Aktivitäten der Stämme

Region Bern

Montag, 14. Februar: Besuch der Firma Gourmador in Zollikofen. Thema: «Cuisson sous vide», Modeströmung oder Kochmethode der Zukunft?

Montag, 14. März: Hotel Bären, Ostermundigen. Die Ökoberatung - eine Dienstleistung des Schweizer Gastgewerbes.

Region Zentralschweiz

Montag, 21. Februar: 19.00 h, Hotel Johanniter, Luzern. Besichtigung des neueröffneten Hotels mit dem Restaurant Bolero.

Montag, 14. März: 08.30 h, Coop Kriens, Verteilzentrale Zentralschweiz. Führung durch die Frischprodukte- und die Non-Food-Abteilung. Schluss ca. 11.00 h.

Region Basel-Nordwestschweiz, Westschweiz und Wallis

Bitte beachten Sie die lokalen Einladungen.

Region Zürich/Ostschweiz

Dienstag, 8. Februar: Thurgauerhof Weinfelden. Information des Lebensmittelinspektorats betreffend Salmonellen und anderer Schreckensgespenster. Anschliessend Imbiss.

Dienstag, 8. März: Thurgauerhof Weinfelden. Information des Polizeichefs über Gefahren und Sicherheit im Betrieb. Anschliessend Nachtessen.

Montag, 18. April: 19.00 h, Restaurant Seehus, Hergiswil. Besichtigung des wiedereröffneten Restaurants Seehus nach den neusten ökologischen Erkenntnissen im Baubereich.

Region Grischun

Montag, 7. Februar: 19.00 h, Hotel Stern, Chur. Kontakt-Dinner.

Montag, 7. März: 18.30 h, Besuch im Kriminalmuseum der Kantonspolizei Graubünden, anschliessend Abendessen im Hotel Stern, Chur.

Montag, 11. April: 19.00 h, Schloss Reichenau. Zu Besuch bei *Johann Baptista von Tscharner:* «Neues aus den Bündner Rebbergen».

Region Ticino

Dienstag, 8. Februar, Dienstag 8. März und Dienstag 12. April: jeweils 19.00 h, Hotel La Palma. *mt*

Hotel Job SHV

Hilfe bei der Stellensuche

Laut BIGA verzeichnete das Gastgewerbe im November 93 14 832 Arbeitslose. Trotz dieser hohen Rate ist beim SHV die Nachfrage nach Berufsleuten nach wie vor gross. Die Abteilung Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins, Hotel job SHV, kann bei der Suche nach einem geeigneten Arbeitsplatz behilflich sein.

Als Personalverantwortlicher im Gastgewerbe erhalten auch Sie Bewerbungen von Stellensuchenden, die Sie abweisen müssen. Warum diese nicht auf Hotel job SHV aufmerksam machen? Geben Sie in Ihrem Absagebrief die Adresse des SHV an. Mögliche Texte in D/F/E/I/SP können kostenlos bezogen werden. Oder verlangen Sie beim SHV die Bewerbungsformulare und legen diese dem Absagebrief bei.

Dies stellt eine weitere Möglichkeit dar, den Arbeitnehmern wie auch den Arbeitgebern zu helfen. Adresse: «Hotel job SHV», Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33, Telefax 031 370 43 34. *shv*

Interhome und Kultur

Sopran statt Ferienwohnung

Der Ferienwohnungs- und Hotelvermittler Interhome, mit rund 284 Millionen Franken Umsatz, hat dieses Jahr auf eine Jahrespressekonferenz verzichtet. Grund: Statt ständig nur steigende Cash-Flow-Zahlen auszuweisen, befand es Interhome-Chef *Bruno Franzen* für die Medien und auch ihn selbst bekömmlicher, Donizzettis «Lucia de Lammermore» im Zürcher Operhaus mit Starbesetzung zu besuchen.
So fand sich denn letzte Woche die touristische und wirtschaftliche Medienwelt, zusammen mit wichtigen Leuten rund um Interhome (inklusive der Spitze der Muttergesellschaft Hotelplan/Migros!) zum Essen, Trinken und Zuhören ein.
Musikalischer Höhepunkt: Die «Wahnsinnsarie» der Lucia, gesungen von der weltbesten Koloratursopranistin *Editha Gruberova*.
Im Bild: Bruno Franzen mit Ehefrau, Opernhaus-Intendant *Alexander Pereira* (rechts). *(Foto: APK)* *APK*

Siehe Seite 12

Championnat de ski

Les vainqueurs sont connus

Le 20e Championnat suisse de tourisme s'est déroulé le week-end dernier à Crans-Montana dans d'excellentes conditions. Cent cinquante concurrents étaient au départ de l'épreuve de ski courue dimanche. Les vainqueurs des différentes catégories sont les suivants. **Chez les dames:** 1943 et avant, *Chris Schneebeli,* OT Genève (seule concurrente); 1944-53, *Marianne Mantel,* Kuoni Berne (seule concurrente); 1954-63, *Margrit Brawand*, OT Grindelwald; 1964-73, *Catherine Rubi*, OT Grindelwald; 1974-79, *Ines Bütikofer*, OT Hasliberg; invitées, *Cristelle Bovier*, Aquamust Centre. **Chez les hommes:** 1943 et avant, *Bernhard Stucky*, OT Bettmeralp; 1944-53, *Charly Bovier,* Aquamust Centre; 1954-63, *Ernst Baumberger*, OT Hasliberg; 1964-73, *Christian Eyholzer*, OT Bettmeralp; invités, *Ernst May*, Crossair Lugano. Le challenge par équipe a été remporté par OT Hasliberg. *MH*

Pirmin Zurbriggen

Ex-Olympiasieger wird Hotelier

Die Prominenz innerhalb der Schweizer Hoteliers hat Zuwachs erhalten: Der ehemalige Olympiasieger und Weltmeister in Ski Alpinen Disziplinen, *Pirmin Zurbriggen (30),* übernimmt mit seiner Frau *Moni (26)* das familieneigene Hotel Lärchenhof in Saas Almagell VS. Pirmin und Moni Zurbriggen, die übrigens ihr drittes Kind erwarten, wohnen seit Weihnachten in ihrem neuen Haus in Zermatt und übernehmen im kommenden Sommer das 20-Betten-Hotel sowie die Pensionen Rustica und Steinrose. Laut der Zeitschrift «Schweizer Illustrierte» könnte ein Trainerangebot Zurbriggen zu einem späteren Zeitpunkt durchaus reizen, vorderhand hätten aber Familie und Hotel klare Priorität. *VY*

Hôtellerie genevoise

Collaborateurs en fête

Samedi 22 janvier, 1200 collaborateurs de l'hôtellerie genevoise ont fêté ensemble l'anniversaire de la vieille dame, lors d'une ultime manifestation à l'Hôtel Intercontinental, à Genève.

Cette dernière manifestation a eu lieu dans la salle de bal de l'Intercontinental, à l'endroit même où s'est tenue la conférence de presse de *Bill Clinton* et *Hafez El-Assad*. C'est pour cette raison que la fête a été reportée d'une semaine.
La SGH a remis un chèque de 82 000 francs à l'association Transport-Handicap, qui utilisera cette somme principalement pour l'achat d'un véhicule. Ces fonds ont été récoltés grâce à une loterie, dont le tirage a eu lieu lors de la Foire de Genève.
Le savoir-faire des cuisiniers de l'Intercontinental a fait recette. Cinq buffets ont été dressés, permettant d'effectuer un tour du monde culinaire: du Japon à la Scandinavie en passant par le Moyen-Orient, l'Italie et la France - chacune de ces destinations étant symbolisée par une fresque.
Puis les coups de fourchette ont cédé la place aux pas de danse. La fête s'est achevée en dansant ou en prenant un verre dans le bar adjacent à la salle de bal. *VT*

CARROUSEL

Hotel und Tourismus

Brigitte und Beat Schiesser-Hersperger heissen die neuen Pächter des Hotel Florhof in Zürich. Während 34 Jahren hatten zuvor die nun pensionierten **Hans und Lilo Schilter** das Patrizierhaus aus dem Jahre 1576 geführt. Das Drei-Sterne-Haus «Florhof» ist seit 1920 in Familienbesitz und beherbergt laut Brigitte Schiesser seiner Umgebung entsprechend mit Konservatorium, Kunsthaus und Universität vornehmlich Leute aus Kultur, Kunst und Wissenschaft. Die beiden neuen Pächter wollen etwa eine Million Franken für die Renovation der Zimmer ausgeben und in den nächsten drei Jahren die Bettenzahl von 60 auf 90 steigern. Nach vielen Jahren im Kanton Tessin, unter anderem im Hotel Monte Verità in Ascona, und einem Abstecher für Mövenpick nach Jemen wollen Brigitte und Beat Schiesser-Hersperger nun in Zürich für längere Zeit «vor Anker gehen».

*

Jsabelle Abgottspon verstärkt seit dem 3. Januar das Team des Verkehrsvereins Grächen. Sie ist zuständig für die Organisation von Veranstaltungen, Werbung und Verkaufsförderung. Durch ihre Ausbildung zur diplomierten Tourismusexpertin und ihre profunden Fremdpsrachenkenntnisse sowie durch ihre bisherigen Tätigkeiten im Reisebüro SBB und zuletzt in der Abteilung Verkaufsförderung der Bahnhofsleitung Basel wird Jsabelle Abgottspon den Verkehrsverein Grächen vor aliem bei der Bearbeitung neuer Märkte in Zusammenarbeit mit Tour-Operators unterstützen.

*

Tommaso Zanzotto heisst der neue starke Mann bei Hilton International. Die Ladbroke Group Plc ernannte den 52jährigen, in Italien geborenen, Spezialisten in der Reise- und Tourismusbranche zum Chief Executive Offizer. Zanzotto arbeitete zuvor während 24 Jahren bei American Express. Er war General Manager der Reise-Abteilung in Europa, Mittel-Asien und Afrika, wurde 1985 Präsident für diese Gebiete im Kreditkarten-, Reise- sowie Reisecheck-Geschäft. 1987 wurde er zum Präsident für Reise- und Reisemanagment Services in den USA ernannt, zwei Jahre später ernannte ihn American Express zum Präsidenten International für alle Reise-Dienstleistungs-Geschäfte. Zanzotto ist verheiratet, Vater einer Tochter und wird am 28. Februar 1994 sein Amt bei Hilton International antreten.

Food and Beverage

Die Generalversammlung der Vereinigung Chaîne des Rôtisseurs, 1950 in Paris gegründet, hat zum ersten Mal einen Schweizer in den Verwaltungsrat gewählt. Die Wahl fiel auf **Christian Roth**, ehemaliger Besitzer der Bier-Import AG und bei der Bruderschaft, der Baille de Suisse. Die Chaine des Rôtisseurs vereinigt Berufsleute aus der Gastronomie und Amateure in 118 Ländern.

*

Das Pâtissierteam **Manuela Clobes** (links) und **Irene Kurmann** (rechts) vom 17-Punkte-Restaurant Rathauskeller in Zug sind zum «Pacojet Master of the Year» gekürt worden. Die Doppelsiegerinnen kreierten ein Dessert-Menu namens «Dolce Vita». Es bestand aus Joghurtglace auf Kakisalat, Mangosuppe mit Ingwer, Birnenweggenkotelett auf Birnenragout, Apfelnudeln und Panettoneeis mit Spumante. Die Gewinnerinnen bekamen 1000 Franken Preisgeld und können am europäischen «Pacojet Circle International» teilnehmen.

*

Margrit Martin (Bild) führt seit neusten das Restaurant Kornhauskeller in Bern. Sie ersetzt **Marco Maeder**, der Vize-Direktor im Flugplatz Hotel-Restaurant Belb wird. Margrit Martin führte zuvor das Palace Hotel Mürren und leitete im Kursaal Bern die Logistik-, später die Verpflegungsabteilung und vertrat die Direktion. Die Kongress + Kursaal AG als Mieterin wird das Konzept im Kornhauskeller mit Margrit Martin weiterentwickeln.

Touristik und Reisen

Bruno Fritschi ist jetzt neu Marketing Representative für United Airlines in der Schweiz. Er arbeitet für die amerikanische Fluggesellschaft seit der Eröffnung von deren Büro in der Schweiz im Januar 1992. Zuerst war er im Costomer Service am Flughafen Zürich tätig und wechselte nach einem Jahr in den Sales Support. Mit der Eröffnung der Marketingabteilung ist die Erweiterung des United-Mitarbeiterstabes in der Schweiz abgeschlossen. Er umfasst nun 51 Personen.

*

Die Nachfolge von **Patrick Alexandre** als Direktor von Air France für den Bereich Zentraleuropa mit Sitz in Genf hat am 1. Januar **Pascal de Izaguirre** (Bild) angetreten. De Izaguirre (36) stammt aus Bordeaux und ist Absolvent der Ecole Nationale d'Administration (ENA). Ehe er 1992 zu Air France kam, war er bei der Generaldirektion für Zivilluftfahrt und in verschiedenen französischen Luftverkehrsgremien tätig. Von 1989 bis 1992 bekleidete er das Amt des Vizepräsidenten für kommerzielle und internationale Angelegenheiten bei Air France.

*

Das Air Engiadina Team auf dem Flughafen Bern-Belp ist komplett. Ab. 1. Februar 1994 betreuen unter Sales Manager **Fabricio Koeb** (ex Danzas Biel) die drei Damen **Henriette Steffen** (ex Martinair), **Robyn Muri** (ex Railtour Suisse) und **Eva Tellensky** (ex Danzas Biel) die Kunden vor Ort und in der Region sowie die Reisebranche im Einzugsgebiet des Flughafens der Bundesstadt.

Man kann niemanden zu seinem Glück zwingen

Zuoz, den «besterhaltenen Ort im Oberengadin», hatte eine japanische Fernsehequipe auserwählt, um mit einer einstündigen Live-Sendung via Satellit den Töchtern und Söhnen Nippons einen Eindruck von einer der schönsten Tourismusregionen der Schweiz zu vermitteln. Begeistert reagierten die Verantwortlichen des Verkehrsvereins. Doch daraus wurde nichts. Man hatte die Rechnung ohne den Gemeinderat von Zuoz gemacht. Dieser sah durch das Vorhaben der japanischen Fernsehleute nicht nur «verkehrstechnische Probleme» auf die Oberengadiner Gemeinde zukommen, sondern forderte von den Japanern auch noch 4000 Franken für «Umtriebe». Dies in der Überzeugung: «Jemand muss doch die entstehenden Mehrkosten der Gemeinde übernehmen».

*

Dass eine sechzigminütige Gratiswerbung für den Ort und das Oberengadin eine einmalige Chance sei, die zu bekommen man sich eigentlich alle zehn Finger lecken müsste, spielte in den Überlegungen der Gemeindeoberen keine Rolle. Offenbar war die Vorstellung, dass eine derartige Sendung einen materiellen Werbewert von mehr als einer Million Dollar darstellt, für die Zuozer Gemeindebehörden höhere Mathematik. Sie rechnen in anderen Dimensionen. Der Werbeetat des Kurvereins Zuoz beträgt 30 000 Franken. Marco Hartmann, Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, kam ob dieser Kurzsichtigkeit des Zuozer Gemeinderates aus dem Staunen nicht mehr heraus. «Bei einer Bettenauslastung von 50 Prozent hätte man sich diese Chance eigentlich nicht entgehen lassen dürfen.» Jedenfalls sei es einmalig, dass für einen Auftritt im japanischen Fernsehen auch noch ein Honorar verlangt würde...

*

Ins Fäustchen gelacht hat man sich ob der Bornierthеit der Zuozer im Unterengadin. In Scuol wurde nämlich die dorthin ausgewichene japanische Fernsehequipe mit Handkuss empfangen. Man präsentierte noch so gerne das neue «Bogn Engiadina», das Schloss Tarasp und das Skigebiet Motta Naluns. Mit Erfolg, wie sich recht bald zeigen sollte. So hat sich der japanische Botschafter in der Schweiz spontan dazu entschlossen, sich persönlich von der Badekultur im Unterengadin zu überzeugen, und es ist auch bereits eine Anfrage für eine Gruppenreise aus Japan beim Kurverein Scuol eingegangen, nachdem die Reaktionen auf die einstündige TV-Sendung aus Scuol in Japan sehr positiv ausgefallen waren.

*

«Jeder Ort hat zwar das Recht, mehr oder weniger Tourismus zu haben», meint der Direktor des Bündner Verkehrsvereins. Man könnte in diesem Fall auch sagen: Man kann die Leute nicht zu ihrem Glück zwingen. Entweder, sie packen es beim Schopf – oder es wandert weiter ins Unterengadin...

Franz Spanny

Handballer René Landis

Fast ein Bruderkampf!

In den 60er Jahren war *René Landis*, ab 1. Februar Geschäftsführer des Garantiefonds der Schweizer Reisebranche, ein bekannter Handballer. Mit den Grasshoppers wurde er neun Mal Schweizermeister, hinzu kamen 23 Länderspieleinsätze. Darüber hinaus aber mutet seine sportliche Karriere geradezu bizzar an. Als ihn Kuoni nach Paris schickte, wurde er mit dem Pariser Université Club französischer Meister. Doch es kommt noch dicker!
Anlässlich eines beruflichen Aufenthalts bei Kuoni New York wurden die Verantwortlichen des USA Nationalteams auf ihn aufmerksam. Flugs wurde er zum Amerikaner umfunktioniert – im Sport geht sowas rasch – und ins Kader aufgenommen. Man gewann die WM-Ausscheidung gegen Kanada und reiste 1964 in die Tschechoslowakei zu den Titelkämpfen, an denen auch die Schweiz teilnahm. Zum Bruderkampf kam es allerdings nicht, denn die Schweiz war einer anderen Gruppe zugeteilt. Nach der Vorrunde, bei der Landis übrigens Torschützenkönig wurde, kam das Aus für die USA.
Unser Bild: René Landis (mitte) an der Feldhandball-WM in der Schweiz gegen Polen, als sein Team die Bronce-Médaille gewonnen hat. *(Foto: zvg)* *US*

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 4 27. JANUAR 1994

BARADOX
DRINKS / FUN / MUSIK / FINGERFOOD
SUCHT
M AG I C
W O ME N
DIE UNSEREN SONDERBAREN LADEN TOTAL IM GRIFF HAT UND DIE GÄSTE IN TRANCE VERSETZEN KANN
TOPSERIÖSE, AUFGESTELLTE PROFIS MIT PATENT WÄHLEN 01/ 363 47 97
61796/37679

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

ENGADIN

Im Prinzip haben wir alles!

Ein gepflegtes, stilvolles ****Hotel, 40 individuell eingerichtete Zimmer, einen schönen Speisesaal, zwei gut frequentierte A-la-carte-Restaurants, unsere urige «Chamanna», viele Stammgäste und ein junges, engagiertes Team.

Zur harmonischen Abstimmung des Ganzen fehlt uns noch per sofort oder nach Vereinbarung ein

Direktionsassistent

der mit uns auf dem bereits Erreichten aufbaut und uns hilft, neue Wege zu erkennen und zu gehen. Wir stellen uns jemanden mit frontorientiertem Denken, Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Liebe zur Hotellerie vor. Neben einer umfassenden Allrounderfahrung setzen wir Sprachkenntnisse in E, F und I sowie das Interesse an einer längerfristigen Zusammenarbeit voraus.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

Herrn Giachem Arquint!
Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

Posthotel Engiadina ZUOZ
7524 Zuoz · Tel. 082-7 10 21 · Fax 082-7 33 03
61319/41734

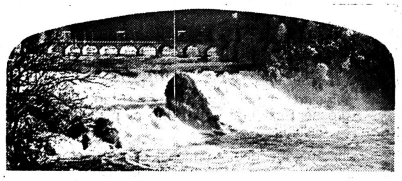
Wir suchen

Wir eröffnen im April 1994 ein neuartiges Selbstbedienungs-Restaurant und suchen nach Übereinkunft eine/n

Betriebsleiter/in
Betriebsleiterassistent/in

Das nach neuesten Erkenntnissen konzipierte Restaurant bietet unserer internationalen Kundschaft Pizzas und asiatische Spezialitäten an – auch im Take-away. Sind Sie ein jüngerer Gastronomieprofi, selbständig, kreativ sowie extrovertiert und verfügen über ein gesundes Durchsetzungsvermögen? – Dann sollten wir uns kennenlernen!
Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

BAHNHOF BUFFET BASEL
Stephan Blaser/Cathrin Welz
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
Telefon 061 271 53 33
P 61686/2941



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 Umsatzentlöhnung):

Restaurationsfachleute
Restaurationsfachmann

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
61324/26689

CARRIERE

POSTILLON
MOTOTEL RESTAURANT
Das moderne ★★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.
Nach Vereinbarung suchen wir einen tüchtigen, kreativen

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
ab 1. März 1994
Réceptionspraktikantin (CH)

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Mototel Postillon,
Herr Direktor R. A. Fries oder
Frau Odette Stierlin,
6374 Buochs
61618/138240

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Switzerland
an der Autobahn N2, Telex 72616, Telephone 041 64 54 54
Buochs – N2 – Luzern

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Wir sind ein 4-Stern-Hotel und suchen nach Übereinkunft zur selbständigen Führung unserer Wäscherei, die mehrere Hotels am Ort bedient, eine/n

Wäschereileiter/in

Wir erwarten:
- Branchenerfahrung mit einigen Jahren Berufspraxis
- Organisationsgeschick und Verantwortungsbewusstsein
- Planung und wirtschaftlicher Einsatz von Personal und Maschinen
- Führung der zirka 25 Mitarbeiter/innen
- Italienische Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole,
z. H. Frau E. Planzer, Personalbüro,
3800 Interlaken; Telefon 036 21 21 51.

METROPOLE HOTEL

61705/16454

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–18
Internationaler Stellenmarkt	20
Stellengesuche	21

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	19–20
Marché international de l'emploi	21
Demandes d'emploi	21

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9
ADIA HOTEL · Adia Interim AG
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

San Diego/Kalifornien

Für die Führung der Konditorei in einem französischen Restaurant suchen wir einen gutausgewiesenen

Konditor/Pâtissier

Verantwortlich für einen besteingeführten Betrieb mit speziellem Konzept. Einem kreativen, ideenreichen Berufsmann bietet sich eine interessante Stelle mit leistungsorientierter Entlöhnung. Sehr gute Englischkenntnisse sind erforderlich. Eintritt so bald als möglich.

In einem 3*-Hotel am Thunersee ist die Stelle einer

Betriebsassistentin

neu zu besetzen. Eine Hofa-Ausbildung und Erfahrung im Service sind Voraussetzung für diese vielseitige Stelle. Sprachen: D/F/E, Alter: 25–30 Jahre, Eintritt: April 1994.

Sommersaison in Engelberg!
3*-Hotel sucht ab Mai zur Ergänzung des Teams einen

Sous-chef

mit Erfahrung und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Eintritt: Mai 1994.
Saisonbewilligung ist möglich.

61770/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

Haben Sie Lust auf Neues?

Für unsere Restaurants in der Nähe des Bahnhofes Winterthur suchen wir per sofort eine/n

Assistenten/-in des Geschäftsführers

(mit Fähigkeitsausweis A)

Wir bieten einer jüngeren Person die Möglichkeit, sich in die Belange eines Assistenten einführen zu lassen und die erworbenen Kenntnisse an der Front einzusetzen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an

Haldengut Gastronomie
Haldenstrasse 69
8401 Winterthur
Telefon 052 264 42 02/04

61665/355178

Für unsere Restaurationsbetriebe in den Kantonen Zürich und Zug suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung **initiative** Kader-Mitarbeiter wie:

Geschäftsführer Geschäftsführer-Stellvertreter

für die Führung von Restaurant, Pub, Disco-Dancing. Fühlen Sie sich in einer Rubrik angesprochen, dann senden Sie ihre Bewerbung zu.

GSC AG
Herren Gisler und Schmucki
Oberdorfstrasse 51
8953 Dietikon.

B 61699/198463

Barprofi statt Barfly
Unternehmer statt Unterlasser
Mit-Denker statt Mitläufer

Sie fühlen sich unter vielen Menschen wohl, sind kreativ, belastbar und verfügen über ein fundiertes Fachwissen als Barprofi. Dann haben wir für Sie die richtige, spezielle **Cocktail-Bar** im Zentrum von Bern.

Eintritt 1. Mai 1994 oder nach Übereinkunft

Geschäftsführer/in

Fähigkeitsausweis erforderlich.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre Nr. 103-429109 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

B 61697/283975

Ein gutes Stück Zürich...

...ist das renommierte Zunfthaus zur Zimmerleuten am Limmatquai in Zürich. Denn nicht nur das wunderbare Bauwerk ist ein bewundernswertes Objekt, auch das Restaurant, die Küche und natürlich die kunstvollen Säle haben einen ausgezeichneten Ruf.

Im Herbst 1993 wurde es einem Face-lifting unterzogen und präsentiert sich heute als geschätzter Ort für gutes Essen und Trinken. Um diesen Ruf weiterhin zu gewährleisten, suchen wir ein sachkundiges, fähiges und begabtes

Geschäftsführer-Paar

Wir stellen uns vor, dass der eine Teil dieses Paares die Leitung des anspruchsvollen Restaurants und der andere Teil das Bankettwesen und die Gesamtleitung übernimmt.

Jeden Sonntag frei, 4 Wochen Betriebsferien, ein hervorragender Küchenchef mit einem motivierten Team, eine gästeorientierte und guteingespielte Servicebrigade, eine wirkungsvolle und tatkräftige Unterstützung durch Profis aus der Zentrale – das sind Gegebenheiten, die Sie erwarten dürfen.

Wir wissen, dass diese Arbeit nicht bloss Honiglecken bedeutet. Wir erwarten deshalb, dass sie im Besitz eines Wirtepatentes sind, die Gastronomie aus dem «Effeff» kennen, Menschen führen und begeistern können, Gäste verwöhnen und umsorgen wollen und schlussendlich das Zunfthaus wirtschaftlich so zünftig leiten, dass alle Beteiligten davon einen Nutzen haben.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und den üblichen Unterlagen an

Chr. Kramer Restaurant-Betriebe
Verwaltung, Förrlibuckstrasse 180, 8005 Zürich

61799/376787

CARRIERE

Hotel Walhalla **** 9001 St.Gallen
Bahnhofplatz Tel. 071 22 29 22

Unsere Gäste zu verwöhnen, ist unser Anliegen. Zufriedene Gäste sind der Sinn und Zweck unserer Arbeit. Zu meiner persönlichen Entlastung suche ich eine dynamische

Direktions- und Marketing-Assistentin

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Stadthotel mit grosser Restauration am Bahnhofplatz in St. Gallen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst den aktiven Weiterausbau unseres Marketings, Übernahme von Administrations- und Büroarbeiten sowie Mithilfe in der Restauration.

Ich stelle mir eine jüngere Persönlichkeit (männlich oder weiblich) mit guten Grundkenntnissen im Gastgewerbe vor.
Sind Sie «verliebt in das Gelingen»?

Wollen Sie aktiv an der Zukunft unseres Betriebes mitgestalten? Haben Sie Ausdauer und denken trotzdem nicht immer in althergebrachten Schemen, dann sind Ihnen bei uns viele Türen offen!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an

Herrn Roland Studer, **Hotel Walhalla**
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

Walhalla – ein Vergnügen mehr

61647/33308

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Ristorante Castello, 8401 Winterthur

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch

der selbständig einen Posten führen kann und Freude und Interesse an kreativem Kochen zeigt.

Per 1. April 1994 suchen wir einen

jungen Kellner

in gepflegten Speiseservice.

Interessiert? Frau U. Mosimann gibt Ihnen nähere Auskunft.

Klosterstrasse 50, Tel. 052 202 22 41.

P 61700/349321

Top of Solothurn

WEISSENSTEIN HOTEL

Kurhaus 1287 m ü. M.
Telefon (065) 22 02 64 Telefax (065) 22 47 95

Wir sind ein neu renoviertes 100-Betten-Hotel, Ausflugsziel, Seminar- und Konferenzhaus auf der ersten Jurakette, zehn Minuten von Solothurn entfernt.
Zur Vervollständigung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf April 1994 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:
Einen humorvollen, flexiblen und belastbaren jungen Mann, der die interessante Aufgabe eines

Gastgebers

in unserem Betrieb übernimmt.

Ihr Verantwortungsbereich umfasst:
- Gästeberatung
- Durchführen von Banketten, Seminaren und Anlässen aller Art
- Stellvertretung unserer Restaurantleiterin
- Ausbildung unseres Servicepersonals.

Wir bieten neben viel Arbeit und unregelmässigen Arbeitszeiten auch grosse Selbständigkeit.

In unserer Küche suchen wir einen verantwortungsbewussten

Chef de partie

der die Herausforderung sucht und auch in turbulenten Zeiten die Übersicht behält.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Thomas Poschung, **Hotel Kurhaus Weissenstein,**
4515 Weissenstein, Telefon 065 22 02 64.

61756/37567

Hotel Landhaus Giswil ****
CH-6074 Giswil/OW
Telefon 041 68 13 13
Telefax 041 68 22 32

Team-Arbeit setzt Teamgeist voraus, was sich nicht anordnen, wohl aber wirksam vorleben lässt.
(A. Ackermann)

Sie können abschätzen, wie gross dieses Inserat werden würde, wenn man alle Aufgaben eines/einer

Direktions-Assistenten/in

auflisten würde.

Können Sie sich auch vorstellen, diese Aufgaben, die Verantwortung als meine Stellvertretung und unsere Vorstellung von Zusammenarbeit unter einen Hut zu bringen?

Dann könnten Sie die Person sein, die mir ab Mitte April oder Anfang Mai in unserem Team zur Seite steht.

Rufen Sie mich an!

Franz Schwegler
HOTEL LANDHAUS GISWIL
Brünigstrasse, 6074 Giswil

Telefon: 041/68 13 13

61662/13471

FERIENZENTRUM • HOLIDAY RESORT
INTERLAKEN – THUNERSEE

Infolge Kaufs eines eigenen Betriebes durch die bisherigen Stelleninhaber suchen wir auf Anfang März 1994 ein kreatives, flexibles

Betriebsleiter-Ehepaar

für unser Restaurant Landhaus Manor Farm.
Der Betrieb umfasst den gut eingerichteten und rustikal ausgebauten Restaurationsbetrieb **Landhaus** mit 180 Innen- und 200 Terrassenplätzen sowie den Snack **Pick up** mit Bar und take away.

Von Stellenbewerbern erwarten wir mehrjährige, erfolgreiche Berufstätigkeit im Restaurantgewerbe sowie Bereitschaft zur aktiven Mitarbeit im Betrieb
(Er: vorzugsweise Küche; Sie: vorzugsweise Service).

Interessenten senden Bewerbungsunterlagen an:
Manor Farm AG, Postfach 189, 3800 Unterseen. Weitere Auskünfte erteilt Telefon 036 22 93 30.

Restaurant LANDHAUS Manor Farm
CH-3800 Interlaken-Thunersee

61675/109029

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das **Messe- und Kongresshotel swissôtel Basel, Hotel Le Plaza,** sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Sous-chef Grand Café

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie mit einer jungen Brigade für die kulinarische Betreuung von unserem Stadtrestaurant Le Grand Café mit 120 Plätzen zuständig.

Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Position sind eine abgeschlossene Berufslehre sowie mehrjährige Erfahrung, Bereitschaft, Fertigprodukte zu verarbeiten, Flexibilität und Belastbarkeit, gute Planungs- und Organisationsfähigkeit sowie Verantwortungsbewusstsein und Initiative.

Dafür bieten wir Ihnen ein der Position entsprechendes Salär, funktionelle, moderne und grosszügige Infrastruktur, interne Verpflegungsmöglichkeiten sowie auch ein junges und aufgestelltes Team.

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Position interessieren, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Unsere Adresse: **swissôtel Basel,** Messeplatz 25,
Personalabteilung,
Postfach, CH-4021 Basel.

61805/3387

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1494	Küchenchef/Sous-chef	31	CH		Febr. 94	D	Inner-CH
1495	Küchenchef/Sous-chef	34	CH		sofort	D/F/E	SO/AG/LU/BL/BE
1496	Chef pâtissier	42	F	A	Mai 94	F/E	3*–5*-Hotel
1497	Koch	23	CH		Mai 94	D/E	AG/TI
1498	Küchenchef	43	SL	B	April 94	D/I	
1499	Commis de cuisine	21	D	A	Juni 94	D/E	Davos und Umgeb.
1500	Küchenchef	37	CH		Febr. 94	D/F/E	Ost-CH
1501	Koch	22	CH		sofort	D	zus. mit 2622
1502	Sous-chef	31	CH		April 94	F/D	Luzern
1503	Chef de partie/w.	31	IRL	A	Mai 94	E/D	
1504	Chef de partie	25	CH		Febr. 94	D/I	zus. mit 2623/ Inner-CH/ZH
1505	Küchenchef	31	CH		Mai 94	D/F/E	3*–4*-Hotel, zus. mit 2627
1506	Hilfskoch/Pizzaiolo	26	P	A	Mai 94	E/F	
Service/service							
2615	Kellner	27	CH		sofort	D/F/E	BE/BS/GE
2616	Sefa	26	CH		April 94	D	3*–4*-Hotel, BS/BL/AG
2617	Sefa/Barmaid	40	IS	A	sofort	D/E	Skigebiet
2618	Barman/Kellner	28	CH		sofort	D/F	West-CH/TI/BE/BS
2619	Sefa/Buffet	56	CH		sofort	D/F/E	Deutsch-CH
2620	Chef de service	28	CH		sofort	D/E/F	Zürich
2621	Sefa	25	NL	A	April 94	D/F/E	Inner-CH
2622	Sefa	22	DK	A	sofort	D/E	zus. mit 1501
2623	Sefa	22	CH		Febr. 94	D/F	zus. mit 1504/ Inner-CH/ZH
2624	Chef de service	31	D	B	April 94	D/E/F	4*–5*-Hotel, zus. mit 3566
2625	Sefa	42	CH		sofort	D/F	BE/kein Spätdienst
2626	Chef de service/w.	25	CH		Mai 94	D/E	GR/Zentral-CH
2627	Chef de service/w.	27	A	B	Mai 94	D/E/F	3*–4*-Hotel, zus. mit 1505
2628	Chef de rang	28	ET	B	April 94	D/E	Bern/Basel/Zürich
2629	Chef de rang	40	NL	A	April 94	D/E/F	
2630	Sefa	21	CH		März 94	D/F	LU/OW/Tagesbetrieb
2631	Kellner	22	F	A	sofort	F/D	Zürich
2632	Kellner	23	D	C	März 94	D/F/E	Café/Rest., St. Gallen
2633	Barman	53	NL	A	sofort	D/E/F	
Administration/administration							
3557	Récept./Barman	21	CH		sofort	D/F/E	
3558	Anfangsrécept./w.	19	CH		Juli 94	D/E/F	
3559	Anfangsrécept./w.	19	CH		Aug. 94	D/F/E	Hotel, West-CH
3560	Réceptionistin	25	S	B	April 94	D/E/F	3*–5*-Hotel, Inner-CH
3561	Réceptionistin	26	D	A	April 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, West-CH
3562	Betriebsleiter	28	CH		Juli 94	D/I	Rest./Café, Zürich/Winterthur
3563	Réceptionistin	21	CH		n. Ver.	D/F/E	BE-Oberland
3564	Direktionsass.	28	CH		April 94	D/F/E	Absolv. HGF Thun
3565	Betriebsass.	25	CH		April 94	D/F/E	4*-Hotel, TI/BE/AG/ZH/GR
3566	Chef de récept./w.	26	CH		April 94	D/F/E	4*–5*-Hotel, zus. mit 2624
3567	Réceptionist	27	CH		April 94	D/F/E	Kleinbetrieb
3568	F&B-/Betriebsass.	23	CH		Mai 94	D/F/I	
3569	Réceptionist	24	CH		Febr. 94	F/D/E	West-CH
3570	Hoteladministr./w.	29	CH		Mai 94	D/F/E	Zürich/Diplomkurs HFL
3571	F&B/Direktionsass.	25	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel, GE
Hauswirtschaft/ménage							
4730	Nachtportier	34	ALG	B	März 94	F/E/D	Lausanne/Genf
4731	Nachtportier	43	A	A	März 94	D/E/I	TI
4732	Hausbursche	25	P	A	April 94	D/I	
4733	Hofa	24	CH		Mai 94	D	ZH/ZG/TG
4734	Buffet/Service/w.	22	P	C	sofort	F/I/E	Region Biel
4735	Portier/Tournant	32	P	A	n. Ver.	I/F/D	3*–5*-Hotel, TI
4736	Hilfsgouvernante	22	CH		n. Ver.	D/E/I	ZH/ZG/LU
4738	Gouvernante	22	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel, Zürich und Umgebung
4739	Buffet/Küche/w.	26	P	A	sofort	D/F/I	ZH
4740	Hilfskoch/Portier	31	GB	B	sofort	E/F	VS/West-CH
4741	1. Gouvernante	30	D	A	April 94	D/E	
4742	Gouvernante	22	CH		Mai 94	D/F/E	mittelgross, Ost-CH

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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)

Foto

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!)

61769/84735

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

Buffetburschen **ab Februar 1994 mit Bew. B oder C**

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer stilvollen Umgebung und persönlichen Atmosphäre wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Ermitage am See
Frau Constancia Jörger
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22

61591/17809

Albergo Ascona

sucht für die nächste Sommersaison:

Réceptionisten/-in
Commis de rang
Commis de cuisine
Officeburschen

Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit Lebenslauf sind an die Direktion zu senden.

Hotel Ascona,
Via Signor in Croce 1,
6612 Ascona, Tel. 093 35 11 35

61642/001856

Ticino

ALBERGO RONCO

6622 Ronco s/Ascona

Wir suchen für lange Sommersaison

Restaurationstochter oder
Kellner
Saaltochter oder **Kellner**
Buffettochter

Offerte mit Zeugniskopien erbeten an:
Willi Casparis
Hotel Ronco
6622 Ronco s/Ascona
Telefon 093 35 52 65

61644/154377

★ ★ ★ ★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Für unser sehr lebhaftes Erstklasshotel mit stadtbekannter Gastronomie suchen wir per 1. April 1994 oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Sie sind:
- dynamisch und teamfähig
- neuzeitlich 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

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 Berufskenntnisse zu erweitern.

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 60958/349364

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Mein Auftraggeber ist ein *****-Grosshotel in der deutschen Schweiz und sucht nach Vereinbarung eine fachlich versierte und gut präsentierende Persönlichkeit mit der Aufgabenstellung als

F&B-Manager

Der Betrieb bietet Ihnen folgende Herausforderungen:
- **Dynamisierung der Restaurants, des Bankettbereiches und Caterings**

Dafür bringen Sie mit:
- mehrjährige erfolgreiche Praxis in gleicher Position in Grossbetrieben mit starkem Restaurationsanteil inkl. Bankettgeschäft und Catering
- Grundausbildung im Küchenbereich, Abschluss Hotelfachschule und div. Weiterbildungen
- gastorientiertes, sicheres und verbindliches Auftreten mit besten Umgangsformen (internationaler Gästekreis)
- zielorientiertes Verhandlungsgeschick im Verkauf, Kalkulationssicherheit
- ausgeprägte Eigen- und Mitarbeitermotivation
- starke Belastbarkeit, Innovation und die Bereitschaft, zusätzliche Verantwortung übernehmen zu wollen
- Idealalter 35–40 Jahre.

Die Kompetenzen sind der Aufgabe entsprechend sowie ein der Position angemessenes Salär.

Wenn Sie diese Herausforderung interessiert, erwartet Frau M. Otterbach gerne Ihre Unterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sowie evtl. Leistungsnachweise. Die Bewerbung wird von mir absolut vertraulich behandelt. Aus Diskretionsgründen sind keine telefonischen Auskünfte möglich.

61802/309184

DOMINO GASTRO
St- Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10

Why not?
Ihr Gastspiel in den Bergen

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, **überdurchschnittliche** Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Mitunternehmer als Abteilungsleiter:
Chef de regie im Restaurant Feestube
Chef de cuisine Del Ponte – italienisches Restaurant (eine ideale Aufgabe für engagierten Chef de partie)
Generalgouvernante
Direktionsassistent

Information:
Réceptionistin

Genuss:
Chef de partie
Commis de cuisine

Kommunikation:
Chef de rang
Commis de rang
Servicefachangestellte
Barmaid

Wir erwarten nur Bewerbungen von Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzuengagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Ferienart WALLISERHOF
Beat Anthamatten, Hotelier
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 20 21

ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Ferien Art Walliserhof ****
Saas-Fee

61786/105414

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 — **Commis de cuisine**
Garde-manger — **Pâtissier**
Tournant — **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. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich abwechslungs- und erfolgreichen Sommer 1994 schriftlich oder telefonisch bei Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

V 61096/40265

fischstube Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

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

61443/9210

STEIGENBERGER
BELVEDERE
Promenade 89 · CH-7270 Davos-Platz
Tel. 081/44 12 81
Steigenberger.
Vielfältig vorankommen.

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das internationale ★★★★★-swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, sucht nach Vereinbarung eine

Direktionssekretärin

Wir erwarten:
eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, vorzugsweise im Hotelfach, einige Jahre Erfahrung, perfekte Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch, EDV-Erfahrung mit den Programmen WordPerfect, IBM Text 4 und Lotus. Zu Ihren Vorzügen gehören Belastbarkeit, Organisationstalent, speditive und genaue Arbeitsweise, Freude am Kundenkontakt und ein ausgeglichenes sowie aufgestelltes Wesen.

Sie erhalten:
eine verantwortungsvolle und hochinteressante Position in einem lebhaften Betrieb, ein der Position angemessenes Salär, und über alles Weitere würden wir uns gerne mit Ihnen persönlich unterhalten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an **swissôtel Basel, Hotel Le Plaza**, Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel.

61806/3387

LINDE

LANDGASTHOF
KLEINDÖTTINGEN

Für unseren lebhaften Landgasthof benötigen wir einen neuen Mitarbeiter.
Möchten Sie als

Jungkoch

mitmachen in unserer kleinen Brigade (drei Köche und ein Lehrling)?
Bei einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über uns.
Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich **Markus Meyer, eidg. dipl. Küchenchef.**
Sonntag geschlossen.

P 61738/44300

EIN FRISCHER WIND WEHT IM PARADIES

Zwischen Italianità und nördlicher Kühle, Business und Holidays, Spannung und Entspannung, westlicher Pragmatik und japanischer Stille arbeitet unsere neue, junge Direktion – freundlich und farbig, couragiert und hochmotiviert. Genauso, wie es unser modernes, grosszügiges Suiten-Hotel ist und genauso, wie Sie es sein sollten als

Junger, motivierter, kreativer

Küchenchef

stv. Küchenchef

Eintritt 14. Februar 1994 oder nach Vereinbarung

Sind Sie ab und zu im Gegenwind? Macht es Ihnen Spass, ein neues, interessantes, fröhliches Team aufzubauen? Dann ist es höchste Zeit, sich Wind und Wetter im Hotel Parco Paradiso auszusetzen. 65 Suiten, italienisches und japanisches Restaurant, Bar, Pool und Wellness-Bereich.

Hotel Parco Paradiso – die **-Hotel-Insel in Lugano für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter**

Ein frischer Wind weht – bald auch mit Ihnen? Peter Hoeck freut sich auf Ihre Unterlagen oder auf Ihren Anruf. 091/55 11 11

PARCO PARADISO LUGANO
SUITENHOTEL - RESIDENZ
VIA CARONA 27, CH-6902 LUGANO
TEL. 091/55 11 11, FAX 091/55 10 11
Ein Hotel der MONTELAGO HOTELS Davos/Lugano

61399/315826

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Als

Direktionsassistent/in

mit Hauptaufgabenbereich Empfang/Réception erwartet Sie in unserem renommierten und traditionsreichen Erstklasshotel (160 Betten) eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen (D, I, E) und Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, die sich in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet profilieren möchte?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!
H. P. und E. Herren, Direktion

****
CP
Cresta Palace Hotel
CH-7505 Celerina/St. Moritz

Telefon 082 3 35 64 Fax 082 3 92 29

61625/6955

In unserem lebhaften asiatischen Fast-food-Restaurant haben wir eine

Kaderstelle

neu zu besetzen.

Wir suchen eine/n junge/n Fachmann/-frau, der/die Freude am Umgang mit Gästen hat und die Führung eines leistungsfähigen Teams übernehmen möchte. Für diese ausbaubare Position wünschen wir uns eine junge, dynamische Persönlichkeit, die belastbar ist und neben Erfahrung im Gastgewerbe auch, wenn möglich, über Englischkenntnisse verfügt.

Bitte senden Sie Ihre Kurzbewerbung an:

Restaurant Chop Chop,
Langstrasse 197, 8005 Zürich

61622/249564

HOTEL RIGI-SEEBODENALP
KÜSSNACHT AM RIGI

Wir suchen ... für sehr lange Saison (Ende März/Anfang April bis Mitte November) eine tüchtige, gut ausgebildete, erfahrene

Direktionsassistentin/ Aide du patron

die die Frau im Betrieb sein kann und wird.

Wir haben
20 Betten ★★ und 230 Innensitzplätze + 250 Aussensitzplätze (aussen hauptsächlich mit Selbsbedienung) + Kiosk
und sind
ein bekanntes und dementsprechend gut frequentiertes Ausflugsziel.

Für eine tüchtige, auch gesetztere Dame mit entsprechenden fundierten Berufskenntnissen bieten wir eine interessante und selbständige Tätigkeit und Verantwortung als die Frau des Hauses. Fremdsprachenkenntnisse mündlich in Englisch und Französisch sind erforderlich.

Ihre vollständige Bewerbung erwarten wir mit Interesse an:

Werner Seeholzer
Seeholzer Hotel und Restaurant
Rigi-Seebodenalp AG
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 81 10 02, privat 041 81 45 89
Fax 041 81 47 41.

61667/17825

HOTEL · RESTAURANT
Engel
VADUZ

Wir suchen für unseren anspruchsvollen Betrieb den oder die motivierte/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Wir erwarten:

- Erfahrung in der modernen Restauration und Hotellerie
- Kompetentes und herzliches Auftreten
- Führungserfahrung in gehobener Position der Gastronomie, Mindestalter 28 Jahre
- Loyale, charaktervolle und ehrliche Persönlichkeit
- Eine fundierte kaufmännische Ausbildung
- Fremdsprachenkenntnisse in E/F (I, SP, Port.)
- Bereitschaft für einen überdurchschnittlichen Einsatz
- Erfahrung in Personalführung, Administration, Controlling und PC

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Gastro Service AG, Postfach 1115, FL-9490 Vaduz
(Ihre Bewerbungsunterlagen werden streng vertraulich behandelt.)

中國城
CHINATOWN
RESTAURANT

61815/337005

Restaurant Rosa Tschudi
8044 Gockhausen/ZH (4 Min. vom Dolder)

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Jungkoch/Commis de cuisine
Kellner/Restaurationstochter
Chef de rang/Sommelier

Wir sind klein in der Brigade, aber gross in Sachen Küche und Service.

Bitte rufen Sie uns an und verlangen Sie Frau Tschudi, Tel. G. 01 821 03 95, p. 01 820 24 64.
Sonntag und Montag geschlossen.

61690/114049

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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

sucht im Kundenauftrag folgende Mitarbeiter:

Top-Küchenchef
in hochstehendes Gourmet-Restaurant mit Kleinbrigade im Raum Baden AG.

Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachangestellte
in verschiedene Restaurationsbetriebe am herrlichen Hallwilersee im Kanton AG. Versierten und belastbaren Fachleuten bieten sich sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Chef de partie
Servicefachangestellte
in klassischen A-la-carte-Hotelbetrieb im Raum Aarau/Olten. Gut qualifizierte und motivierte Bewerber können hier ihr Wissen voll anwenden.

Serviertochter
in einfaches, aber gemütliches Dorfrestaurant mit familiärer Atmosphäre und Landluft.

Weitere lukrative Angebote erhalten Sie diskret und kostenlos von Laszlo T. Etesi

Telefon 064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 61773/252930

CARRIERE

POSTILLON

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

Golf and Country Club Schönenberg/Hirzel ZH

Das wichtigste an einem Unternehmen sind die Mitarbeiter.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für das Clubhouse, vom zirka 1. April bis Oktober 1994, die

Persönlichkeit für den Service

welche ihre 2 Mitarbeiterinnen führen, selbständig entscheiden und die Wirtin vertreten kann – und eine/n junge/n

Koch oder Köchin

die/der eine sportliche, gepflegte Umgebung mit interessanten und abwechslungsreichen Gästen schätzten.

Nebst einem Gehalt, das Ihren Erfahrungen entspricht, stehen Zimmer oder evtl. kleine Wohnung mit Garten zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erzählen Ihnen gerne alles über diese nicht alltäglichen Stellen, in einer herrlichen Umgebung, geschaffen für Mitarbeiter, die das Spezielle schätzen.

Ursula und Bruno Keist
Im Leemann 4
8805 Richterswil
Telefon 01 786 28 14.

61629/32522

In unseren modernen Betrieb mit einem stets wechselnden Angebot aus Küche und Keller suchen wir

Chef de partie

Commis de cuisine

Sind Sie motiviert und haben Freude, in einem gepflegten 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

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee, an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten, bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessante Stelle an:

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rötisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Sommersaison '94

Service-Mitarbeiter/innen

Chef de partie und Commis

(Schweizer, Deutsche oder Österreicher Bewerber/innen)

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten, verantwortungsvollen Aufgaben und angenehmen Arbeitsklima an der Südküste des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Tel. 071 63 53 53

61672/029050

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 Fünfstern-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

61442/9210

STEIGENBERGER
BELVEDERE
Promenade 89 · CH-7270 Davos-Platz
Tel. 081/44 12 81
Steigenberger. Vielfältig vorankommen.

FIDELIO Frontoffice vom Hotelspezialisten

Die Check-In Data AG mit Hauptsitz in Glattbrugg hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team mit einer

Persönlichkeit für Support und Schulung

für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO-Frontoffice-, lösungen.

Voraussetzungen:
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Fidelio-Anwenderkenntnisse
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Walter Kreisser gerne zur Verfügung (Tel. 01-808 71 65). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Check-In Data AG, Kanalstrasse 27, 8152 Glattbrugg.

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG
Feldeggstrasse 2, Postfach 91, CH-8152 Glattbrugg

Niederlassungen in Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Luzern und St. Gallen

O 61329/199176

BAHNHOF BUFFET BERN
HANSRUEDI HALLER, TEL. 031 311 88 22, FAX 031 311 63 79

Job-Faszination

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Küchenleiter/in

der Hauptküche

Ihre Aufgaben:
- **Angebotsgestaltung** für 3 Restaurants, Bankett- und Traiteurabteilung
- **Führung von 30 Mitarbeitern** sowie Lehrlingen und Praktikanten
- Mithilfe bei der Planung des **Küchenumbaus 1995.**

Senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an

Bahnhofbuffet Bern, Herrn B. Marti,
Bollwerk 4, 3001 Bern
Telefon 031 311 88 22, Fax 031 311 63 79

61797/4057

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel am Fusse des Uetlibergs mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, 1 Bar und verschiedenen Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für unseren Roomsbereich suchen wir jüngeren, initiativen Division-Manager.

Aufgabengebiet:
– Supervision von Front-Office, Reservations- Office und Housekeeping mit insgesamt zirka 40 Mitarbeitern
– Teilaufgaben im Marketingbereich in Zusammenarbeit mit der Direktion und der Verkaufsabteilung
– Spezialaufgaben im Zusammenhang mit dem geplanten Umbauprojekt Futura 2000.

Als ideale/r Kandidat/in haben Sie die Hotelfachschule absolviert und anschliessend Erfahrung in den Bereichen Front-Office, Sales und Housekeeping gesammelt. Nebst guten fachlichen Kenntnissen verfügen Sie über einige Führungserfahrung, sind erfolgsorientiert und haben ausgezeichnete Umgangsformen. Sehr gute Englischkenntnisse und PC-Anwendererfahrung sind von Vorteil.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, vielseitige Tätigkeit in einem harmonischen und motivierten Team.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich unsere Personalchefin Frau S. Eichenberger.

61813/39853

Atlantis Sheraton HOTEL ZURICH
DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41 1 454 5454, FAX: 41 1 454 5400, TELEX 813 338 ATS CH

ITT Sheraton

HOTEL EUROPA St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Die nächste Sommersaison im Engadin – wir vom «Europa» würden uns freuen

Das ****Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Sommersaison (10. Juni bis 2. Oktober 1994) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Réception: **In Jahresstelle**

Réceptionistin

mit Erfahrung (CH oder B/C-Bewilligung). Einsatzfreudige, sprachgewandte (Italienisch Bedingung) Mitarbeiterin findet an unserer lebhaften Réception ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet.

Réceptions-praktikantin

(CH oder B/C-Bewilligung).
Möchten Sie als tüchtige KV-Absolventin in die Hotellerie einsteigen? Hier wäre die richtige Position für Sie. Nebst Schreibmaschinenkenntnissen sollten Sie einige Sprachkenntnisse und Freundlichkeit mitbringen; alles übrige können Sie an unserer Réception erlernen.

Küche: **Commis de cuisine w/m**

Tüchtige Commis de cuisine, die noch etwas dazulernen möchten, finden in unserem Betrieb ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet. Es besteht die Möglichkeit, Sie auch während der Wintersaison 1994/95 weiterzubeschäftigen.

Speisesaal: **Commis de rang w/m**

Flinke, freundliche und ehrliche Interessentinnen und Interessenten finden in unserem Betrieb ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet. Etwas Sprachbegabung wäre von Vorteil. Auch für Sie würde die Möglichkeit bestehen, während der Wintersaison bei uns zu arbeiten.

Könnten Sie sich vorstellen, während der schönsten Zeit des Jahres bei uns im Oberengadin zu arbeiten und nebenbei die einmaligen Schönheiten zu geniessen? Wenn dies der Fall sein sollte, würden wir uns über die Zustellung Ihrer vollständigen Unterlagen freuen.

Hotel Europa St. Moritz
z. H. des Personalbüros
7512 Champfèr
Telefon 082 2 11 75
Fax 082 3 73 28

61659/7293

Tessin/Ascona

Albergo Losone

Wo das Arbeiten für Hotelgäste auch Freude ist!

Das familienfreundliche Erstklasshotel mit der einmalig südlichen Atmosphäre

sucht für die Saison März bis Oktober '94

. . . zur Vervollständigung der Küchenbrigade:

Chef garde-manger
Commis de cuisine

. . . für die Gästebetreuung:

Servicemitarbeiter/in
Praktikant/in
Floristin

Schriftliche Bewerbungsunterlagen an:
Ursula Mosberger-Glaus
Hotel Losone
CH-6616 Losone
Telefon 093 35 01 31

61760/21512

HOTEL
MONT CERVIN***
ZERMATT

Mitten in einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegen das bekannte Hotel **Mont Cervin***** und die neue **Résidence,** die mit dem Hotel verbunden ist.

Unsere jetzige

2. Chef de réception

übernimmt neue Aufgaben innerhalb unseres Unternehmens.
Wir suchen deshalb ab sofort oder nach Vereinbarung **Ihre/n Nachfolger/in.**

Für diese anspruchsvolle Position erwarten wir folgende Voraussetzungen:

- sehr gute Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse **(Hogatex)**
- Erfahrung im Front-Office-Bereich
- Flair im Umgang mit anspruchsvoller internationaler Kundschaft
- Schweizer Bürger oder Jahresaufenthaltsbewilligung.

Sie übernehmen stellvertretend die Verantwortung für Reservationen, Réception und Kassa sowie EDV-Bereich und sind zuständig für die Führung und Motivation des Mitarbeiterteams bei Abwesenheit des Chef de réception.

Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt das Hotel Mont Cervin zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz.

Unsere Gäste suchen Erholung und Ruhe, doch gleichwohl sportliche Aktivitäten und spontane Geselligkeit – vor allem aber aufmerksame und persönliche Betreuung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

The Leading Hotels of the World.

The Swiss Leading Hotels

Hotels ***** of Switzerland

Seiler Hotel Mont Cervin
Frau J. Marocco, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48

SEILER HOTELS
ZERMATT

61814/251461

Faites vos jeux

Slotmachines, Boule, Gastronomie und Entertainment schaffen in den Casinos Bern und Thun (Eröffnung Frühjahr 1994) eine faszinierende Erlebniswelt.

Tivolino ist im Spiel zu Hause. Sie versteht es, als führende Casino-Operating-Unternehmung, eine aussergewöhnliche Dienstleistungsphilosophie in die Tat umzusetzen. Internationales Know-how (Tivolino hat die einzige in den USA an eine europäische Firma vergebene Casino-Lizenz und führt dort drei Casinos) kennzeichnen die Fachkompetenz dieser mittelgrossen Unternehmung. Für die Spielcasinos Bern und Thun komplettieren wir die Führungsteams.

Als

Casino-Shift-Manager

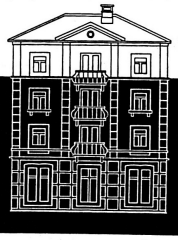
sind Sie verantwortlich für die operative Führung des Casinos und demzufolge für eine Vielzahl von MitarbeiterInnen in diversen Dienstleistungen, bis hin zu Croupiers und Technikern.

In erster Linie sind Sie aber **Gastgeber**, der die Gäste die Faszination des Spiels in einer aussergewöhnlichen Atmosphäre erleben lässt.

Um dieser Führungsaufgabe gewachsen zu sein, bringen Sie von Vorteil eine fundierte Ausbildung, Weiterbildung in der Gastronomie (z. B. Hotelfachschule), im Dienstleistungssektor oder in der Freizeit- und Touristikbranche mit. Ein ausgeprägtes, kundenorientiertes Denken, **nachweisbare Führungserfahrung** und unternehmerisches Handeln sind weitere Voraussetzungen, welche unsere klaren Anforderungen an diese Führungskraft abrunden.

Ihre Einarbeitung mit Einsätzen in ausgewählten Casinos erfolgt schrittweise in Theorie und on the job. Wenn Sie Freude an dieser Herausforderung haben, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

P 61741/339415



Assessment Center
Berufliche Eignungsabklärung
Laufbahnberatung

Personalauswahl
Führungsschulung

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

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in italienisches Spezialitätenrestaurant in **Adelboden**

Gerant/Geschäftsführer

vorzugsweise Koch
(Fähigkeitsausweis A Bedingung)

Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich bitte bei:
GUT-Treuhand, Herrn Fritz Gäumann,
Telefon 031 819 23 34.

P 61694/44300

HOTEL WALDHAUS
Oberrüti, Horw • Luzern Telefon 041 47 17 54

Wir suchen auf 1. März 1994 für unser renommiertes Restaurant, Nähe Luzern, folgende Mitarbeiter:

Einen qualifizierten

Sous-chef (Jahresstelle)
und einen

Chef de partie
sowie per sofort einen

Commis de cuisine

Sie haben Freude am Beruf, lieben eine marktfrische, kreative Küche und arbeiten gerne in einem jungen Team.
Ebenfalls per 1. März suchen wir eine junge, aufgestellte

Réceptionistin

Gerne erzählen wir Ihnen mehr bei einem persönlichen Gespräch.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Waldhaus
z. H. Herrn Dieter Galliker
Oberrüti, 6048 Horw O 61240/293768

*** Hotel Bellavista

Tel. 093 61 11 16 6574 Vira Gambarogno/TI

Moderner Hotelbetrieb, 62 Zimmer/120 Betten, am Lago Maggiore, gegenüber Locarno, sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Chef de réception (m/w)

mit mehrjähriger Erfahrung als Réceptions-Sekretär/in. EDV-Erfahrung (Fidelio Frontoffice) und sehr gute Sprachkenntnisse, Deutsch/Französisch in Wort und Schrift, sind erforderlich.

Angenehmes Arbeitsklima in kleinem, dynamischen Team. Gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unterkunft in modernem Personalhaus, Einzelzimmer mit Dusche/WC.

Offerten bitte an die Direktion.
Telefonische Auskunft: 093 61 11 16.

61239/36617

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.

61448/23728

DAVOS
Hotel Meierhof ****

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

1 Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Meierhof – Werner Ellmers, Direktor – 7260 Davos Dorf, Telefon 081 47 12 85.

61681/9016

HOTEL carlton INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison:

Zur Ergänzung unseres Teams für unsere gepflegte A-la-carte- und Hotelküche

Koch
Chef de partie

Eintritt zirka 15. April 1994 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, Telefon 036 22 38 21, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Werner T. Affentranger
Carlton Hotel
3800 Interlaken

61676/16209

CENTRAL DAVOS SPORTHOTEL

Das gepflegte und traditionsreiche 4-Stern-Erstklasshaus, im Zentrum von Davos Platz gelegen, sucht auf die kommende Sommersaison, mit Eintritt auf zirka Mitte Juni 1994, den

Küchenchef

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns nach 7jähriger, erfolgreicher Tätigkeit. Von seinem Nachfolger erwarten wir eine fundierte Grundausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position.
– Sind Sie teamfähig, kreativ und motivierend?
– Macht es Ihnen Spass, eine Brigade von 12–15 Mitarbeitern zu führen?
– Finden Sie auch, dass Loyalität, Offenheit und Ehrlichkeit natürliche Voraussetzungen sind?

Als Jahresbetrieb offerieren wir Ihnen
– Verantwortungsvolle Aufgaben mit entsprechenden Kompetenzen
– 13x Monatsgehalt
– Wohnmöglichkeit im Haus
– Junges, gut eingespieltes Team.

Gerne sind wir bereit, Ihnen mehr über diese interessante Kaderstelle zu erzählen. Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an

Central Sporthotel Davos
z.H. von Herrn J.P. Galey, Direktor
Tobelmühlestrasse 1, 7270 Davos Platz

61645/9288

7270 Davos Platz
Tel. 081/44 11 81 Fax 081/43 52 12

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Kommen Sie in die Ostschweiz!

Suche für verschiedene Hotels/Restaurants am Bodensee, Region St. Gallen sowie Toggenburg sofort/oder für kommende Saison, März/April

Jungküchenchef
Gouvernante
Pâtissier
Barmaid/Barman
Serviceangestellte m/w

Interessiert?
Verlangen Sie Herrn M. Zollinger

Telefon 073 25 33 66

Glärnischstrasse 6, 9500 Wil

P 61796/252930

Charly's Pub

Sie unterstützen mich in allen Bereichen als

Stellvertreter/in

Ich erwarte eine willige und initiative Persönlichkeit.

Branchenkenntnisse sind von Vorteil, jedoch keine Bedingung.

Idealalter 22–28 Jahre.

Gerne höre ich von Ihnen

Arthur Rohlof
Telefon 065 22 33 32

P 61743/247049

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Welcher junge, aufstrebende Koch (25-35 J) hätte Lust seine Ideen und Qualitäten als

Chef de Partie

in einer kleinen Brigade unter Beweis zu stellen.

Geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag, sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz. Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00-20.00Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz,Rötelstrasse 150,
8057 Zürich,Tel. 363 32 10

61812/40380

Direkt am See...

Berner Oberland
Thunersee

Wenn in der Küche die Partitur zur Sinfonie werden soll...
dann braucht der Chef des Küchen-Orchesters einen

Dirigenten (Sous-chef)

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 des Sous-chefs nicht übernehmen? Möchten Sie Konkreteres wissen über die Zusammensetzung dieses Ensembles und über den Aufgabenbereich?

Wir freuen uns, eine Kostprobe Ihrer bisherigen Werke anhören und prüfen zu dürfen. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Lebenslauf an

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

60985/24520

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

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG-Zürich hat noch folgende attraktive Stellen zu vergeben:

– Gesucht in renommierten Dienstleistungsbetrieb

Kellner/Kellermeister

mit Serviceerfahrung und Freude an Weinen. Diese Langzeitstelle ist eine Herausforderung für eine zuverlässige, verantwortliche und charakterlich starke Person **(Mo. bis Fr., Tagesdienst).**

– Für 4*-Hotel am Stadtrand von Zürich suchen wir junge, aufgestellte

Réceptionistin und Gouvernante

– Gesucht in nicht alltägliches Speiselokal in Zürich selbständige, dynamische

Serviceleiterin

Interessiert? **Hr. Hauff oder Hr. Eng** freuen sich auf Ihren Anruf, Tel. 01 432 73 73, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich.

P 61744/252930

Von Ihrer Traumstelle erwarten Sie:

– dass Sie Ihr fundiertes Fachwissen anwenden können
– dass Sie in einem kollegialen Team arbeiten können
– dass Sie gefordert und gefördert werden
– dass Sie Ihre Einsatzfreude auf andere übertragen können
– dass Sie Ihre Führungsqualitäten anwenden und verbessern können

Unser stabiler Hotelbetrieb bietet Ihnen dafür:

– eine selbständige Tätigkeit, wo Sie sich entfalten können
– eine faire, zeitgemässe Entlöhnung
– schöne Personalzimmer oder Studiovermittlung
– alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen
– eine einmalige Gegend mit vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten

IM KOMMENDEN FRÜHJAHR WERDEN UNS NACH LANGER ZUSAMMENARBEIT EINIGE KADERMITARBEITER LEIDER VERLASSEN. WIR HABEN DEMZUFOLGE DIE NACHSTEHENDEN JAHRESSTELLEN ANZUBIETEN:

Empfangsleiter/in (nur CH)
Veranstaltungsleiter/in (nur CH)
Gouvernante
F&B-Assistent (nur CH)

Eintritt per 1. April / 1. Mai 1994 oder nach Vereinbarung.

Unser Betrieb umfasst 230 Betten, grosse Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants, Hallenbar, Club-Dancing, Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Fitnessraum, Kosmetik, Coiffure usw. und ist von Mitte Dezember bis Ende Oktober jeweils durchgehend geöffnet.

STEIGENBERGER
AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon 030 8 32 13 (direkt)
oder 030 8 33 88 (Hotel)

61759/91871

CRESTA HOTELS
DAVOS

suchen nach Übereinkunft ab April 1994 in Saison- oder Jahresstelle

Serviceleiterin

für Speisesaal und Hausbar.

Bewerberinnen mit Lehrabschluss Service oder DA sind gebeten, ihre Unterlagen an

Rolf Jäggi, Cresta Hotels, 7270 Davos einzusenden. Danke.

Telefonische Rückfragen: 081 46 46 66.

61725/9296

Gesucht:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre, Erfahrung in einer Grossküche, sind innovativ, selbständig, und der Einkauf macht Ihnen Spass?
Dann ist dieser Job eine

echte Herausforderung

Wir eröffnen Mitte April 1994 unsere neue Wirtschaft zur Milchsüdi im Zentrum von Cham. Das Restaurant umfasst 60, das Säli 25 Plätze.
In Zusammenarbeit mit Ihnen und Ihren Ideen möchten wir die ungezwungene, gemütliche Beizenkultur in der ehemaligen Nestlé-Milchsüderei wieder aufleben lassen. Damit Sie bei der Kücheneinrichtung Ihre Wünsche und Anregungen einbringen können, ist der Stellenantritt auf den 1. April vorgesehen.

Unter Telefon 042 41 42 32 (Bürozeiten)
042 36 77 07 (ab 18.00 Uhr)
gibt Ihnen Ursi Gisler gerne weitere Auskünfte.
PS: Sonntag frei!

Wirtschaft Milchsüdi,
Zugerstrasse 4, Postfach 219,
6330 Cham

61732/376620

B
TICINO

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. Herr M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago.

61102/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 093 / 65 01 21

Italienisches Spezialitätenrestaurant

bekannt für
hochstehende und kreative, italienische Küche

sucht

- **Küchenchef**
- **Jungkoch**
- **Chef de partie**
- **Saucier**
- **Kellner**

Wir garantieren gute Entlöhnung, angenehmes Betriebsklima und interessante Arbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Aide Treuhand & Verwaltungs AG
Talstrasse 2,
8702 Zollikon
Telefon 01 422 56 57

G 61809/366714

SCHLÖSSLI 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 wie uns das Verwöhnen unserer Gäste aus aller Welt, dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlössli Wörth, direkt am grössten Wasserfall Europas.

In der Sommersaison 1994 (bis zirka Ende Oktober) können wir wieder einigen neuen, kontakt- und einsatzfreudigen 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-Pfeiffer jederzeit gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlössli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 053 22 24 21

61409/26697

Ostschweiz, Kanton Thurgau

Gesucht in kleines Küchenteam, Familienbetrieb, einsatzfreudige/n, jüngere/n

Koch/Köchin

Eintritt per 1. März oder nach Vereinbarung.

Haben Sie Fragen, möchten Sie etwas genauer wissen? Rufen Sie uns doch einfach an!

Restaurant «Zum alten Schloss»
Seestrasse 124
8266 Steckborn am Untersee
Telefon 054 61 11 29
Familie W. + M. Wüger-Schiegg.

61653/362875

RESTAURANT OBERER MÖNCHHOF, KILCHBERG

Möchten Sie auch gerne unsere Gäste erobern? . . . wenn ja, wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

JUNG-KOCH

(Teilzeitarbeit möglich)

und eine/n junge/n

KÜCHENCHEF/IN

(Ab März/April)

Auf Ihren Anruf freuen sich Fränzi und Michel Müller
Telefon 01 715 40 06

O 61071/366005

Gesucht auf Mitte März 1994 nette

Tochter

für Service in Speiserestaurant Nähe Zürich.
Schönes Zimmer im Hause.
Guter Verdienst.
Für Ausländer Bewilligung vorhanden.

Offerten an Familie Maduz,
Hotel Steinhof, 8116 Würenlos.
Telefon 056 74 28 49. O 61787/59005

Zürich
Klinik Hirslanden

Eine Klinik
der Hirslanden-Gruppe

Die Suppe ist bei uns nicht versalzen...

Wir sind eine modern geführte Privatklinik mit Belegarztsystem, bekannt für Akutmedizin auf Spitzenniveau sowie einer traditionsreichen Geburtenabteilung. Unsere Küche ist renommiert für ihre kulinarischen Gerichte und vielfältige Auswahl. Als weiblicher oder männlicher

Partiekoch

sind Sie zur Unterstützung im Küchenteam unserer Klinik willkommen. Im Schichtbetrieb von 09.30 Uhr bis 18.30 Uhr und 11.00 Uhr bis 20.00 Uhr werden Sie in den jeweiligen Sparten eingesetzt. Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Kochlehre, Flair für Kreativität sowie Teamgeist. Es werden auch Bewerberinnen und Bewerber berücksichtigt, die soeben ihre Ausbildung abgeschlossen haben.

Gute Sozialleistungen sowie fünf Wochen Ferien sind bei uns selbstverständlich. Auf Wunsch stehen Personalwohnungen und ein Kinderhort zur Verfügung.

Frau C. Micheletti freut sich auf Ihren Anruf – Telefon 01/387 24 12 oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Klinik Hirslanden, Personalabteilung, Witellikerstrasse 40, Postfach, 8029 Zürich

Die Hirslanden-Gruppe
Clinique Cecil Lausanne □
Klinik Beau-Site Bern □
Klinik Hirslanden Zürich ■
Klinik Im Park Zürich □
Klinik Im Schachen Aarau □

E 61698/166545

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

F & B MANAGER
Wir suchen für ein international bekanntes, modernes Luxushotel in der Deutschschweiz, mit grossem F&B-Bereich, eine starke Persönlichkeit mit Organisationstalent, sehr guten Führungsqualitäten und einer Spürnase für Gastro-Trends. Sie sind 30-40 Jahre jung, haben fundierte F&B-Kenntnisse, sind absolut loyal und suchen nun die neue Herausforderung.
Zürich, Frau Julen

KÜCHENCHEF
Für eine lange Sommersaison im Tessin suchen wir in verschiedenen Betrieben bestqualifizierte Berufsleute, welche Ihre Gäste mit kreativen Kochkünsten verwöhnen und ihre Brigade zu Höchstleistungen anspornen. Auch Sous-chefs, die den Karriereschritt machen wollen, melden sich bei
Zürich, Frau Caduff

KÜCHENCHEF
In einem dynamischen Restaurationsbetrieb bei Bern suche ich den jungen, kreativen Küchenchef. Wollen Sie den Schritt vom Sous-chef zum Küchenchef wagen, dann sind Sie die richtige Person. In Ihren Aufgabenbereich fallen die Menugestaltung und -Kalkulation sowie Einkauf, Mitarbeiterführung und Einsatzplanung. Interessiert? Dann melden Sie sich bei
Bern, Herr Fahrni

SOUS-CHEF
Für verschiedene Hotel- und Restaurationsbetriebe in Zürich suchen wir erfahrene Chef de parties, die in mittleren bis grossen Brigaden eine neue Kaderposition suchen. Sie wollen mehr Verantwortung übernehmen, sind mit Leib und Seele Koch und denken unternehmerisch. Wir von Adia Hotel helfen Ihnen, Ihre Karriere bis zum Küchenchef zu realisieren. Rufen Sie uns an.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE
Für ein sport- und gesundheitsorientiertes Vierstern-Hotel im Berner Seeland suchen wir den kreativen und teamfähigen Chef de partie. Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung und haben Freude an der gesunden und feinen Küche. Diese Position bietet Aufstiegsmöglichkeiten und den Einstieg in ein schweizerisches Grossunternehmen für Hotellerie und Gastronomie. Nebst leistungsgerechter Entlöhnung bietet das Unternehmen vorteilhafte Sozialleistungen.
Bern, Herr Fahrni

PATISSIER
Für ein Spezialitätenrestaurant im Raum St. Gallen/-Appenzell suchen wir per April in Saison oder Jahresstelle einen Pâtissier mit Kreativität und Freude am Beruf. Sie verwöhnen die anspruchsvollen Gäste mit Buffets und verführerischen Süssspeisen. Ein gut eingespieltes Team erwartet Sie.
St. Gallen, Herr Kläger

CHEF DE SERVICE
Wir suchen für ein Vierstern-Hotel im Grossraum Zürich den jungen, extravertierten und verkaufsbegabten Chef de service. Sie weisen bereits etwas Führungserfahrung auf und streben eine Karriere im F&B-Departement an. Interessiert? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Julen

RECEPTIONISTIN
Für verschiedene Geschäfts- und Kongresshotels in und um Zürich suchen wir motivierte Réceptionistinnen mit 1-2 Jahren Berufserfahrung. Sie besitzen gute Computerkenntnisse, sind sprachbegabt und lieben den Kontakt zu den Gästen? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Knauer

AN ALLE KURZENTSCHLOSSENEN
Noch ist es nicht zu spät! für die verschiedensten Betriebe in weltbekannten Wintersportorten haben wir noch Saisonstellen als Alleinkoch, Chef de partie oder Commis de cuisine. Qualifizierte, skibegeisterte Berufsleute melden sich jetzt bei
Zürich, Frau Caduff

GANZ SCHWEIZ
Adia Hotel bietet allen qualifizierten Berufsleuten mit einer abgeschlossenen Lehre in der Hotellerie/Gastronomie und/oder einer Hotelfachschule die Möglichkeit, in der ganzen Schweiz interessante Positionen für temporär oder fest und Kadersprünge zu realisieren. Wir arbeiten diskret, schnell, ohne jegliche Kosten für Sie.
Zürich, Frau Julen

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 08 28

Ascona
LAGO MAGGIORE

Hotel **Schiff**

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 Wildi
Albergo Schiff au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 25 33

61344/2232

61669/201162

TICINO

Hotel Esplanade Locarno

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison, 24. März bis 31. Oktober, in unser 120-Betten-Erstklasshaus:

Réception: **Hotelsekretärin/ Réceptionistin**
sprachenkundig, evtl. mit EDV-Erfahrung (NCR)
Nachtportier

Service: **stellvertretender Oberkellner**
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Barmaid
Hotelfachassistentin

Etage: **Zimmermädchen**
Etagenportier

Office: **Abwäscher**

Lingerie: **Wäscherin/Wäscher**

Es möchten sich nur Bewerber melden, die sieben Monate in der Schweiz arbeiten können.

Wir freuen uns über die Bewerbungen mit kompletten Unterlagen an die Direktion J. u. P. Knöpfel, Hotel Esplanade, 6648 Minusio-Locarno. 60988/24600

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Zur Verstärkung unseres Teams in unserem «Le Grand Café» suchen wir nach Vereinbarung

Chef de service
sowie
Servicefachangestellte
oder
Kellner

Vorausgesetzt werden eine abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie, einige Jahre Erfahrung, Fremdsprachenkenntnisse F/E, Freude am Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft sowie an 5-Stern-Service in einem 5-Stern-Hotel. Ausserdem sollten Sie über eine gültige Arbeitsbewilligung verfügen.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen ein zeitgemässes Salär, je nach Position auf Umsatz, interne Verpflegungsmöglichkeiten, einen modernen Arbeitsplatz mit einem aufgestellten Team . . .

Interessiert? – Zögern Sie nicht – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto, zu richten an das Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel. Haben Sie noch Fragen? Rufen Sie Herrn P. Edtmayer, F&B-Manager, Telefon 061 692 33 33, an.

61804/3387

DAS NEUE
STEIGENBERGER-KLIMA
IST ZUM WOHLFÜHLEN.
DAS GILT FÜR GÄSTE
UND *MITARBEITER.*

Wir sind eines der schönsten Golfhotels und Resorts in Deutschland

und suchen den / die

SERVICE-LEITER / IN

der / die

- *unser gesamtes A-la-carte-, Bankett- und Pensionsgeschäft koordiniert (350 Sitzplätze in den Restaurants, 13 Tagungsräume)*
- *die Fähigkeit besitzt, ein Team von rund 40 Mitarbeitern zu führen und zu begeistern*
- *bis in die Fingerspitzen unternehmerisch denkt und handelt*
- *flexibel, dynamisch und gerne auch kreativ ist*
- *hohe Qualitätsansprüche und hervorragende Fachkenntnisse besitzt*
- *auch ohne Grossstadtluft leben kann und irgendwann vielleicht das Golfspielen erlernen will…*

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

61810/376825

STEIGENBERGER
MAXIMILIAN
GOLF · THERME · APRES · GOLF

Steigenberger Hotels · Zentrale Personalabteilung · Kurplatz 1 · 8394 Bad Griesbach
Tel. 08532 / 1078

Steigenberger. Vielfältig vorankommen.

POSTHOTEL
WEGGIS
direkt am See

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

6107/2/115800

GRAND HOTEL
BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Beau-Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels im bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Herr und Frau **Vescoli** wie auch das ganze BR-Beam suchen für die Sommersaison '94 (per Mai) für folgende Bereiche **fähige, junge und junggebliebene** Persönlichkeiten.

Réception:

– Réceptionistin mit 1–2 Jahren Erfahrung
in 4- oder 5-Stern-Hotel sowie Kenntnissen in **Fidelio** Kandidatin (CH, B- oder C-Bewilligung).

Küche:

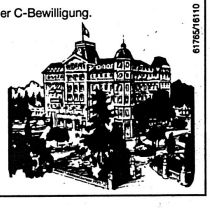
– Chef de partie, Garde-manger
– Pâtissier
– Commis de cuisine
Kandidaten/-innen mit CH, A-, B- oder C-Bewilligung.

Service:

– Chef de rang (mit Berufserfahrung)
– Commis de service
Kandidaten/-innen mit CH, A-, B- oder C-Bewilligung.

Wenn es auch in Ihrem Interesse ist, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und persönlich wie auch beruflich weiterzukommen, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit einem handgeschriebenen Begleitbrief) an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Herrn V. Zemp, Personalbüro, 3800 Interlaken
Telefon 036 21 62 72



61765/16110

HOTEL ASCOT
★★★★

Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 201 18 00

Gastronomie mit nicht alltäglichen Restaurants auf gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Auch darum sind wir sehr erfolgreich. Wir suchen einen phantasievollen, kreativen und belastbaren

Assistenten für unseren Food & Beverage-Manager

Wir, das sind ein schönes 4-★-Hotel mit 73 Zimmern, **«Lawrence»**, das erste kolonial-mediterrane Restaurant Zürichs, Fujiya of Japan, das einzige japanische Teppanyaki-Restaurant der Stadt, Turf-Bar, der Treffpunkt mit Pianounterhaltung, Bankettmöglichkeiten und unsere motivierten Mitarbeiter.

Das Aufgabengebiet unseres Food & Beverage-Managers umfasst:

– Überwachen aller Restaurants
– Einkauf und Lagerverwaltung
– Erstellen aller Speise- und Getränkekarten
– Organisieren von Special events
– Unterhalt und Koordination der technischen Anlagen.

Ein Aufgabenbereich, der, unterstützt von einem initiativen und kontaktfreudigen Assistenten mit viel Organisationstalent, viel Freude macht. Hotelfachschulabgänger mit Erfahrung im Food & Beverage informieren wir gerne über ihre Aufgaben.

*

Ebenfalls ab zirka Mitte Februar 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich fundierte und selbständige

Gouvernante

Zusammen mit der Generalgouvernante sind Sie für die Kontrolle und Pflege unserer individuellen Zimmer, der Restauranträumlichkeiten, für die Blumenpflege und Lager- und Wäschehaltung verantwortlich. Sie unterstützen die Lehrlingsausbildung und übernehmen die Stellvertretung der Generalgouvernante.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe sollten Sie nach dem Abschluss eine ungefähr zweijährige Erfahrung als Etagengouvernante besitzen.
Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch wären im Umgang mit unseren internationalen Gästen und Mitarbeitern von Vorteil.

Frau Cornelia Sommer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

zuricHôtels

61793/39837

HOTEL
MEISTER
LUGANO
PARADISO

Für die kommende Sommersaison (April–Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

– Saucier (sous-chef)
– Entremetier

Service:

– Saal commis (m/w)
– Bar commis (m/w)

Offerten mit Lebenslauf und Foto sind zu richten an die Direktion

Hotel Meister
6902 Lugano-Paradiso
Telefon 091 54 14 12

61763/22187

Great choice of Pizza and Beer

S'PUB
SUNSHINE PUB

Wir suchen per **1. März 1994** zwei **qualifizierte, erfahrene**

Serviceangestellte

sowie

flexible(r) Allrounder(in)

(für Küchen– und Reinigungsarbeiten)

Kost und Logis im Hause möglich.

Frau S. Capaul freut sich auf Ihren Anruf unter **Telefon 081/24 18 80.**

S'PUB SUNSHINE PUB
Tödistrasse 1, 7000 Chur

P 61747/44300

ROMANTIK HOTEL
RESTAURANT
TICINO
LUGANO

Eine **«Oase»** für Menschen, die das **«Schöne»** lieben, im Herzen von Lugano, wenige Schritte vom See entfernt. Als Ergänzung in unser kleines Team suchen wir bestqualifizierten

Chef de rang
(à la carte)

Verfügen Sie über sehr gute Sprachkenntnisse, Umgangsformen und Verantwortungsbewusstsein, so sind Sie bei uns **herzlich willkommen!**

Eintrittsdatum nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Unterlagen:

Samuel und Claire Buchmann
Postfach 2015
6901 Lugano

53074/22462

Gesucht:
Gerant tournant
Sie sind ein dynamischer Mann mit Fähigkeitszeugnis, der Erfahrung in der Betriebsleitung und Organisation von Barbetrieben hat.
Ihr Arbeitsort würde sich im Raum Aargau, Solothurn und Baselland befinden. Wir erwarten von Ihnen ein persönliches Engagement und Integrität. Sie erhalten von uns eine entsprechende Entlöhnung.
Es würde uns freuen, wenn Sie sich mit uns in Verbindung setzen würden.
Bitte melden Sie sich mit den üblichen schriftlichen Unterlagen bei: Barett AG, Laurenzenvorstadt 19, Postfach 2309, 5001 Aarau.

P 61745/44300

CARRIERE '94

Schlosshotel Freienhof

TOP

3600 Thun

Schiffsrestauration

Auf die kommende **Sommersaison '94** suchen wir für die Salonschiffe auf dem Thuner- und Brienzersee folgende Mitarbeiter:

Eintritt 1. Mai oder nach Vereinbarung

Betriebsleiter Brienzersee
Sehr selbständige, verantwortungsvolle Position für einen jungen Fachmann. Sie betreuen fünf Schiffe an der Front und im F & B-Bereich.

Schiffs-Hostessen oder Stewards
Zur Leitung eines Schiffes.

Qualifizierte Servicemitarbeiter
Gäste nach allen Regeln der Kunst verwöhnen, dazu durch die imposante Bergwelt gleiten.

Chefs de partie / Alleinköche
Berufsleute, die Freude an regem A-la-carte-Betrieb haben, sind genau richtig. Auf grösseren Schiffen arbeiten Sie in einem kleinen Team.

****

Schlosshotel Freienhof Thun

Im gepflegten ****Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel inmitten der malerischen Altstadt von Thun, auf der Aarehalbinsel gelegen, suchen wir in Saison- oder Jahresstelle:

Hauptküche

Chef tournant 01. 06. 94
Commis de cuisine 01. 05. 94

Speisesaal / Restaurants

Chef de rang 01.04.94
Commis de rang 01.05.94

Bar

Barmitarbeiter – Chef de bar 15.04.94

Hausdienst

Buffetangestellte 01.05.94
Zimmermädchen 01.06.94
Lingerieangestellte (evtl. 50%) 01.05.94

Herr A. Fiechter, Personalchef, freut sich auf Ihre **schriftliche** Bewerbung.

61735/34649

BEST WESTERN SWISS HOTELS

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle kreativen

Koch mit Berufserfahrung

Selbständige Führung der Küche. Zimmer vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Hotel-Restaurant Jost
Johann Jost, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 33 44.

P 61693/17515

Sie sind an einer anspruchsvollen Führungsaufgabe interessiert?

Als

Cafeteria-Assistentin

in der Mensa Polyterrasse, ETH-Zentrum in Zürich, können Sie per Mitte März/Anfang April 1994 in unserem Team mitwirken.

Sie bringen dafür folgende Voraussetzungen mit:

- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift (Ausländerinnen mit C-Bewilligung)
- Sprachkenntnisse in E, I
- Computerkenntnisse (IBM WP 5.1)
- gute Umgangsformen
- Organisationstalent
- Erfahrung im Bereich Administration
- Bereitschaft, an Extraanlässen abends und samstags mitzuwirken
- Fähigkeit, ein Team von 15 MItarbeitern kompetent zu führen.

Es erwarten Sie:

- eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe: Nach Einarbeitung führen Sie die Cafeteria mit 600 Sitzplätzen und 500 Terrassenplätzen selbständig, betreuen einen kleinen Bankettsaal sowie einen Kiosk und überwachen die Kaffeepausen
- eigener Computerarbeitsplatz
- Arbeitszeiten: Mo. bis Do. 06.30–16.15 Uhr, Fr. 06.30–14.15 Uhr
- fünf Wochen Ferien
- 13. Monatsgehalt
- sehr gute Sozialleistungen
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Auf Ihre vollständige Bewerbung freut sich
Herr A. Kläger, Betriebsleiter,
Mensa Polyterrasse,
ETH-Zentrum,
8092 Zürich
(Tel. 01 632 62 00 oder 01 632 62 11).

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 61740/178098

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 Mitarbeitern/-innen 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 Constancia Jörger
Personalchefin
Seestrasse 80
8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22

61592/17809

Wir suchen den verantwortlichen

PERSONALBERATER

für die Temporär- und Dauerstellenabteilungen Zürich und Luzern unsererer erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

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

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie oder Matura und Hotelfachschule sowie Berufserfahrung mit Beratungs- und Verkaufsflair, 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 Oehrli unter dem Stichwort «Personalberater».

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

HOTEL SCHIFF MURTEN

Einladung

zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

Küche: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Kochlehrling

Service: **Chefs de rang**
Commis de rang

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgschance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann
Hotel Schiff/Restaurant **Lord Nelson**
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 037 71 27 01
oder 037 71 49 77
Telefax 037 71 35 31

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

61811/26247

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 Banketträumen. 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 Selbständigkeit.

Wir bieten Ihnen:
- grossen Verantwortungsbereich zur selbständigen Führung
- Mitgestaltung am zukunftsorientierten Unternehmen
- aufgeschlossene Unternehmensführung
- interessante Entlöhnung.

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
RUDOLFSTRASSE 15
BEIM BAHNHOF
TELEFON 052 212 60 21
TELEFAX 052 213 30 97

HOTEL WARTMANN ★★★
SEMINARE BANKETTE WARTMANN
GRILL Restaurant WARTMANN
Vegi zur Waage WARTMANN
SPIEGEL BAR WARTMANN

CASTELLO DEL SOLE

Das Castello del Sole wird am 1. Juli 1994 nach zehnmonatigen 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: (nur CH oder B-Bewilligung)
Empfangssekretär, D/F/E (I)
Kassier, D/F/E (I)
Stagiaire
Night Auditor, D/F/E (I)

Loge:
Logentournant, 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
RELAIS & CHATEAUX

Restaurant Salmen
Kongresszentrum, Gourmetstübli, Brasserie, Bar, grosser Saal, Kegelbahn

Wir suchen
Gastrofachmitarbeiter/innen

Sous-chef
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

Bewerbungen an:
Restaurant Salmen
Erich Kropf
Uitikonerstrasse 17
8952 Schlieren

Telefon 01 730 60 71

61660/32450

Restaurant Alpstübli Klewenalp (Innerschweiz)
Wir suchen ab sofort
Serviertochter oder Kellner
sowie einen
Jungkoch
E. Amstad, Restaurant Alpstübli
6375 Klewenalp
Tel. 041 64 31 44

61255/71889

Direkt am See...

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, Zeugniskopien 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

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 61398/288195

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 neusten 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 einfühlsame 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

★★★★

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 oder eine

Chef de service

Wir würden uns freuen über eine Persönlichkeit mit einigen Jahren Erfahrung im gepflegten Speiseservice, 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 umsorgt und verwöhnt zu werden.

Wir stellen uns ausserdem jemanden vor, dem wir grösstmögliche Kompetenzen in der Restaurantleitung 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 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

O 61492/34029

Resort
GrandHotels
Bad Ragaz

Für unser ***** Grand Hotel Quellenhof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

1 Réceptionist/in

mit Berufserfahrung in der **** oder ***** Hotellerie.

Wenn Sie gerne Kontakt haben mit einer internationalen Kundschaft und Ihre Sprachkenntnisse anwenden möchten, wartet auf Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe in einer gepflegten Atmosphäre.

IN GUTER LAUNE? – Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf unter Telefon 081 303 20 20.

P 61737/349364

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

KATAG
LUZERN

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 gelegen, ist eine tägliche Herausforderung an Ihre Kreativität und Tüchtigkeit.

Bei uns erwarten Sie ein aufgestelltes Team, fortschrittliche Sozialleistungen und eine leistungsorientierte Entlöhnung.

Sind Sie selbständig, begeisterungsfähig und bereit, Verantwortung 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, informieren Sie gerne.

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041-402244, Fax 041-417204

O 60952/172723

Es darf gelach(s)t werden...

Wir sind ein typisches Citylokal, mitten in der Stadt Zürich. Unsere Köche mit Ihren Lachskreationen stehen bei unseren Gästen im Mittelpunkt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für 1. März oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, aufgestellte/n

Koch oder Köchin

zur Verstärkung unseres Teams.

Wir bieten Ihnen eine lebhafte, lehrreiche Stelle, jeden Sa/So und alle Feiertage sowie viele Abende frei. Auf Wunsch steht ein eigenes Studio oder Zimmer zur Verfügung. Ausländische Bewerber nur mit Bewilligung B/C.

Herr Markus Probst freut sich auf Ihre Bewerbung,
Telefon 01 211 73 10.

vis-à-vis

Restaurant «vis-à-vis»
Talstrasse 40, 8001 Zürich

61757/110299

Wir suchen auf Februar/März oder nach Übereinkunft deutschsprechende/n

Servicemitarbeiterin/ -mitarbeiter

die/der gerne in einem gepflegten A-la-carte-Speiseservice mithilft.

Nebst angenehmem Arbeitsklima und gutem Verdienst erwartet Sie eine interessante Arbeitszeit.

Wir sind ein junges Team in kleinem Landrestaurant und würden uns über Ihre Mitarbeit bei uns sehr freuen.

Gerne erteilt Ihnen Frau Felber weitere Auskünfte.

Restaurant Pony
6019 Sigigen LU
Mo./Di. geschlossen
Telefon 041 73 13 97, Fax 041 73 13 37

P 61742/304093

HOTEL · RESTAURANT
Bellerive

Unser Küchenchef, Herr A. Loretan (16 Punkte im Gault Millau, 1 Michelin-Stern), sucht nach Übereinkunft für unser neu renoviertes Hotel-Restaurant qualifizierte

Chefs de partie
Pâtissier
Service-Mitarbeiter w/m

Schweizer, mit Kenntnissen in D, F und E.

Sie bringen mit:
- Ihre Selbständigkeit
- 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.

61254/10855

Hotel Rosa
Via Landriani 2, 6900 Lugano
sucht ab März 1994

Hofa

zur Mithilfe im Hotel. Offerten an:

Fam. Bassi-Chappuis, Via Landriani 2, 6900 Lugano, **Telefon 091 22 92 86.**

61508/22365

★★★★★
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 gewinnen für eine der folgenden Positionen:

Réceptionssekretärin
(mit mehrjähriger Berufserfahrung und Sprachkenntnissen)
Eintritt 1. März

Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine

Voiturier/Logentournant
2. Gouvernante/Tournante
Kindergärtnerin

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.

61560/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

PARK-HOTEL
Inseli
ROMANSHORN

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee, an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten, bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessante Stelle an:

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Réceptionistin

Tätigkeit im ganzen Bereich Empfang, Reservation, Gästebetreuung, Korrespondenz.

Wenn Sie durch Ihre persönliche Note alles zum Wohle des Gastes beitragen wollen und die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen mitbringen, dann sind Sie bei uns richtig. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an
Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

6167/29050

★ ★
★ ★

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suche ich für unser Erstklasshotel meine pfiffige, freundliche und erfahrene Nachfolgerin als

Chefin Réception

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine internationale Kundschaft, ein super motiviertes Réceptionsteam, grosse Selbständigkeit und **Fidelio** umschreiben das Spielfeld, für das Sie verantwortlich sind.

Unser unkompliziertes und aufgestelltes Balance-Team bietet Ihnen einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf zuhanden von Frau Renata Grüter, Chefin Réception.

61190/22683

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

BEST WESTERN SWISS HOTELS

weggis – Hertenstein – Lützelau

isch super

der führende Ferienort am Vierwaldstättersee

24 Hotels · 1600 Betten · Hallenbäder · Tennis · Wassersport

★★★★ PARK HOTEL WEGGIS

Für die kommende Sommersaison, ab Ende April 1994 bis zirka Mitte Oktober 1994, sind noch folgende Stellen in unserem Hause neu zu besetzen.

Saal:	**Chef de service** (Dame) **Saalkellnerinnen**
Küche:	**Saucier/Sous-chef** **Entremetier**
Etage:	**Hotelfachassistentin** (Etage und Ablösung Réception)

Sind Sie interessiert?

Melden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

Park-Hotel Weggis
z. H. v. Jürg Günther
6353 Weggis

61752/37400

POSTHOTEL WEGGIS direkt am See

Führendes Erstklasseminar- 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 Kontaktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, CH-6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

61073/115800

SEEHOF HOTEL *** RESTAURANT DU LAC WEGGIS

Für Sommersaison suchen wir ab April/Mai folgende Mitarbeiter/innen:

Servicefachangestellte
Kellner
in A-la-carte-Restauration

Servicemitarbeiterin
für Speisesaal
deutschsprachig mit Englischkenntnissen

Allroundman
für Buffet, Portierdienst sowie allg. Arbeiten

Office- und Küchenhilfe

Unser familiär geführter Hotel- und Restaurationsbetrieb, 50 Betten, See-Terrasse, liegt direkt am Vierwaldstättersee. Arbeiten Sie gerne in einem kleineren Team, dann rufen Sie uns doch an oder senden Ihre Unterlagen an

SEEHOF HOTEL DU LAC, T. und V. Zimmermann-Vogt
6353 Weggis, Telefon 041 93 11 51

61755/37451

BEAU RIVAGE
Hotel Beau-Rivage Weggis
CH-6353 Weggis Schweiz Vierwaldstättersee

Möchten Sie während der kommenden Sommersaison in einem der schönstgelegenen Ferienhotels, direkt am Vierwaldstättersee, arbeiten?

Réceptions-Sekretärin
mit EDV-Erfahrung / Dialog 2000

Serviceleiterin

Servicefachangestellte
(à-la-carte-kundig)

Chef saucier / Sous-chef
Chef entremetier
Chef tournant

Commis de cuisine

Anfangsgouvernante
Hotelfachassistentin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Beau-Rivage Weggis
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Familie U.-P. Geering, Telefon 041 93 14 22

61754/37281

WEGGIS HOTEL FRIEDHEIM

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 1994

Saalkellnerinnen
sowie
Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Familie A. Zimmermann-Thali
Telefon 041 93 11 81

61753/37338

GOTTHARD WEGGIS

DAS KOMFORTABLE ★★★-FERIENHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE GEPFLEGTE UND VIELFÄLTIGE RESTAURATION

Restaurant – Pizzeria – Poulet-Beizli
Gartenrestaurant und Grill am See

In unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter/innen

Küche:	**Chef de partie Saucier Tournant**
Service:	**Servicefachangestellte** (w) für A-la-carte-Restaurant Garten am See und Pizzeria
Etage:	**Zimmermädchen**

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team (20 Mitarbeiter) Ihr Können unter Beweis zu stellen, in unserem neuen Personalhaus zeitgemäss zu wohnen und in Ihrer Freizeit von den Vorzügen eines bekannten Ferienortes zu profitieren, dann rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Wir freuen uns darauf:

HOTEL GOTTHARD AM SEE
Familie B. Nanzer-Bührer
Telefon 041 93 21 14

61751/37354

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Tessin, Ponte Tresa, Ristorante Collina

Bei uns gilt es nicht «nur», speditiv und fachgerecht die Gäste zu bedienen.

Wichtig ist uns auch, dem Gast eine herzliche, persönliche und fröhliche Atmosphäre zu bieten.

Das entspricht der Seele unseres Hauses!

2 Servicemitarbeiterinnen (CH)

fehlen uns noch, in diesem Sinne unser Team für die Sommersaison 1994 zu vervollständigen.

Kurzer Beschrieb zu unserem Haus:
Restaurant/Terrasse je 60 Plätze
Kundschaft: hauptsächlich Feriengäste
Sehr gepflegter Saal- und «A-la-carte»-Service
Ort:: Ponte Tresa, Grenze Italien, 15 Fahrminuten von Lugano.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Alles weitere über Anstellungsverhältnis und Betrieb werden wir Ihnen gerne persönlich erzählen.

P. und J. Böni-Erni
Ristorante Collina, 6988 Ponte Tresa
telefonisch erreichbar ab 4. 2. 94
Telefon 091 71 15 44.

61515/79499

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

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

Landi-Bünderstube
4852 Rothrist

sucht auf 1. März 1994

Jungkoch/Köchin

in kleine Brigade, A-la-carte-Service.

Melden Sie sich an
H. Arber-Leuenberger, Tel. 062 44 12 42.

61679/244791

Sonne Urdorf

Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01 734 21 11

Für unser renommiertes Restaurant mit Wirtschaft, A-la-carte-Restaurant, Sonnenstube und Bar (ländlich gelegen an Zürichs Stadtgrenze) suchen wir in junges Team nach Vereinbarung

Commis de cuisine/Tournant

Wir pflegen ein marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenangebot, sind neuzeitlich eingerichtet und verstehen es, im kleinen Team (6köpfig) kreative Küchenleistungen zu erbringen, welche unsere Gäste bestens zu schätzen wissen.

Karin Essig oder Oliver Rais geben Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. 61623/264920

CARRIÈRE '94

Hotel La Perla ★★★★
6982 Lugano-Agno

Können Sie organisieren, vorausplanen und improvisieren?
Verfügen Sie über sehr gute Italienisch- und Deutschkenntnisse, sind kooperativ und haben den besonderen Sinn für Ordnung und Sauberkeit?
Dann können wir Ihnen ab dem 1. März 1994 eine Jahresstelle als

Generalgouvernante

mit Lehrlingsausbildung anbieten.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen wird selbstverständlich mit Diskretion behandelt und ist zu richten an:

Hotel La Perla
z. H. Dir. W. Mayer
6982 Agno

56746/000485

BEST WESTERN · SWISS HOTELS

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 Entlöhnung 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

O 61491/34029

★ ★ ★ ★

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 Küchenteam verantwortlich sind.

Wir bieten Ihnen ein zeitgerechtes Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Herrn Walter Mentner, Küchenchef.

61594/22683

★ ★ ★

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

BEST WESTERN SWISS HOTELS

ASCONA – LAGO MAGGIORE

Zur Vervollständigung des langjährigen Mitarbeiter-Teams suchen wir noch:

Chef Saucier
Chef Gardemanger
Chef Entremetier
Commis Entremetier
Commis Tournant
Commis Gardemanger

Chef de Rang I/D
Commis de Rang
Poolbar-Mitarbeiter(in) I/D
Demi-Chef de Bar
Commis de Bar

mit abgeschlossener Berufsausbildung im Gastgewerbe. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem modernen, bekannten Luxushotel (Swiss Leading Hotels) weiterzubilden.
Nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung können berücksichtigt werden.
Ein junges, gut eingespieltes Team würde sich freuen, Sie als Mitarbeiter willkommen zu heissen.
Besten Dank für Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto. Für weitere Fragen steht Ihnen Claudia Foletti, Direktwahl 093/36 20 50, gerne zur Verfügung.

HOTEL EDEN ROC
6612 ASCONA / TI · VIA ALBARELLE

61661/1988

HOF MARAN
GOLF- & SPORTHOTEL ★★★★ RESTAURANTS AROSA
TELEFON 081/31 01 85 · FAX 081/31 45 28

Sun, fun and ziemlich viel to do . . .

Kein Job für Tagträumer und Siebenschläfer und kein Ort für Langweiler und Faulpelze. Ein Sommerkurort voller Sportmöglichkeiten und ein inmitten schönster Berglandschaften gelegenes Erstklasshotel voller Gäste warten auf initiative, herzliche und unkomplizierte Mitarbeiter, die gerne bereit sind zu geben und Spass daran haben, ein Stück vom fröhlichen Ferienklima in Arosa zu nehmen!

Machen Sie doch mit in unserer Küchenbrigade: wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren und Ihre Commis-Erfahrung bereits gemacht haben, dann wäre vielleicht der Posten als

Chef de partie

für Sie interessant. Wenn Ihnen der Beruf Spass macht und Sie gerne weiterkommen möchten, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

Können Sie sich vorstellen, täglich aufs neue gefordert zu werden, manchmal auch an die Leistungsgrenze zu gehen und dabei immer noch ein Lächeln für die Gäste übrigzuhaben? Unsere 7-Mann (-Frau)- starke Servicebrigade sucht noch aufgestellte, à-la-carte-erfahrene und selbständige

Servicemitarbeiter

für den Einsatz in unserem lebhaften Restaurant mit grosser Sonnenterrasse!

Sind Sie kontaktfreudig, lieben Sie das Lebhafte und können Sie sich trotz Hektik auf Ihre Arbeit konzentrieren? Wenn Sie sich ausserdem in Englisch und Französisch verständigen können und selbständiges Arbeiten für Sie kein Fremdwort ist, dann sind Sie vielleicht unser/e erfahrene/r

Réceptionist/in?

Unsere Saison beginnt am 18. Juni. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, Unterkunft im Haus, 5-Tage-Woche und ein junges Team.

Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie bitte an Hans-Rudolf und Elisabeth Rütti, **Hof Maran**
Golf- & Sporthotel, CH-7050 Arosa, Telefon 081 31 01 85.

61791/1341

Arosa 1500 Meter Hochgenuss

hotel atlas pontresina

Unser Haus: familienfreundliches ***-Stern-Hotel in Pontresina (Nähe St. Moritz) mit 150 Betten.

Wir suchen für die kommende Sommersaison, Anfang Juni 1994 bis Mitte Oktober 1994, initiative Mitarbeiter/innen:

Empfang:
Empfangssekretär/in
mit Hotelerfahrung
(Eintritt Anfang Februar)

Réceptionspraktikant/in
(mit Handesschul- oder KV-Abschluss)

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Service:
Servicefachangestellte/r

Aufenthaltsräume und kleine Bar:
Gastgeberin

Schwimmbad:
Badaufsicht

Interessiert Sie eine dieser Aufgaben? Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

Ein Hotel der Atlas Hotel AG

61777/27707

Interessante Stellen in der ganzen Schweiz

Wir suchen per sofort oder für Sommersaison 1994 fachkundige

Serviertöchter und Köche
Réceptionistinnen
Hotelsekretärinnen
Zimmermädchen, Barmaids

für renommierte Gastbetriebe in der ganzen Schweiz.

Weitere Informationen geben Ihnen Frau Amstutz/Frau Bühler.

Telefon 033 43 25 73. 61795/271829

★★★★

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-40 77 22

Entdecken und machen Sie den

Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir die Stelle einer

Réceptionistin

neu zu besetzen.

Englisch und Französisch sind in Wort und Schrift erforderlich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

61702/211788

R. & H. Unternährer

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

Küchenchef
02/94
ZH/TI/GR
Brigade bis 10 Personen
kreative Frischproduktekücke

Chefin de service
für Gourmet-Restaurant GR

Sous-chef
kreativ, in grosse Brigade

Chef/in de service
Gouvernante
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier

F&B-Assistent
mit Hotelfachschule (weiblich)

Servicefachleute
Chef de réception
Barmaid

für Stadt- und Saisonhotellerie
Nur CH-Kandidaten oder mit Bewilligung.
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen

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

O 61803/326224

Eine ausserordentliche Chance
bieten wir einer oder einem

Aide du patron/Chef de service

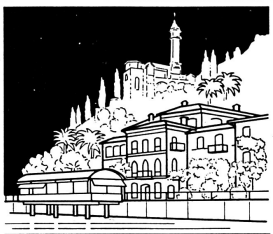
in einem der schönsten und besten Betriebe, am Stadtrand von Zürich.

1. Sehr gutes Salär und Freizeit (So./Mo. geschlossen)
2. Selbständiges Führen einer kleinen Brigade.
3. Einarbeitung in die Betriebsführung.
4. Eine ausserordentlich schöne Wohnung kann sehr günstig zur Verfügung gestellt werden, mit eingezäuntem Garten für evtl. «Vierbeiner».

Sind Sie die Person, welche die Voraussetzungen für unternehmerisches Denken mitbringt, mehr will und dynamischen Einsatz liebt, dann schreiben Sie uns, wir freuen uns auf Ihre Einstellung.

Chiffre Nr. 61689, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

61689/114049



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison 1994 in Morcote, Tessin

(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes ***-Hotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Saucier/Sous-chef cuisine
(nach Vereinbarung)

Chef de partie (ab 1. März 1994)

Commis de cuisine
(nach Vereinbarung)

Anfangs-Chef-de-service
(nach Vereinbarung)

2. Chef de service

Wir können nur Saisonniers, welche **schon 1993** in der Schweiz gearbeitet haben, berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT
CARINA CARLTON
Fam. R. Tschannen-Ulrichs · CH-6922 Morcote
Telefon 091 69 11 31 · Fax 091 69 19 29

60396/25666

STRANDHOTEL

Das Strandhotel befindet sich an traumhafter Lage direkt am Zürichsee. Die Küche bietet italienische Spezialitäten, hausgemachte Teigwaren und Holzofenpizzas.

WIR SIND EINE SCHRECKLICH NETTE FAMILIE

und suchen ab 1. März oder nach Übereinkunft noch einige Familienmitglieder.

Küche
Chef de partie / Tournant
(Italienische Kochkenntnisse von Vorteil)

Service
Servicemitarbeiterinnen / er
mit Erfahrung im Speiseservice.
Ausländer nur mit Bewilligung und guten Deutschkenntnissen

Buffet (ab Mitte April)
Buffetbursche
mit Deutschkenntnissen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Wolf oder Frau Kehrli
Tel. 055/86 11 34

CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE
Telefon 055 - 86 11 34 Telefax 055 - 86 45 71

61733/197955

SAANENLAND
Saanen-Gstaad
Hotel CABANA

Familienhotel, junges aufgestelltes Mitarbeiter-Ensemble, 80 Betten, A-la-carte-Restaurant mit 80 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, Legoland.

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft:

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

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

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

HOTEL CABANA, CH-3792 SAANEN-GSTAAD, TELEFON (030) 8 32 00, TELEFAX (030) 4 84 73

60541/14974

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, Gästeempfang.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an

Fam. J. Gridling
Aparthotel Monte Rosa
3929 Täsch

61410/104590

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 (Schweizerin)
Réceptionistinnen

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.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

61439/5371

HOTEL SOLSANA
BILDUNGS- UND FERIENZENTRUM DES SCHWEIZERISCHEN BLINDEN- UND SEHBEHINDERTENVERBANDS IN 3792 SAANEN

Wir suchen per 15. April 1994 in Jahresstelle

eine/n Réceptionisten/-in

die/der mit Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft unsere sehbehinderten oder blinden Gäste am Empfang betreut. Das Aufgabengebiet umfasst: Gästeempfang, Bedienung der EDV (Fidelio Front Office), Korrespondenz in Deutsch und Französisch, Statistiken, Verkauf am Kiosk.

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Solsana
Herr N. Kalbermatten
3792 Saanen.

61656/54135

WALDHOTEL NATIONAL

M. Bernhardt, Direktor · CH-7050 Arosa · Tel. 081 31 13 51 · Telefax 081 31 32 10 · Telex 851 609

1. Empfangschefin/Front Office Manager

gibt es viele!

WIR ABER SUCHEN EINE GANZ BESTIMMTE!

Nach fast vier Jahren verlässt uns die jetzige Stelleninhaberin per 30. April 1994, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Für unser Haus allererster Güte suchen wir die geeignete Nachfolgerin. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 1. Mai 1994. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Anforderungsprofil:
- seriöse Grundausbildung wie kaufmännische Lehre oder Hotelfachschule
- Erfahrung in der Top 4★- und 5★-Hotellerie
- Persönlichkeit, die sich durchsetzen kann
- absolute Loyalität; offen und ehrlich
- Führungseigenschaften für ein Team von 7 Mitarbeitern
- fundiertes Fachwissen
- kostenbewusstes Denken und Handeln
- innovativ, offen für **Neues**
- Ausbildung von Lehrlingen
- gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch
- grosse Einsatzbereitschaft, belastbar
- Flair für optimale und persönliche Gästebetreuung
- Motivator in der Mitarbeiterführung
- sympathische Ausstrahlung
- Alter: nicht unter 25 Jahren.
- Erfahrung mit dem Fidelio-Front-Office-Programm sowie Word for Windows 3.1 (evtl. Excel).

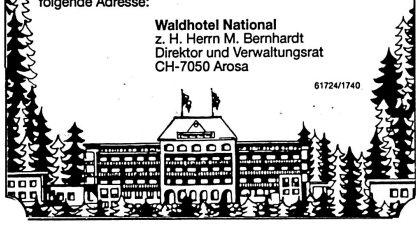
Angebot des Hauses:
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- Wohnmöglichkeit im Haus
- Treue- und Erfolgsprämie
- zirka 8 Wochen Ferien pro Jahr
- 13. Monatslohn
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert
- dynamisches, gut eingespieltes junges Team
- Organisation von Salesreisen.

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.

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

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

61724/1740



POSTHOTEL WEGGIS
direkt am See

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

Feriendorf TWANNBERG

im Jura, über dem Bielersee. Das Feriendorf ist der geglückte Versuch einer Begegnungsstätte für Behinderte und Nichtbehinderte. Ein Arbeitsplatz (15 km von Biel oder Neuenburg entfernt) mit Hallenbad und Turnhalle im Hause.

Für die kommende **Sommersaison** suchen wir

Servicefachangestellte Stellvertreterin der Gouvernante

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Feriendorf Twannberg, Dir. H.P. Hägi, 2516 Twannberg, Telefon 032 95 21 85.

O 61696/199176

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, Ostermundigen
H. Dolder, Telefon 031 931 67 76.

P 61474/135763

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO
LUGANO

Eine **«Oase»** für Menschen, die das **«Schöne»** lieben, im Herzen von Lugano, wenige Schritte vom See entfernt. Als Ergänzung in unser kleines Team suchen wir bestqualifizierte

Empfangssekretärin

Verfügen Sie über sehr gute Sprachkenntnisse, Umgangsformen und Verantwortungsbewusstsein, so sind Sie bei uns **herzlich willkommen**! Unsere verwöhnten Gäste aus aller Welt werden Ihre Freundlichkeit in besonderem Masse zu schätzen wissen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Der Eintritt könnte ab sofort erfolgen oder nach Übereinkunft.

Samuel und Claire Buchmann
Postfach 2015
6901 Lugano

61728/22462

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 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

HOTEL*** PAXMONTANA RESTAURANT

CH-6073 FLÜELI RANFT · TEL. 041-662233 · FAX 041-666142
AM SARNERSEE / ZENTRALSCHWEIZ

Für unser total renoviertes Hotel-Restaurant mit 200 Betten und grossen Restaurationsräumen suchen wir für die nächste Sommersaison mit Eintritt zirka Mitte März 1994 (bis November 1994)

Réception: **Hotelsekretär/in**
Büropraktikant/in

Küche: **Sous-chef de cuisine** m/w
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w

Service: **Servicefachangestellte**
(m/w für Hotelgäste und Restauration)
Saalkellner
Servicepraktikant/in

Neben interessanten Anstellungsbedingungen bei geregelter Arbeits- und Freizeit bieten wir Ihnen eine gute Unterkunft und Verpflegung im Hause.

Verlangen Sie weitere Informationen, oder richten Sie Ihre Bewerbung an Otto Filippi, **Hotel Paxmontana**, CH-6073 Flüeli-Ranft, Telefon 041 66 22 33, Fax 041 66 61 42.

61788/11541

ENGADIN

Wir sind ein ★★★★-Hotel mit Stil und Charme (70 Betten 40 Zimmer, Speisesaal, 3 A-la-carte-Restaurants) mit Stil und Charme im Herzen des Engadins und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsassistentin

mit starker Frontorientierung, die über Réceptions- und Korrespondenzerfahrung verfügt, und auch im Servicebereich ihre «Frau» steht. Kurzum eine Allrounderin, die uns hilft, unser internationales Publikum zu verwöhnen. Wir erwarten viel Schwung, Energie und Einsatz sowie Sprachkenntnisse in E, F und eventuell I.

Per Sommersaison Juni–Oktober wird der Posten eines

Anfangsoberkellners

für unseren Speisesaal frei. Wir stellen uns einen jungen Mann vor, der eine abgeschlossene Lehre als Restaurant- oder Hotelfachmann vorweisen kann und gerne unser internationales Publikum betreuen möchte. Zu den Aufgaben gehört die Beaufsichtigung des gehobenen Frühstücks- und Abendservice sowie die Mithilfe bei Bankettveranstaltungen.

Frau Schneider freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf unter Telefon 082 7 10 21.

Posthotel Engiadina ZUOZ
7524 Zuoz · Tel. 082-7 10 21 · Fax 082-7 33 03

61318/41734

HRS HUMAN RESOURCE SERVICES

sucht...

KÖCHIN ODER KOCH (23-30J)
in ein typisches Zürcher-Restaurant mit ausschliesslich Schweizer-Spezialitäten.
50% Anstellung, jeweils über Mittag.
(mind. Niederlassung "C", sehr gute Deutschkenntnisse)

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
HRS Doris Joho, Postfach 521, 8302 Kloten
Tel.: 01/813 01 07 (DJ0194)

61781/353787

Die **Krone Winterthur** ist seit einiger Zeit auch wieder ein Hotel, und entsprechend ist unser Bistrot sieben Tage in der Woche geöffnet.
Da wir ja alle zwischendurch auch gerne einmal frei haben, d. h. natürlich zwei Tage pro Woche, suchen wir nun einen aufgestellten

Commis de cuisine

dem es genauso wenig ausmacht, seine Freitage eben etwas unregelmässig zu beziehen. Wir sind eigentlich eine ganz zufriedene Truppe, läuft unser Restaurant doch immer besser.
Vor allem liefert die Küchenbrigade um Peter Brunner ein abwechslungsreiches und konstant gutes Angebot, was wohl viel Arbeit bedeutet, aber noch mehr Möglichkeiten, Neues und Interessantes zu lernen, und damit auch viel Befriedigung.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Marc Bürge gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

61762/38342

KRONE
WINTERTHUR
Hotel und Restaurants, Marktgasse 49, 8401 Winterthur
Telefon: 052 213 25 21, Fax: 052 213 48 08

HOTEL ROYAL LUCERNE

Gesucht für lange Sommersaison (April bis Ende Oktober) fachlich gut ausgewiesene

Réceptionistin oder Réceptionist

Wenn Sie Englisch in Wort und Schrift beherrschen und Freude an selbständiger Arbeit wie Buchhaltung, Korrespondenz usw. haben, melden Sie sich bitte unter folgender Adresse:

Hotel Royal
Rigistrasse 22, 6006 Luzern

61779/23256

Ein vorteilhafter Job im schönen **ZÜRICH**

Vielseitiger Job in der Stadt Zürich!
Für unseren lebhaften Betrieb (20 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt) suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung eine flexible und selbständige

Hofa

Ablösungen der Gouvernante und am Buffet sowie Mithilfe im Bankettservice. Alter ab 20 Jahre mit Berufserfahrung. Nur Schweizerin oder Bewilligung C. Auf Wunsch kann in unserem Personalhaus ein Zimmer gemietet werden.

Gerne erwartet Herr Demarmels oder Frau Roduner Ihren Anruf, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Spirgarten
Lindenplatz 5
8048 Zürich
Telefon 01 432 60 00

61789/41122

Spirgarten
Grill Beizli Lindenstube Hotel Le BAR KONGRESS-ZENTRUM
Am Lindenplatz, 8048 Zürich, **Tel. 01 432 60 00**

Gesucht per 1. März oder nach Vereinbarung in italienisches Spezialitäten-Restaurant

Koch
mit Erfahrung in italienischer Küche sowie einen

Kellner
mit Berufserfahrung auf italienischen Spezialitäten.
Gute Ausbildung sowie Kenntnisse in deutscher und italienischer Sprache sind für beide Stellen Voraussetzung.
Interessenten melden sich bei:

da Giancarlo

Drei Könige, Küssnacht am Rigi
Giancarlo Giorgioni, Tel. 041 81 10 69.

O 61695/199176

Persönlichkeit gross geschrieben!

Für unser anspruchsvolles **Personal- und Direktionsrestaurant (inkl. Cafeteria) der Schweizerischen Mobiliarversicherungsgesellschaft im Zentrum von Bern** suchen wir nach Vereinbarung eine kompetente, erfahrene

Betriebsleiterin

Zusammen mit einem tüchtigen Arbeitsteam von 25 MitarbeiterInnen verwöhnen Sie täglich etwa 500 Gäste, organisieren Sonderanlässe und tragen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Gesamtbetrieb.

Voraussetzungen:
- gastgewerbliche Grundausbildung mit Weiterbildung oder Ausbildung zur HBL
- Fähigkeitsausweis I
- einige Jahre Führungserfahrung in einem gehobenen Gastgewerbebetrieb.

Anforderungen:
- gepflegte Erscheinung, sicheres Auftreten
- Gastgeberflair für hohe Ansprüche
- Führungspersönlichkeit mit ausgeprägter Teamfähigkeit
- stilsicherer mündlicher und schriftlicher Ausdruck in Deutsch, Französisch- und Englischkenntnisse
- engagiert, fröhlich, spontan und flexibel
- Alter: zwischen 28 und 35 Jahren.

Eine sorgfältige Einführung, laufende interne Weiterbildung, fünf Wochen Ferien, zeitgemässe Entlöhnung sowie gute Sozialleistungen sind Ihnen gewiss.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Frau Sabina Schmid, SV-Service, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich.

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 61739/178098

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 Sädel, 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 Saisonniers aus umliegenden Ländern berücksichtigen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Dir. Propr.

61407/34614

HOTEL ★★★★ AMBASSADOR SOLOTHURN

Für unser Hotel garni suchen wir per 1. März 1994 oder nach Vereinbarung eine junge, initiative und aufgestellte

Réceptionspraktikantin

(Kaufmännische Angestellte oder Hofa, die sich an der Réception weiterbilden möchte)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau S. Rennhard, Directrice, Hotel Ambassador, 4500 Solothurn, Telefon 065 21 61 81.

61783/89842

---

berner oberland

Restaurant
Aareschlucht
3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir auf kommende Sommersaison (6–8 Monate) noch folgende aufgestellte, initiative Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Serviceangestellte
Kioskverkäuferinnen

Eintritt Anfang April oder nach Übereinkunft.

Wir bieten hohe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima in jungem Team.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Verena Jossi
Restaurant Aareschlucht
3860 Meiringen
Telefon 036 71 32 14 od. 71 38 13
Fax 036 71 61 14.

61630/132470

HOTEL MÜLLER
★★★★
GERSAU
am Vierwaldstättersee

Wir sind ein ★★★★-Hotel in Gersau am Vierwaldstättersee mit 60 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Café, Gartenterrasse und Bar.

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns so richtig wohl fühlen möchten, suchen wir vom 1. März 1994 bis November 1994 folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Service: **Barmaid**
Küche: **Entremetier** (m/w)
Tournant (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an
Hotel Müller, z. H. Herrn E. Reber, Seestrasse 26, 6442 Gersau, oder bei Herrn G. Rüscher, eidg. dipl. Küchenchef, Telefon 041 84 10 42 oder Telefon 043 21 25 81.

Café Speiserestaurant Bar Bankett- und Konferenz-Säle
Sauna Solarium Whirl-Pool Fitnessraum Parking

60906/13382

Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Für unseren renommierten Restaurationsbetrieb mit A-la-carte-Restaurant, Wirtschaft, Garten und verschiedenen Banketträumlichkeiten suchen wir nach Vereinbarung

qualifizierten

Chef de partie Tournant/Entremetier

mit Erfahrung in der gepflegten «Frischmarkt-Küche» zur kreativen und aktiven Mitarbeit in unserem zehnköpfigen Team.

Wir verfügen über eine abwechslungsreiche, marktorientierte Küche, einen neuzeitlich eingerichteten Arbeitsplatz, möblierte Studios sowie ein gutes Arbeitsklima und Arbeitsbedingungen.

Frau Rita Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte (01 830 58 22). Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

NB: Wir sind ländlich gelegen – an Zürichs Stadtgrenze.

61624037168

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01/830 58 22

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

B 61566/63126

POSTHOTEL
WEGGIS
direkt am See

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 Kontaktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

61075/115800

RESTAURANT UND VINOTHEK FARNSBURG

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

Arosa Arosa Arosa Arosa

Im **ARVENHOTEL** *wird für das gesorgt, was nur allzu oft vergessen wird: für das Sichwohlfühlen und die Lebensfreude.*

Möchten Sie mit uns dieses Ziel verwirklichen? Als

Servicefachmitarbeiter/in

in unserem Arven-Restaurant à la carte für hohe Ansprüche. Ihre Deutschkenntnisse sind perfekt. Ihre Kreativität und Ihre Weinkenntnisse werden durch das C-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Jahresstelle. Studio vorhanden.

Commis de cuisine

und rechte Hand des Chefs de partie im C-Arve-Küchenteam, Mitglied der Chaîne des rôtisseurs und Gilde etablierter Köche.
Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert.
Sie finden bei uns eine Jahres- oder Saisonstelle.

Das C-Arve-Team hat ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und ist ein Partner für Ihre Höhenflüge.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVENHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp,
Postfach 243, CH–7050 AROSA 61668/1228

Central Hotel, Restaurant — Bar

Wer möchte in einer der schönsten Gegenden der Schweiz, im Engadin (bei St. Moritz) arbeiten?
Wir suchen noch junge, aufgeschlossene

Restaurantfachfrau

sowie

Koch/Commis de cuisine

für die gehobene Gastronomie. Sie sollten Freude und Spass an Ihrem Beruf haben. Ein junges engagiertes Team wartet auf Sie.

Bitte melden Sie sich bei

Herrn Gilbert Stöffl
Hotel-Restaurant
«Stüva Colani»
7523 Madulain
Telefon 082 7 17 71
Fax 082 7 14 85

Club Prosper Montagné – Maison de Qualité – Académie Suisse des Gastronomes – Fondé en 1965

KULINARIUM

O 61750/23523

Tel. 01/741 31 61 Fax 01/740 74 62

HOTEL CONTI

Restaurant Le Comte – Seminar- und Banketträume
La Brasserie Intermezzo-Bar
Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon/Zürich

Das 4-Stern-Business-**Hotel Conti** in Dietikon bei Zürich sucht für seine modernen 71 Zimmer nach Vereinbarung eine

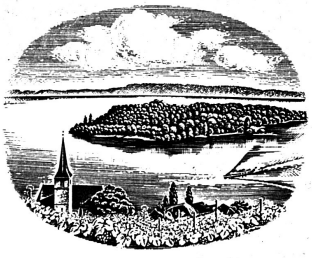
Gouvernante

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Betreuung der Etage, der Lingerie, das Seminarwesen sowie die Führung der Zimmermädchen und einer Hofa-Lehrtochter.
Wir stellen uns eine junge Hofa-Absolventin vor, die ein paar Jahre Erfahrung im Beruf mitbringt und diese Stelle als Sprungbrett für Ihre Karriere sieht. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Christian Caflisch, Direktor oder Thomas Zweifel, Leiter Beherbergung.
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

56988/274542

ST. PETERSINSEL



ILE DE ST. PIERRE

Bielersee · Lac de Bienne

St. Petersinsel, ein Arbeitsplatz in idyllischer Umgebung und trotzdem nur wenige Kilometer von Biel, Bern oder Neuenburg entfernt.

Für die kommende Sommersaison fehlen uns noch

Servicefachangestellte
Commis de cuisine
Küchen- und Hausburschen

Eintritt Ende März oder nach Vereinbarung.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen sowie ein angenehmes Betriebsklima und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant-Hotel St. Petersinsel
Robert Regli
3235 Erlach
Telefon 032 88 11 14 61308/128783

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 61044/41610

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN

Job am See

– was wosch meh?

Best Western WORLDWIDE HOTELS

*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)
Servicefachangestellte
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

Ristorante della Posta
6644 Orselina

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams eine/n aufgestellte/n

Servicemitarbeiterin

oder

Kellner

Ausländer bitte nur mit Jahresbewilligung oder Niederlassung.

Ihre schriftliche Offerte senden Sie bitte an

K. Bahnsen
Ristorante della Posta
6644 Orselina
Telefon 093 33 46 45

61663/55042

RESTAURANT SCHLOSS
Schwandegg
8468 WALTALINGEN

Wir befinden uns im wunderschönen Zürcher Weinland in der Nähe des Bodensees.

Für kommende Sommersaison von März bis Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir in ein junges Team eine aufgestellte

Servicemitarbeiterin

für unser A-la-carte-Restaurant: etwas Erfahrung sollten Sie mitbringen, deutschsprechend. Eine

Hofa

die Abwechslung liebt.

Neben unserem gepflegten Restaurant betreuen wir auch eine kleinere Jugendherberge. Sie sollten Freude haben, in beiden Betrieben mitzuarbeiten. Eine

Küchenhilfe w/m

für allgemeine Arbeiten in der Küche, evtl. Jugendherberge, Bewilligung vorhanden.

Wir bieten regelmässige Freizeit sowie eine schöne Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
M. und A. Gmünder-Dörig, Telefon 054 45 18 27.

61619/275956

RESTAURANT BERNERHOF TOURING

Restaurant Bernerhof-Touring
3400 Burgdorf
Wir suchen auf 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 61494/6599

Hotel Royal-St-Georges Interlaken

sucht per April 1994

Hotelsekretärin
CH, nur mit Hotelerfahrung und PC-Kenntnissen

Logentournant
Anfangsbarmaid für Hotelbar
Koch – Tournant
Pâtissier/Koch

Bewerbungen mit Zeugniskopien sind erbeten an Fam. H. Kurzen, Dir., Hotel Royal-St-Georges, 3800 Interlaken.

61704/16519

HOTEL AMBASSADOR

Hotel Ambassador **, Bern**
sucht einen jungen

Kellner

Sprachen D/F/E, um unser dynamisches Team zu ergänzen.

Ihre schriftliche Offerte erwartet Eric Fassbind, Seftigenstrasse 99, 3007 Bern.

61657/89699

FASSBIND HOTELS

Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon 031 371 41 11

Hotel Europe **** Olten Suisse

Wir suchen per sofort eine **sprachgewandte, erfahrene**

Hotelsekretärin/Korrespondentin als Aushilfe,
2 bis 4 Tage pro Woche und für Ferienablösung.

Legen Sie Wert darauf, in einem fortschrittlichen und vielseitigen Unternehmen mitzuarbeiten, dann senden Sie bitte Ihre Kurzofferte an:

S. und F. Renner, Hotel Europe, 4600 Olten. P 61692/50270

Restaurant Traube Appenzell
In unser Speiserestaurant suchen wir per Mitte März oder nach Vereinbarung

Koch (m/w)
sowie
Servicefachangestellte (m/w)
(Muttersprache Deutsch)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Telefon 071 87 14 07 O 61772/300080

Hotel-Restaurant Weisses Rössli
Brunnen
Spezialitäten-Restaurant Tel. 043 - 31 10 22
F. und U. Ratt-Lang

Nach Brunnen am Vierwaldstättersee

suchen wir auf kommende Sommersaison (Anfang Mai bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiterinnen

tüchtige, freundliche

Serviertöchter (CH, D, A)
sowie
Zimmermädchen
Küchen- und Officemädchen

Gerne erwarte wir die üblichen Unterlagen mit Foto an:
Familie Fritz Ratt
Hotel Weisses Rössli
6440 Brunnen 61761/6335

HOTEL MONOPOL LUZERN

sucht für sein bestbekanntes A-la-carte-Restaurant nach Übereinkunft

Servicefachangestellte
oder
Kellner

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Unterlagen z. H. Herrn P. Wallimann, Direktor

TOP International Hotels

6003 Luzern, Pilatusstrasse 1,
✆ 041 23 08 66.

61658/23116

FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS

HOTEL LA SIALA 1220 m ü.M.

sucht auf Ende Mai oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle eine engagierte und selbständige

Gouvernante
(Aushilfe an der Réception erwünscht)

sowie eine freundliche und sprachgewandte

Réceptionistin
(mit EDV-Kenntnissen)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel La Siala
R. Camenisch, Dir.
7153 Falera
Telefon 081 921 32 32

61758/54070

Restaurant
Löwen Meilen

Auf 1. April 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Servicemitarbeiter/in
(CH oder Ausländer mit C-Bewilligung)

in unseren lebhaften Betrieb direkt am Zürichsee, für den Einsatz in der Brasserie und im Seegarten.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Restaurant Löwen, z. H. Frau Mikola, Seestrasse 595, 8706 Meilen.

61666/24120

HOTEL MIRTO AU LAC
BRISSAGO

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

Serviertöchter
Saaltochter

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und bringen Sie gute Fachkenntnisse mit, senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Fam. P. Uffer
Postfach 83, 6614 Brissago

52140/6068

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 Berufskenntnisse 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

P 61564/4600

The Leading Hotels of the World · Relais & Châteaux

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona

Gesucht für lange Sommersaison (Mitte März bis Anfang November) oder nach Übereinkunft:

– 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

Restaurant **Hotel** Dancing **Seepark**

Hotel Seepark
6315 Oberägeri/ZG
Telefon: 042 72 18 55
Telefax: 042 72 56 29

Für unser **Gourmet-Restaurant** im **Hotel Seepark,** direkt am idyllischen Ägeriesee gelegen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Küche: **– Chef de partie** m/w
– Commis de cuisine/ Jungkoch m/w
Bar: **– freundliche, junge Barmaid**

Schicken Sie uns Ihre Unterlagen (CH oder B-Bew.) an:

Hotel Seepark, 6315 Oberägeri,
oder rufen Sie uns an, **Telefon 042 72 18 55.**

61249/26921

Spezialitätenrestaurant
Alt Guggeien, 9016 St. Gallen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n, freundliche/n, aufgestellte/n

Servicefachangestellte oder Kellner

in lebhaften A-la-carte-Plattenservice. Gleichzeitig suchen wir per Anfang März 1994 eine oder einen qualifizierte/n

Chef de partie

in Frischmarktküche.

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne

A. und H. Fuster
Telefon 071 35 12 10

61726/304689

Gesucht per **sofort** bis spätestens 7. April 1994

– Hofa
– Mitarbeiter/in

Anfänger/in wird angelernt.

Kost und Logis im Haus.

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

61596/281360

Hotel Bahnhof Saanenmöser

Wer möchte in einem der schönsten Skigebiete des Berner Oberlands den Februar und März verbringen?

Wir suchen

2 Servicemitarbeiterinnen
(CH od Bewilligung B)
1 Hausburschen

Bewerbungen sind erbeten an:

Hotel Bahnhof
Frau Yvonne Wehren
3777 Saanenmöser bei Gstaad
Telelefon 030 4 15 06

61645/29394

Das klassische ****Hotel Metropol am Bodensee mit seinem neuzeitlich eingestellten Team sucht auf den 1. Februar 1994 eine

Bardame

Für unsere regionale und internationale Kundschaft wünschen wir uns eine aufgeschlossene, sympathische und belastbare Mitarbeiterin mit viel Teamgeist, die bereit ist, selbständig zu arbeiten und Verantwortung zu tragen.

Sind Sie interessiert und möchten mehr über diese ansprechende Aufgabe erfahren? Gerne erwarten wir Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

F. Stocker oder P. Sauter
******Hotel Metropol, 9320 Arbon**
Telefon 071 46 35 35 Telefax 071 46 47 01

★★★★★ P 61736/990

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

Ticino-Lugano
Parkhotel Rovio
★★★

★★★-Hotel, 15 km von Lugano, Tessin
sucht ab zirka Mitte März oder nach Vereinbarung:
Koch/Köchin
Réceptionsekretärin (Muttersprache Deutsch)
Hotelfachassistentin (für Büro, Service, Etage)
Saalkellner oder Serviertochter
Officemädchen
Hausburschen
bis zirka Ende Oktober 1994.
Wenn Sie ab kommender Saison gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto.
Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Parkhotel, Rovio
Fam. Sabino, 6821 Rovio

61723/29297

Fam. Sabino, Tel. 091 68 73 72

****Hotel-Speiserestaurant «zur Rheingerbe»**

8260 Stein am Rhein
Schifflände
Telefon 054 41 29 91

Für die kommende Saison suchen wir

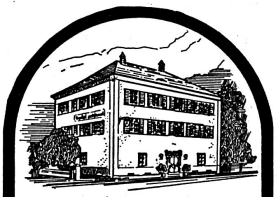
Koch Eintritt möglich ab 15. März

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.

61446/145165



Restaurant
Schlüssel ***Mels

Sonntag und Montag geschlossen

★★★

Wir suchen in junges Team auf 21. März 1994

Servicefachangestellte
mit Weinkenntnissen.
Auf Ihren Anruf freut sich

Familie Kalberer-Wachter
Telefon 081 723 12 38

P 61536/141623

Tessin/Lago Maggiore
Hotel Eden am See
6614 Brissago

Wir, ein familienfreundliches Hotel, direkt am See, suchen für die Sommersaison 1994 (Mitte März bis Ende Oktober)

Serviertochter
Tournante (Hofa)
Demi chef de partie
Commis de cuisine

Auf den guten Ruf unserer Küche sind wir stolz. Sind Sie kreativ und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen mit Foto.

B. & R. Zellweger,
Hotel Eden am See, 6614 Brissago

Telefon 093 65 12 55

61671/58017

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

am Zürichsee bei Rapperswil

Für unser modernes Erstklassrestaurant 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 HURDEN (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

Restaurant Curlerstube, Bern

sucht für die **Ausstellung BEA** ab 11. 4. 1994 bis zirka 4. 5. 1994

2 Köche (ausgewiesen)
5 Serviceangestellte
(tüchtig, gelernt)
1 Buffetdame
2 Küchenburschen

Haben Sie Interesse?
Dann melden Sie sich bei:

Frau H. Leist
Restaurant Curlerstube
Telefon 031 331 99 40.

P 61688/44300

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Wir sind ein führendes Unternehmen im Bereich Hotel, Restauration und Confiserien. Für unsere Hotels Muralto**** und Zurigo***, direkt an der Seepromenade von Locarno gelegen, suchen wir auf Frühjahr 1994 eine dynamische und einsatzfreudige

Gouvernante

für die Bereiche Housekeeping und Gärtnerei.
Zur Bewältigung Ihrer Aufgaben verfügen Sie über folgende Voraussetzungen:
- abgeschlossene Hofalehre 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 8, 6600 Locarno
Telefon (093) 33 91 96

61371/56090

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 Schneiter, Höhenweg 25, 4112 Flüh.

P 61465/44300

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 Balliet, Gästehaus & Bibelschule
3803 Beatenberg Telefon 036/41 14 54

Beatenberg die familienfreundliche Sonnenterrasse im Berner Oberland
FOLKLORE, WANDERN, BERGSTEIGEN, TENNIS, SKI, EISLAUFEN, SCHWIMMEN, MOUNTAIN BIKE

61607/376353

GASTHOF HIRSCHEN SANGERNBODEN

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

037/391158

Hotel Sonne
8873 Amden/SG

Wir suchen per 1. Juli für 9-Monate-Saison

Hilfskoch/Köchin
Serviertochter/Kellner

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnis:

Familie Exposito
Telefon 058 46 17 17

61706/376523

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

61569/136352 UNTERDORF 8808 PFÄFFIKON SZ

MARCHÉ DE L'EMPLOI

EUROTEL RIVIERA Montreux
Grand-Rue 81 - 1820 Montreux - Tél. 021/963 49 51
Télex 453 120 - Fax 021/963 53 92

Pour notre restaurant **Bel Horizon**, nous cherchons un nouveau collaborateur en qualité de

chef de service

De bonnes connaissances en français, allemand et anglais seront indispensables.
Si vous appréciez le travail dans une ambiance sympathique, empreinte d'un esprit de coopération et si vous êtes disponible dès le mois d'avril prochain, nous attendons avec plaisir votre CV à l'adresse suivante:

Eurotel Riviera, att. Mme. E. Lukey,
Grand' rue 81, 1820 Montreux.

61778/25330

★★★★★

Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars, tél. 025 35 21 21

membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel ***** 110 lits, 3 restaurants, propose les postes suivants pour la prochaine saison d'été:

Salle:
chef de rang
commis de rang (juillet–août)

Cuisine:
chef de partie
commis

Les personnes intéressés sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à l'attention de Monsieur Y. Defalque, Ass. de direction.

61654/36439

Albergo Ristorante
Della Posta – Morcote

Ristorante Pizzeria
La Lupa – Zofingen

Albergo Ristorante
Rivabella – Morcote

Assumono per completare i propri ranghi

cameriere/a conoscenze I/T
ausiliaria di cucina
ragazza per buffet
ausiliaria ai piani

Telefonare allo 091 69 11 27 (dalle 9/11.30 dal lu al ve) oppure scrivere a:
Lupa SA Iannelli, 6922 Morcote

P 61691/372625

L'un des plus grands exploitants d'établissements de nuit de la région genevoise recherche un

chef de service

Vous êtes:
- un habitué de la vie professionnelle nocturne
- une personne de bon contact avec une clientèle internationale
- un responsable avisé et communicatif
- un meneur d'homme habitué à motiver et à contrôler.

Nous offrons:
- le défi de gérer un secteur de manière indépendante
- l'opportunité de travailler dans un établissement de renommée
- la possibilité future d'évoluer au sein de la société.

Ecrire sous-chiffre 61730, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

61730/282316

Cherchons pour grand chalet à Gstaad

gouvernante

responsable (Suisse ou permis C), parlant français ou anglais, pour ménage, lingerie, cuisine, surveillance du chalet en l'absence du propriétaire etc. Permis de conduire indispensable. Place stable à l'année, logée et nourrie.

Entrée: 1er mars ou à convenir. Cette place convient également pour un couple (sans enfants) si le mari travaille ailleurs.

Veuillez écrire avec CV, photo et références à Ratzburg Business Services, c.p. 229, 3780 Gstaad.

61664/349887

Hôtel Carlton**** & Restaurant le Richelieu

4, av. de Cour, 1007 Lausanne
tél. 021 616 32 35

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

Un/e commis de rang
Un/e stagiaire de bureau

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur offre avec CV + photo à la Direction ou de nous téléphoner pour convenir d'un rendez-vous.

61764/18457

Hôtel-Restaurant des Mélèzes
Crans Montana
engage

secrétaire/ réceptionniste

connaissant les langues.

Entrée à convenir.
Téléphone 027 43 18 12

61670/8630

Ristorante Pizzeria
Kirchplatz
«La Lupa»
4800 Zofingen
Tel. 062 51 12 36

Cercasi

cameriere/a

Lingue italiano, tedesco, con permesso C. Entrata immediata o da concordare.

Scrivere o telefonare alla
Lupa SA, 6922 Morcote.
Telefono 091 69 11 27 dalle ore 9.00 alle 1.

P 61687/372625

Hôtel* à Crans-Montana**

cherche urgemment

une secrétaire-réceptionniste avec expérience
- avec très bonnes connaissances de F, D et GB, évent. I
- avec connaissance de traitement de texte sous Windows 3. 1
- d'accord de travailler les week-ends et ne comptant pas ses heures
- poste de mars à octobre '94 ou pour plusieurs années si convenances mutuelles.

Nous offrons:
- contact avec la clientèle
- travail intéressant et varié, responsabilité
- ambiance familiale.

Faire offre avec CV et photo à l'hôtel
Eldorado
3962 Crans-Montana

61807/45519

★★★EUROTEL NEUCHÂTEL
Avenue de la Gare 15-17, CH-2000 Neuchâtel

Engageons pour date à convenir une

BARMAID

de présentation soignée avec expérience dans la profession, français-anglais.

Horaire: lu-je 18h00/01h00 et ve 18h00/02h00.

Les personnes de nationalité suisse ou permis valable sont priées d'adresser leurs offres par écrit avec les documents usuels et une photo à:

EUROTEL, av. de la Gare 15–17, 2000 Neuchâtel.

61790/26530

Dans un cadre unique et situé dans une station valaisanne réputée, important complexe hôtelier cherche:

un ou une assistant/e de direction

(food & beverage)

Age idéal 25 ans, formation école hôtelière, bonne expérience dans le F&B. Connaissances de l'informatique souhaitées. Engagement à l'année. Possibilité de participer à la promotion de l'établissement en Suisse et à l'étranger.

Faire offre avec un dossier complet sous chiffre 61729, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne.

61729/307459

Lausanne

MÖVENPICK Radisson HOTEL
Contacts et idées.

Nous ne cherchons pas un SUPER-DOUÉ, ni un «SUR-EXPÉRIMENTÉ» mais un ÊTRE HUMAIN avec un esprit positif, une volonté de fer pour arriver à des résultats en-dessus de la moyenne, avec une équipe rodée et expérimentée en tant que

responsable de l'hébergement

Etant une chaîne internationale, les structures internes ne sont pas seulement bien établis, mais adaptées au fur et à mesure aux hautes exigences de notre profession.

Avez-vous la vocation pour assumer un tel poste, alors n'hésitez pas à nous contacter:

Hôtel Mövenpick Radisson
F. Bolle, directeur
4, avenue de Rhodanie
1000 Lausanne 6
Téléphone 021 617 21 21

61677/235938

Pizza Hut.

Pizza Hut filiale du Groupe **Pepsico** – a déjà démontré son efficacité au sein de ses 10 000 unités de restauration dans le monde.

Avec 7 unités **Pizza Hut Suisse,** vous propose de partager le développement de son activité en tant que:

assistant manager

Autonome et responsable, vous gérerez votre unité, recruterez, formerez et animerez une équipe de 20 à 30 collaborateurs, organiserez et participerez activement à la production tout en garantissant la qualité de service à notre client. Avec permis de travail valable, de l'expérience dans le secteur de la restauration, français/allemand, si vous êtes prêt à vous impliquer totalement dans un métier exigeant où mettre la main à la pâte, se conjugue au quotidien.

Les postes sont à pourvoir à Fribourg, Berne, Lausanne, Rickenbach et Genève.

Merci d'adresser votre candidature complète (CV, lettre de motivation et photo)

Pizza Hut Administration
32, rue de Berne
1202 Genève
A l'attention: Mme R. Arnaiz

P 61748/44300

Lavey-les-bains

****-Grand Hôtel des Bains, 1890 Lavey les Bains
Ouvert toute l'année
107 lits, 2 piscine thérmale,
Restaurant-Gril «Le Sequoia»

Nous cherchons pour entrée à convenir

Chef de rang

avec connaissance du service à la carte pour notre Restaurant-Gril «Le Sequoia».

Faire offres avec copies de certificats, photos, à la Direction.

61643/19127

E&G Hotels

Simple & accueillant

Nous cherchons de suite ou date à convenir:

serveuse qualifiée ou
assistante d'hôtel pour le service

Veuillez adresser votre offre avec certificats à M. et Mme Sambale.

Hôtel de commune
Frieder et Ursula Sambale
CH-1838 Rougemont
Téléphone 029 4 81 42
Téléfax 029 4 86 58
Téléphone privé 029 4 80 96

61673/183822

ADIA

Mandatés par une importante **confiserie-pâtisserie** de la Riviera Vaudoise, nous sommes à la recherche d'une:

première vendeuse
responsable du magasin

Son profil:
- expérience dans la branche souhaitée
- excellente présentation et entregent
- personnalité affirmée et désir de s'investir
- connaissances parlées de l'allemand et de l'anglais
- bonne organisatrice et apte à diriger.

Il est offert:
- un cadre de travail «haut de gamme»
- un salaire en fonction de ses capacités et de son expérience
- deux jours de congé par semaine (lundi et un autre jour de la semaine)
- un horaire variable de huit heures par jour.

Les candidates intéressées et surtout motivées sont priées de prendre contact avec Marie-Odile Morio.
Adia Interim SA
Rue de la Madeleine 39
1800 Vevey

61771/376728

Hôtel de France, 1450 Ste-Croix
Entièrement rénové en 1993

cherche pour le 1er mars 1994 ou date à convenir

jeune cuisinier

sérieux, sachant gérer une petite cuisine.
Offres avec C. V. et copies de certificats à Mme Jansen

61785/32999

La Prairie ★★★★

Nous engageons pour avril ou date à convenir:

secrétaire-réceptionniste

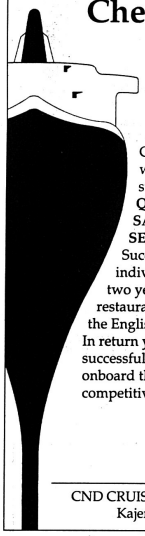
Au bénéfice de bonnes connaissances de l'allemand, anglais, français.
Expérience de plus de 12 mois à une réception d'hôtel.
Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier avec curriculum vitae et photo récente à:

Hôtel de la Prairie
M. Jacques Besse
Av. des Bains 9
1400 Yverdon-les-Bains

P 61746/38580

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Chefs de Rang
Chefs/Demi Chefs de Partie
Patissiers
Bakers



CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:
QUEEN ELIZABETH 2,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.
Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.
In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.

CND

CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany O 61727/376655

Recherchons

cuisinier

pour la période mi-mars à mi-novembre 1994.

Restaurant situé dans le Chianti, entre Florence et Sienne, excellente structure de travail, clientèles italienne et étrangere. Possibilité de logement sur place.

Envoyer demande, références et prétention de salaire à

Vescine, il Relais del Chianti
Vescine
I-53017 **Radda in Chianti** (Siena)

61784/8370

Haushalthilfe in Kalifornien

Gesucht wir auf Ende März 1994 freundliche, **kinderliebende Hilfe** (mehrheitlich Haushaltarbeiten) bei englischsprechendem Schweizer Ehepaar mit 2 Kindern (4 und 6 Jahre). Nähe San Francisco. Bitte melden bei: Sylvia Heyll

Tel.: 082 3 08 00, Fax: 3 04 08.

61708/376590

Küchenchef und
Direktionsassistentin

für Auslandaufenthalt in ein Strandhotel für zirka 2½ Jahre gesucht.

Bewerbungen an:
Office Pool, Poststrasse 1, Postfach 412, 8303 Bassersdorf

61808/376817

Zur Betreuung unserer Feriengäste im Club-Hotel Tirreno, Sardinien, suchen wir eine

Barmaid

Hostess/Réceptionistin/ Kassierin

Anstellungsdauer:
Ab Anfang April bis Ende Oktober 1994.

Aufgabenbereich für Hostess/ Réceptionistin/Kassierin:
- Empfang und Betreuung unserer Gäste
- Erledigung der administrativen Arbeiten
- Réceptionsdienst
- Begleitung und Organisation der Ausflüge
- Bedienung der Abendkasse in unserem Restaurant.

Sie bieten uns:
- Gute mündliche Kenntnisse in der italienischen, französischen und deutschen Sprache
- Praktische oder theoretische Erfahrung im Hotelgewerbe
- Teamfähigkeit mit ihren schweizerischen Mitarbeiterinnen sowie dem sardischen Personal
- Selbständigkeit mit viel Freude an der Arbeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (bitte mit Foto).

Ferienverein PTT-Personal
Postfach 636
3000 Bern 25
Telefon 031 338 31 01

61792/202215

---

büro metro

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für:
KREUZFAHRTSCHIFFE
Gutes Englisch Voraussetzung!

Food & Beverage Manager
Baker & Pastry Supervisor
Asst. F&B Manager
Executive Chef
Barmanager
Asst. Barmanager
Köche/Köchinnen
Kellner/Kellnerinnen
Cabinstewardesses
Shop Assistants

JERSEY, GUERNSEY SUMMER 1994

HOTELFACHPERSONAL
Für Leute aus der EWR keine Arbeitsbewilligung nötig.
Für Schweizer Fachleute Bewilligung möglich!

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

61703/51136

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Eine gute Gelegenheit für Leute mit Pioniergeist

Für unsere sehr renommierten Betriebe in Toronto und die geplante Expansion in diesem Jahr, suchen wir per Frühjahr oder nach Vereinbarung junge, versierte Fachleute als

Pastry Chef/Chef Patissier
Bäckerei-Leiter
Restaurant-Leiter/ Chef de Service

Wir stellen Sie uns etwa so vor:
Sie haben fundierte, praktische und theoretische Berufskenntnisse, mehrere Jahre Erfahrung im In- und eventuell Ausland, besitzen einige Englischkenntnisse, sind ungebunden und ein durch und durch «positiv denkender Typ» und «Teamplayer». – Besser noch, Sie mögen Menschen. – Sie arbeiten gerne selbständig, sehen den Gast als Mittelpunkt, sind kreativ, haben Initiative und Freude an Ihrem Beruf und den notwendigen Pioniergeist im Blut. Sie fühlen sich stark genug, die «erste Geige» in Ihrer Abteilung zu spielen und einem anspruchsvollen Team vorzustehen.
Sind Sie interessiert? Dann heisst das Motto nun für Sie:

Auf nach Kanada

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Jörg Reichert, 111 Richmond St. W., Suite 1500, Toronto, Ont. M5H2G4, CANADA, Telefax Nr. (001 416) 368 65 45.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

P 61749/361

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

Gesucht

das **Ferienhotel,** das die gegenwärtige Zeit (Rezession) als Chance nutzen möchte.

Wir sind ein bestausgebildetes Gastgeberehepaar (29/35), bei dem die «Chemie» stimmt.

Mit viel Einfühlungsvermögen, Ideen, Wissen, Erfahrung und Überzeugung möchten wir unser auf Gästebedürfnisse und Persönlichkeit bauendes Konzept leben, das heisst, zum Erfolg werden lassen.

Besondere Merkmale des gesuchten Hotels:
ab zirka 50 Betten; Berg-/Seegegend; Direktion, Pacht, Kauf; auf Frühjahr/Sommer 1994; vielleicht weniger Sterne, dafür mehr Charme.

Konkrete Offerten bitte unter Chiffre 61394 an hotel + touristik revue, 3001 Bern, richten. 61394/280070

Junges, initiatives Geschäftsführerpaar (CH, 33/34)

sucht ab März 1994 oder nach Übereinkunft neuen, motivierenden und anspruchsvollen Tätigkeitsbereich in Pacht oder Gérance, Hotellerie oder Gastronomie.

Nebst fundierten Fachkenntnissen und mehrjähriger Erfahrung in Direktionsstellen und Gastronomie haben wir persönlich viel zu bieten.

Sprachen: D, F, I, E, Sp.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot, welches uns unter Chiffre 61627 bei der hotel + touristik revue, 3001 Bern, erreicht. 61627/369195

Top Barman

mit besten Referenzen, D/F/I/E, sucht nach Vereinbarung neue Herausforderung. Bevorzugt Hotel, Cocktail-Bar. Im Raume Tessin, Zürich oder Zentralschweiz.

Anfragen bitte unter Chiffre Nr. 61639, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 61639/376469

Portu ☆ ☆Berna
Information
★★★★★★★★★★★★
Gesucht !!
ARBEITGEBER
für Portugiesen!
Saison-Jahres- und Kurzaufenthalter !!
Vermittlung kostenlos!!!
Tel:(031)311 25 10
Fax:(031)311 26 85

Motivierte Schweizerin, 25, interessiert an Weiterbildung, sucht per 15. Mai 1994 oder nach Vereinbarung Herausforderung in der

Tourismusbranche

(Touristeninforamtion, Reisebüro, Empfang)

Ausbildung: Koch-/Servicelehre, Réceptionskurs, Auslandaufenthalte, Sprachen D/E/F/SP, Computerkenntnisse.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschrift unter Chiffre 61782, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61782/350591

Jüngerer **Berufsfachmann** mit mehrjähriger Erfahrung im gepflegten **Service** sucht neue Stelle als

Chef de service

oder/und auch als **Betriebsassistent;** nach Möglichkeit in ein italienisches/spanisches **Speiserestaurant.** Arbeitsort **Stadt Zürich und Umgebung** bevorzugt.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschrift unter Chiffre 61734 an hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61734/211990

Betriebsleiterin

Sie suchen schon lange Ihre Ablösung!
Mit frischem Wind führe ich Ihr **Tea-Room** oder Ihren **Kleinbetrieb** weiter in Anstellung, Miete oder Pacht, Bern und Umgebung.

Ich freue mich auf Ihren Bericht.

Offerten unter Chiffre T 005-96161 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern. P 61478/44300

Kaufmännische Lehrstelle 1994/95

Initiative, begeisterungsfähige, 15jährige Sekundarschülerin mit Flair für Sprachen sucht auf Sommer 1994 oder '95 eine kaufmännische Lehrstelle in der Hotellerie.

Melden Sie sich bei Mirjam Hug Maiwinkel, 8344 Bäretswil, Telefon 01 939 15 23.
Ich freue mich darauf! 61794/376809

Deutscher **Küchenchef,** viele Jahre in der Schweiz tätig, die letzten 2 Jahre als Küchenchef in Mexiko, sucht

neues Arbeitsfeld

weltweit, Englisch- und Spanischkenntnisse gut.

Angebote unter Chiffre Nr. 61655, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 61655/284264

Dringend gesucht!

Vorpraktikumsstelle zum Eintritt in die Hotelfachschule Lausanne (Küche, Service oder Beherbung).
Ich (25) bin dipl. Kaufmann und zurzeit Absolvent der Zweitwegmatura.

Sprachen: D, E, F, I;
Arbeitsort: Chur und Umgebung (nicht mehr als 45 Autominuten).

Angebote unter Chiffre 61800 an hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61800/376760

Koch mit Hotelfachschulabschluss und Berufserfahrung sucht interessante Stelle als

Betriebsassistent

o. ä. im Raum Bern.
Telefon 031 747 79 11 P 61685/44300

Junges, aufgestelltes Team sucht neue Herausforderungen

Sie, 21, SEFA, DK
Er, 21, Koch, CH

ab sofort – **Telefon 071 59 14 47** 61640/376477

Erfahrener, flotter **Kellner** (YG), 30jährig, Sprachen Deutsch und Grundkenntnisse in Italienisch und Französisch vorhanden,

sucht Stelle ab Februar/März 1994. Raum ZH, ZG, LU, SG, SZ. Keine Bewilligung vorhanden.

Anfragen und nähere Auskünfte unter Telefon 055 88 23 89 (ab 17.00 Uhr). 61801/376795

Gruppenakquisiteur

übernimmt punktuelle Mandate auf Zeit (Verkaufsreisen/Touristikmessen/Sonderaktionen).

TTB-Marketing,
H. Egli, 2500 Biel 3
Telefon 032 23 17 93,
Fax 032 23 43 03 60945/374954

Qualifizierter Koch (m, 30) mit guten Referenzen möchte in einem gepflegten, kreativen Betrieb mit seinem Fachwissen zur Seite stehen als

Küchenchef evtl. Sous-chef

in Luzern oder näherer Umgebung.

Eintritt: April/Mai 1994 oder nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift oder Ihren Anruf.

O. Limacher
Schmiedhof 1
6030 Ebikon
Telefon 041 34 92 65
(ab 14.30 bis 17.30 Uhr) 61711/376582

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

Je suis **un hôtelier,** diplômé de l'école hôtelière de Lausanne (1974) avec expériences dans l'hôtellerie 4 et 5 étoiles en Suisse et à l'étranger. Expériences dans des chaînes internationales. 10 ans en hôtellerie de montagne.

Je cherche, en Suisse romande (ville ou montagne)

DIRECTION ou GÉRANCE ou LOCATION

D'un hôtel garni ou avec restauration et bar, salle de conférences etc.
Mes points forts sont le F&B et le sales.
Langues parlées: français, allemand et anglais.

Libre à convenir.

Ecrire sous chiffre 61710 à hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne. 61710/304182

Aufgestellte Schweizer Hotelsekretärin (20), zurzeit an der Wirtefachschule, sucht auf Anfang April

neue Herausforderung

im In- oder Ausland.

Sprachen: D/F/E; EDV-Kenntnisse.

Freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 61713, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61713/376574

Eine junge (21), aufgestellte, **kaufmännische Angestellte** hat die Nase vom Bürojob gestrichen voll. Sie möchte ihre Power und Lebensfreude lieber in einem Restaurant, Pub oder einer Bar im Service ausleben.

Bevorzugte Regionen: Stadt Zürich oder Engadin (Wintersaison 1994/95). Eintritt nach Vereinbarung, da noch in ungekündigter Stellung! Mit Spannung wartet Sie auf ein Zeichen von Ihnen, unter Chiffre Nr. 61638, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 61638/376450

Hofa, 20jährig, mit kaufm. Ausbildung, sucht Stelle als

Réceptions-Praktikantin

oder

2. Gouvernante

Sprachen: **D, F, E**
Raum: **BS, BL, SO, BE, JU, NE**

Angebote bitte an:

Nicole Dörig
Rue des Vergers 7, 2800 Delémont
Telefon 066 22 83 52 61780/376710

Ich (w, 29j.) gelernte **Sefa,** verheiratet; zwei schulpflichtige Kinder, mit Leib und Seele dem Gastgewerbe verfallen, habe zwei Jahre Weiterbildung im Hotel- und Restaurantfach absolviert und nun den Fähigkeitsausweis A erlangt, suche interessante und anspruchsvolle Stelle als

Chef-Stellvertretung Aide du patron

(80% oder 100%) in der Zentralschweiz; Sprachkenntnisse: D/F/E.
Gerne erwarte ich Ihre Angebote unter Chiffre 61707, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61707/376531

Junge, dynamische Réceptionistin (Österreicherin) mit Praxis in der Schweiz, **sucht**

neue Herausforderung

Sprachen: D/E/F, etwas EDV, für Sommer- eventuell auch Wintersaison.

Angebote unter Chiffre 61620, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61620/376370

Erfahrener Schweizer, 28jährig, gelernter Koch und Kellner,

sucht ab 1. Februar 1994 eine neue Herausforderung als

Chef de service oder Geschäftsführerassistent

Zürich und Umgebung.

Angebot unter Chiffre 61641, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61641/376442

Jeune cuisinier avec expérience recherche place de

chef de partie

dans les cantons VD, VS, NE, FR.

Chiffre 61709, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne. 61709/376604

Schweizer Wirt, dipl. Hotelier, 36, gelernter Koch und beste Referenzen in verschiedenen Sparten der internationalen Hotellerie, D/F/Sp./E/I/P sprechend, sucht eine

interessante Aufgabe

in der Gastronomie oder verwandter Branche.

Angebote unter Chiffre 61621, hotel + touristik revue, 3001 Bern. 61621/236454

Jeune femme, dynamique, bonne présentation, avec certificats de cafetiers, recherche

un emploi de directrice

dans un hôtel-restaurant ou dans un restaurant, en Suisse romande.

Ecrire sous chiffre 61731, hôtel revue + revue touristique, 3001 Berne. 61731/340847

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

Name
Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Telefonnummer

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	❒ Fr. 120.–	❒ Fr. 72.–	❒ Fr. 38.–
Ausland (Landweg)	❒ Fr. 159.–	❒ Fr. 95.–	❒ Fr. 52.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	❒ Fr. 218.–	❒ Fr. 130.–	❒ Fr. 72.–
Ausland (Luftpost) Übersee	❒ Fr. 299.–	❒ Fr. 181.–	❒ Fr. 99.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen**

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + touristik revue, Abonnementsdienst Postfach, CH-3001 Bern**

Wir sind weder Öko-Freaks, noch Grüne, Linke oder Träumerinnen und Träumer, sondern umwelt- und kostenbewusste Gastronomen und Gastronominnen, die folgende Dienstleistungen der neuen Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes beanspruchen möchten

Dieser Coupon ist bis zu 37'000 Ökofranken wert!

☐ **Auf unseren Betrieb zugeschnittene Ökomassnahmen, mit denen viel Geld gespart werden kann, interessieren uns brennend.**
Senden Sie uns ...Ex. des aktuellen Umwelthandbuchs für das Schweizer Gastgewerbe "Natürlich erfolgreich" zu Fr. 76.– zuzüglich Versandkosten

☐ **Es ist Zeit für einen generellen Öko-Check-Up für unseren Betrieb. Senden Sie uns eine Checkliste, die Sie nachträglich gratis auswerten**

☐ **Unser Interesse für ökologisch und ökonomisch rentable Massnahmen ist generell gross. Bitte rufen Sie uns an! Besonders interessieren wir uns für**

Betrieb/Firma

Name

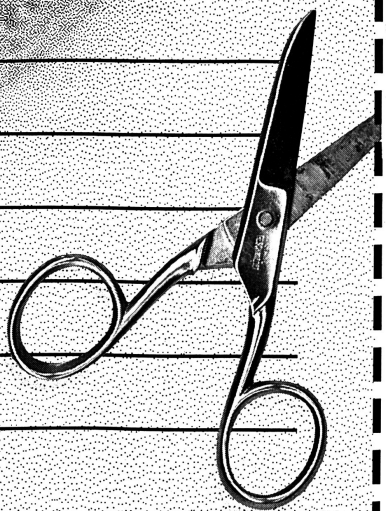
Vorname

Funktion

Adresse

PLZ/Ort

Telefonnummer



Öko-Beratung
des Schweizer Gastgewerbes

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern