

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 103 (1994)
Heft: 51-52

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: 21.06.2025

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

mit 133
Stellenangeboten

tourismus hotel + revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

HOTEL-REVUE

Seit 1892

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la gastronomie, le tourisme et les loisirs
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

Widerspruch im Wallis 3

Ein neues Leitbild für Bellwald: Der Kurort soll weiter ausgebaut, der Landverbrauch aber gebremst werden.

Woher die Reiselust? 5

Zur Planung des touristischen Angebotes müssen die Kundenwünsche bekannt sein. Eine Studie über Reisel motive.

HOTELLERIE

Neue Inland-Messe 9

Eine Art «Swiss Travel Mart», aber mit Schweizer Besuchern und Schwerkrieg Kongresse, plant die Wigra.

«Typisch CH» oder billig? 10

Wie Oberkriener-Sound die Ländler-Musik, bedrängt Austro-Design die typische Schweizer Hotelinneneinrichtung.

F&B · TECHNIK

Kulturelles Engagement 13

Wenn professionelle Künstler in einem Restaurant auftreten, ist das mit einigem Aufwand verbunden.

Heisses Messejahr 16

Auch das Jahr 1995 bringt wieder einige interessante Messen mit sich. Die ersten Daten sollten notiert werden.

HOTEL · TOURISME

Jeunotel 17

L'ouverture, il y a plus d'un an, de Jeunotel a suffi à brouiller les cartes de l'hébergement à Lausanne.

«World Corporate Games» 18

En prochain, Genève organisera les «World Corporate Games». 10 000 personnes devraient faire le déplacement.

SHV · SSH · SSA

SHV-Leistungsauftrag 21

An der Präsidentenversammlung SHV wurde das Tätigkeitsprogramm 1995 genehmigt: ein klarer Leistungsauftrag.

Ehrungen 22/23

Langjähriges Engagement im Dienste der Branche: die Liste der Geehrten – Hauptakteure hinter den Kulissen.



Ein Stern weniger



EDITORIAL

1995: Ein Jahr ohne «Schweiz Tourismus»?

1994 war das «Jahr der Entscheidungen», wie es vor einem Jahr an dieser Stelle proklamiert wurde. Entscheidungen allerdings, die sich fast durchwegs gegen die Interessen des Schweizer Tourismus stellen. Auch persönliche Entscheidungen beziehungsweise Personalentscheidungen prägten das Jahr. Letztes Jahr noch nicht vorhersagbar waren die Rücktritts-Ankündigungen des SHV-Präsidenten und seines 2. Vizes. Nach Jahren unnötiger interner Reibungsverluste besteht jetzt für den Verband die Chance, sich wieder der Zukunft der Branche, der Formulierung von Zielen und der Entwicklung von Strategien zuzuwenden. Wechsel gab es auch an der Spitze der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ: Präsident und Direktor wurden neu gewählt, der Posten des Vizedirektors ersatzlos gestrichen.

Der Schwung ist weg
Entschieden wurde auch, mit welcher Strategie die SVZ in den nächsten Jahren für die Nachfrage im Schweizer Touris-

mus zu sorgen gedenkt. Was allerdings das Jahr 1995 angeht, so könnte es sich für die Anbieter durchaus ohne die volle Unterstützung der SVZ abspielen. «Tourismus Schweiz» ist noch nicht einsatzbereit. Nach dem anfangs des Jahres spürbaren Schwung und den ebenso spürbaren Erwartungen der Tourismusbranche verpuffte die Energie im Laufe des Sommers zunehmend. Politische Überlegungen gewannen wieder die Oberhand, nachdem man eigentlich mit dem Anspruch der sachbezogenen Professionalität angetreten war. Insbesondere der (absehbare) Wechsel in der Direktion wurde zu spät eingeleitet und die Nachfolge zögerlich bestimmt. Anfang 1995 haben deshalb erst drei der fünf Aufgabenbereiche der neuen SVZ einen Chef, nachdem der künftige Direktor bei den Personalentscheidungen richtigerweise mitreden wollte. Der zentrale Posten des Chefs Auslandsmärkte wurde zum Politikum gemacht und den Römands zugesprochen. Für einmal ist allerdings die angestrebte «interne» Besetzung durch einen SVZ-Auslandsvertre-

tungs-Chef der diskutierten «externen» Alternative vorzuziehen.

Finanzierung ungelöst

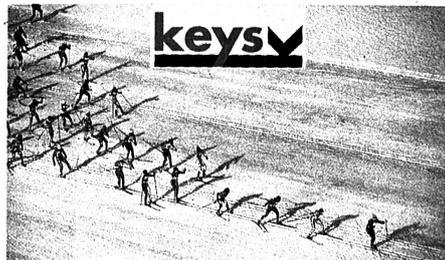
Für die Anbieter touristischer Leistungen wäre die Frage der Finanzierung der SVZ zentral gewesen. Was kosten in Zukunft die Mitgliedschaft und was die Leistungen der SVZ? Und damit zusammenhängend: was bietet sie überhaupt an? Auch dazu bestehen in der SVZ noch keine konkreten Vorstellungen. Weder der Projektleiter noch der momentan operativ tätige Präsident haben dieses Problem bis jetzt gelöst. Und schliesslich wurde auch die Übung mit dem neuen visuellen Auftritt verpatzt. Das «Edelweiss» fiel – selbstverschuldet – durch. Im (offiziellen) Rennen sind noch eine Version des vertrauten «Fähnleins» und ein anderer Vorschlag. Da seriöse Markttests eine gewisse Zeit beanspruchen, werden Logo und CD für die Imprimatur der Anbieter erst 1996 anwendbar sein. Ach ja, und einen neuen Namen hat die SVZ ebenfalls noch nicht. Das Jahr 1995 wird für einige Probleme

auf überbetrieblicher wie auch betrieblicher Ebene die Entscheidung bringen. Der Strukturwandel in Tourismus und Hotellerie wird sich beschleunigen. In dem Masse, wie die Einzelbetriebe oder -organisationen verlieren, gewinnt inessen der Gast. Der Trend zum Sieg des Innovativen über den Konservativen, aber auch des Stärkeren über den Schwächeren wird sich verstärken. Dies in einer Situation, wo sich zum einen der Staat zunehmend aus der Unterstützung zurückzieht und er die Branche fast ungeschützt dem freien internationalen Markt überlässt und zum anderen die nationale Marketing-Organisation noch nicht voll operativ ist. Private, das ist unausweichlich, werden die SVZ in ihren angestammten und vor allem neuen Arbeits- und Angebotsbereichen konkurrenzieren. Dies kann sich auf die Qualität positiv auswirken und wird die Leistungsträger freuen – wenn da nicht die SVZ-Subventionen des Bundes und die Beiträge der Mitglieder wären, welche so wohl nicht im Sinn der Spender verwendet werden... Andreas Netze

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:
Miele
PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 70 22 24

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!
AARE
AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der **hilti**-Gruppe
61045/179590

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
SIBERTEG
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schallhaus
Tel. 052 25 12 91
Fax 24 80 04
Showroom: 8003 Zurich
Manessestr. 10
Tel. 01 2 42 32 88



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

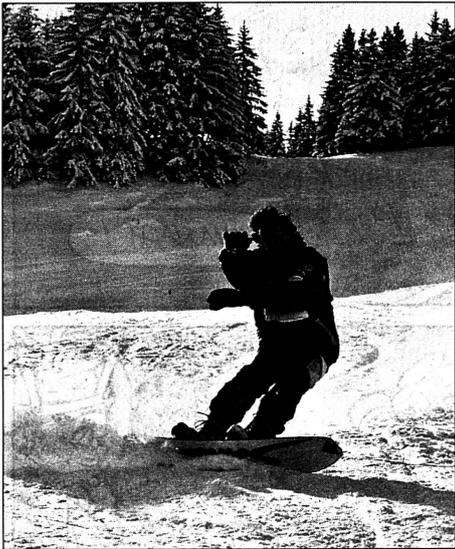
ROB/Pring

Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/71 70 11 0

Die Mehrwertsteuer und einige Wechsel in den wichtigen Führungspositionen des Schweizer Tourismus prägen das Tourismusjahr 1994. So geht beispielsweise die SVZ unter neuer Führung in eine herausfordernde Zukunft. Die Geburt des Reisebüro-Garantiefonds brachte der Outgoing-Branche eine wichtige und langdiskutierte Neuerung.

Januar

Reisebüro-Umfrage. «Wer ist der Beste?» fragte die *hotel + touristik revue* die Schweizer Reisebüros. Bei den Reiseveranstaltern verteidigt



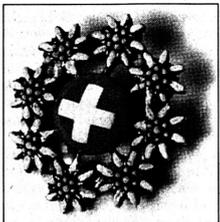
Auch in Schweizer Winterkurorten sind immer mehr Snowboard-Fahrer und nichtskifahrende Wintergäste anzutreffen. Foto: SVZ

Kuoni den 1. Platz, bei den Fluggesellschaften erobert Swissair ihn von Singapore Airlines zurück. Balair gewinnt bei den Charterfluggesellschaften, Marti bei den Busreise-Veranstaltern und Hyatt bei den Hotelketten.

Februar

Balair/CTA-Sitz. Basel oder Zürich war die logische Frage. Nun entscheidet der Verwaltungsrat: Der Sitz der Schweizer Charterfluggesellschaft und Swissair-Tochter Balair/CTA wird in Genf angesiedelt.

5. St. Galler Touristikertag. Die Tourismus-Branche will sich den wachsenden Senioren-Markt



Das neue SVZ-Logo fiel in St. Gallen durch. Foto: SVZ

nicht engehen lassen. Am Touristikertag werden die Anliegen und Bedürfnisse dieser speziellen Gästesicht analysiert und praktische Lösungen gesucht.

Schweizer Badekurorte. Die 19 Mitglieder des Verbandes Schweizer Badekurorte VSB investieren von 1990 bis 1996 740 Millionen Franken für Badeanlagen, Therapie-Einrichtungen, Hotels- und Hotelrenovierungen sowie für touristische Infrastruktur.

März

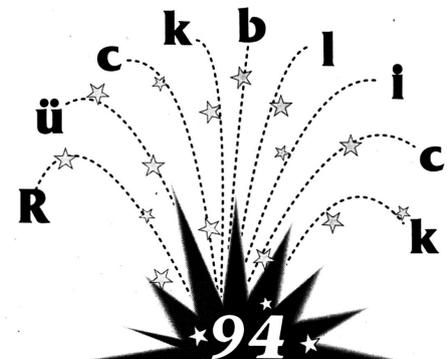
Sauberste Städte. Bern und London sind die saubersten Hauptstädte in Europa. Dies zeigt eine Untersuchung der «Tidy Britain Group» in London.

Mehrwertsteuer. Klar spricht sich der Ständerat für die Einführung eines Exportsatzes für touristische Leistungen aus. Bundesrat Otto Stich beharrt indes weiterhin auf dem Normalsatz von 6,5 Prozent.

SRF-Direktorin. Anneliese Ryffel wird neue Direktorin der Schweizerischen Reisefachschule Aarau SRF nach drei Jahren als Marketingleiterin beim TTW.

April

Kapellbrücke. Luzern hat seine Hauptattraktion wieder. Aus einer Brandkatastrophe ist eine riesige Werbekampagne entstanden. Die Brücke wird jetzt mit grossem Werbeaufwand wiedereröffnet.



rismusgesetz zur Dachorganisation aller touristischer Vereine und Verbände werden. Damit soll ein schlagkräftiges Instrument entstehen, das die beschränkten Mittel wirkungsvoll einsetzen kann.

Reisebüro-Garantiefonds. Bis Ende Mai haben sich 140 Reisebüros mit rund 400 Verkaufsstellen für die Teilnahme am Garantiefonds der Schweizer Reisebranche angemeldet. Etwa die Hälfte sind Wiederverkäufer.

Synergie-Effekt. Am 1. Tourismustag der Appenzeller führt nicht nur der Verband Appenzellerland Tourismus seine Generalversammlung durch, sondern auch der Hotelier-Verein beider Appenzell und der Wirtverband von Appenzell Ausserrhodan. Eine Nutzung von Synergien, die im Schweizer Tourismus Schule machen sollte.

Halbtaxeln im Hotel. Um ihrem Halbtaxibonnetten neuen Schwung zu geben, suchen die SBB neue Marketing-Kooperationen. Im Gespräch sind die SBB mit Hotelbetrieben, Thermalbädern, Museen und Tourismus-Anbietern.

Nationales Reservierungssystem. Der neue SVZ-Präsident Paul Reutlinger initiiert die Wiederaufnahme der Bemühungen für ein neues nationales Reservierungssystem. Das Pilotprojekt Swissline ist vor rund drei Jahren gescheitert.



Marco Hartmann wird SVZ-Direktor. Foto: ast

Olympia-Abstimmung. Die Walliser Bevölkerung stimmt mit 61 Prozent einer Kandidatur für die Olympischen Winterspiele 2002 zu.

Juli

Fremdenverkehrsbilanz. Stättliche 12,8 Milliarden Franken gaben ausländische Touristen 1993



Der Sitz der Schweizer Charter-Fluggesellschaft Balair/CTA wird von Basel nach Genf verlegt und bringt einige personelle Wechsel mit sich. Foto: Keystone

Flughafentaxen. Ab 1. Juli müssen die Flughafentaxen auf in der Schweiz ausgestellt Flugtickets separat ausgewiesen werden. Der Konsument muss für Flugbillette also mehr bezahlen.

Nationales Radwegnetz. Inert vier Jahren soll unser Land ein nationales Wegnetz von 2500 Kilometern für Velofahrer erhalten. Das Projekt wird vom Schweizer Tourismus-Verband und vom Velobüro Olten lanciert.

Juni

Walliser Tourismusgesetz. Der Walliser Verkehrsverband soll gemäss dem neuen Walliser Tou-

stagnieren die Besucherzahlen der Kurorte. Gewinner bei den Regionen ist das Berner Oberland. Allgemein zeigt der Trend in Richtung günstiger Hotels.

Oktober

Szenenwechsel. Die *hotel + touristik revue* heisst neu *hotel + tourismus revue*. Mehr Tourismus und Freizeit, mehr Hotellerie aber weniger Outgoing-Tourismus (Touristik) sind von nun an in der *hir* zu finden.

Swissair light. Will die Swissair Billig-Airline werden? «Swissair light» steht in aller Munde, ist aber bloss Arbeitstitel. Darunter evaluiert der National Carrier seine Möglichkeiten, europaweit als Billig-Airline tätig zu sein.

November

Hot TEA. Die von Hotelplan und TEA geplanten Linienflüge zwischen Zürich und Genf werden nicht Realität. Das Bundesamt für Zivilluftfahrt erteilt die hierfür nötige Konzession nicht.

Ersatzlösung für Parahotellerie-Statistik. Auf Antrag des Schweizer Tourismus-Verbandes wird die Parahotellerie-Statistik weitergeführt. Der Aufwand

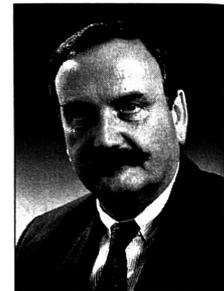


Die «Tidy Britain Group»-Untersuchung zeigt es: Bern ist – zusammen mit London – sauberste Hauptstadt Europas. Foto: SVZ

muss jedoch von den interessierten Kreisen selber getragen werden. Aus Kostengründen wollte das Departement Dreyfuss gänzlich darauf verzichten. Die Parahotellerie aber zählt mehr als die Hälfte aller Übernachtungen in der Schweiz.

Kanaltunnel. Nach mehr als einem Jahr Verspätung beginnt am 14. November der Personenverkehr im «Chunnel». Die Eurostar-Reisezüge starten jedoch mit minimalen Notfallplan.

Tag des Busses. Der am TTW Montreux erstmals durchgeführte «Tag des Busses» wird zum Erfolg. Busunternehmen erhalten Gelegenheit, ihre Wunschartner aus dem Tourismus zu finden.



Der Bundesrat wählt im April Paul Reutlinger zum SVZ-Präsident. Foto: zvg

Busunternehmer, Hoteliers und andere touristische Leistungsträger ziehen eine positive Bilanz aus dem Bus-Tag, der unter dem Patronat der *hotel + tourismus revue* stand.

Travel Trend Frankfurt. Die neue Internationale Reise-Fachmesse Travel Trend in Frankfurt,



Die «Tidy Britain Group»-Untersuchung zeigt es: Bern ist – zusammen mit London – sauberste Hauptstadt Europas. Foto: SVZ

die der ITB Konkurrenz machen will, überzeugt bei ihrer ersten Durchführung nicht.

Dezember

Kaderfrauen. Fünf Bündnerinnen gründen den Verein der Kaderfrauen in Schweizer Tourismusvereinen. *Sabina Schneebeli*, Darstellerin der «Direktorin» in der gleichnamigen Fernsehserie, übernimmt die Patenschaft.

Umwelt und Tourismus. Gehrung des Tourismus die Luft aus? An der 3. Tagung Umwelt und Tourismus informieren sich rund 200 Touristikertag über Fragen zu den Themen Verkehr, Energie und Klimaveränderungen. Eine CO₂-Abgabe als Lenkungsinstrument wird diskutiert.

Alpenkonvention. Der Bundesrat entscheidet, die drei ersten Protokolle der Alpenkonvention zu den Bereichen Berglandwirtschaft, Naturschutz und Raumplanung vorläufig nicht zu unterzeichnen.

SVZ-Bundesbeitrag. Der Bundesbeitrag für die öffentliche-rechtliche Körperschaft SVZ soll alle fünf Jahre festgelegt werden. Für die Jahre 1995 bis 1995 sind vom Parlament nach einigem Hin- und Her 172 Millionen Franken beschlossen worden.

SWISSORAMA

Hoch-Ybrig-Bahnen mit Rekordergebnis. Noch nie so viele Wanderer wie diesen Sommer und Herbst benutzten die Bahnen der Hoch-Ybrig AG. Gesamthaft wurden 128 572 Personen befördert, 52 Prozent mehr als letztes Jahr und fast ein Drittel mehr als im ebenfalls sehr guten 1992. Die Billett-einnahmen konnten gegenüber 1993 um gut einen Drittel auf 400 000 Franken gesteigert werden. Das Ergebnis wird auf das Wetter und auf die Spezialangebote zurückgeführt. *JJA*

*

Ascona bleibt autofrei. Ascona hat die Volksinitiative deutlich abgelehnt, welche auf der Hauptgasse und entlang dem Seeufer den motorisierten Individualverkehr wieder zulassen wollte. Die lediglich von der Lega dei Ticinesi unterstützte Initiative fand beim Souverän keinen Gefallen. Nun soll die seit 1991 geltende Lösung, die den Verkehr aus dem touristisch interessanten Stadtbereich verwies, definitiv gelten und die Seepromenade in eine attraktive Fussgängerzone umgestaltet werden. *STR*

*

U-Boot im Thunersee. Neuestes Angebot am Thunersee ist eine Fahrt mit dem Mini-U-Boot «Sea-Rover» des Berufstauchers Bill Haueter. Es bietet Platz für einen einzigen Passagier, der zusammen mit dem erfahrenen Thunersee-Kenner Haueter das Unterwasserleben des Berner Oberländer Sees erforschen kann. Das U-Boot Marke Eigenbau ist in der Spiezsee Buch stationiert. *AMG*

Leitbild Bellwald

Widersprüchliche Wünsche

Der Gommer Ferienort Bellwald will noch stärker Familien und Senioren ansprechen, die alte Bausubstanz und die intakte Landschaft erhalten, aber gleichzeitig den Tagestourismus fördern. Das sind die teils widersprüchlichen Stossrichtungen des kürzlich vorgestellten Tourismusleitbildes.

GERMAN ESCHER

Bei der Erarbeitung des neuen Leitbildes stützte sich die Tourismuskommission und die zugezogene Schweizerische Tourismusfachschule auf eine breit abgestützte Bevölkerungsbefragung. Der so ermittelte Stimmungsbild ist unterschiedlich: Zum einen spricht man sich für den Weiterausbau des Kurortes aus. Zum andern soll der Landverbrauch gebremst werden. Dabei wurden auch Erinnerungen und Sehnsüchte an frühere Zeiten wach, wie Markus Amrein, Geschäftsführer des Verkehrsvereins darlegte.

Tagesausflügler ansprechen

Entsprechend breitgefächert sind die 10 Leitsätze des Tourismuskonzeptes: Vor allem die Transport- und Beherbergungskapazitäten sollen in Zukunft ganzjährig besser bewirtschaftet und ausgelastet werden. Die Bettenbelegung der Hotellerie, welche mit 270 Betten im Vergleich zur 3300 Betten zählenden Parahotellerie ohnehin eine sehr unter-

geordnete Rolle spielt, liegt im Winter bei 43 Prozent und im Sommer sogar nur bei bescheidenen 28 Prozent. Zur Verbesserung der desolaten Auslastungssituation sollen vermehrt Familien mit Kindern und Jugendlichen sowie Senioren angesprochen werden, denen man in der intakten Landschaft des Goms vielfältige und attraktive Erholungsmöglichkeiten anbieten will. Nebst der Förderung des Ferientourismus soll zur Belebung der Zwischensaison auch «der im Trend liegende Wochenend- und Ausflugs-tourismus gefördert werden».

Schwierige Umsetzung

Das Konzept werde nicht in einer Schublade verstauben, sondern regelmässig überprüft, verspricht Markus Amrein. Doch der Umsetzung der Grundsätze sind klare Grenzen gesetzt. Bei der Eindämmung des Zweitwohnungsbaus etwa fehlen die hierzu nötigen politischen Instrumentarien. Auch die angestrebte engere Zusammenarbeit mit der Forst- und Landwirtschaft ist bisher nicht viel mehr als eine gutgemeinte Absichtserklärung. Konkret wird es bei der Erhaltung des Dorfkerns und der alten Bausubstanz, die dank des überarbeiteten Baureglementes und dem Engagement einer Stiftung erfolgversprechend angegangen ist. Am weitesten ist der Verkehrsverein beim angestrebten, einheitlichen Auftreten nach aussen. Mit der Schaffung einer neuen Corporate Identity und des neuen Ortsprospektes präsentiert sich «Bellwald – das Höchste im Goms» auf dem Papier in moderner, überzeugender Form.

Zum Rücktritt von Walter Leu

Ein Leben für den Schweizer Tourismus

Ende Jahr tritt Walter Leu als Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale zurück. Er hat während 15 Jahren den Schweizer Tourismus wesentlich mitgeprägt. Der Zeitpunkt für eine erste Würdigung seiner Leistung für die Schweiz als Reise- und Tourismusland ist gekommen.

hat vielmehr stets dazu beigetragen, die Anteile des Schweizer Tourismus auf dem nordamerikanischen und japanischen Herkunftsmarkt hochzuhalten. Er, dem im Ausland viele staatlichen und privaten Türen offenstanden, hat für unser Land auch viele Freunde gewonnen.

Der letzte grosse Landeswerber

Vor bald 100 Jahren hat die Schweiz die touristische Landeswerbung erfunden. Walter Leu hat es wie seine in dieser Tradition stehenden Vorgänger verstanden, für unser Land Sympathien zu wecken und auf das touristische Angebot aufmerksam zu machen. Er ist in einer Übergangsphase der letzten grossen Landeswerber gewesen. Er selbst hat aber auch die ersten Schritte eingeleitet, um die SVZ von ei-

Ein vorsorgender Unternehmer

Walter Leu ist vor Jahren mit dem Ruf angetreten, eine in Finanz- und Verwaltungsfragen versierte Persönlichkeit zu sein. Er hat die in ihm gesetzten Hoffnungen vollumfänglich erfüllt. Es ist ihm gelungen, die finanziellen Leistungen der touristischen Interessen für Gemeinschaftsaktionen von Null auf fast acht Millionen Franken zu heben. In den letzten beiden Jahren hat er erfolgreich eine Ergebnisverbesserung durchgeführt, mit welcher fixe Kosten eingespart und das für Kommunikation und Marketing verfügbare Budget der SVZ um sechs Millionen Franken gesteigert worden ist. Mit diesen unternehmerischen Leistungen hat Walter Leu den operativen Spielraum der SVZ erweitert und gleichzeitig die Bundeskasse entlastet.

Der Patriot

Walter Leu ist nicht nur deshalb ein geachteter Partner der Eidgenossenschaft geworden. Er hat in zahlreichen eidgenössischen Kommissionen mitgearbeitet und dabei die im Schweizerischen Tourismuskonzept festgelegte Linie eines sozial- und umweltverträglichen Tourismus mit Standhaftigkeit vertreten. Vor allem aber ist Walter Leu in den letzten Jahren eine der wichtigsten Stützen des Images und der Präsenz der Schweiz im Ausland gewesen, wie Staatssekretär Kellenberger zu seinem Abschied feststellte. Sein Patriotismus hat Berge versetzt. Er hat sich nie gescheut, mit der SVZ, Parlament, Regierung und Verwaltung zu unterstützen. Er ist deshalb ganz besonders geeignet, ab Neujahr die unter dem Ehrenpatronat des Bundespräsidenten stehende Stiftung Pro Patria zu präsidieren.

Dank der Bundesbehörden

Walter Leu hat die SVZ mit Gradlinigkeit geführt. Er hat seine Sicht der Dinge hartnäckig vertreten und oft auch gegen Widerstand durchgesetzt. Die Belange seiner Mitarbeiter hat er dabei stets vehement verteidigt. Diese Haltung, verbunden mit einem oft durchblitzenden Humor, hat er auch im Umgang mit seiner Aufsichtsbehörde gepflegt. Das gegenseitige Verhältnis hat darunter nicht gelitten, wird doch Walter Leu auch noch nach seinem Rücktritt für den Bund Sonderaufträge übernehmen. Im Namen unseres Amtes, insbesondere auch von Direktor Jean-Luc Nordmann, sei Walter Leu für die Zukunft nur das Beste gewünscht.

Peter Keller

Chef Dienst für Tourismus im BIGA



15 Jahre stand Walter Leu an der Spitze der Landeswerbung. Foto: asl

ner Werbe- und PR-Anstalt in eine moderne Organisation für das schweizerische Destinationsmarketing umzuwandeln. Er hat etwa die Verkaufsförderung und den «Swiss Travel Mart» geschaffen und für eine gezielte touristische Marktforschung grünes Licht gegeben.

Botschafter mit Ausstrahlung

Walter Leu hat nicht nur im Inland den Tourismus verkörpert. Unvergessen sind seine Werbeauftritte im Ausland, wo er in mehreren Sprachen rhetorische Glanzlichter gesetzt hat. Dabei ist es ihm auch gelungen, europa- und weltweit so viel Anerkennung zu gewinnen, dass ihm gewichtige Präsidentenschaften angeboten wurden. Er präsidierte während zehn Jahren die touristische Gemeinschaft der Alpenländer. Er war auch Präsident der gesamt-europäischen Werbegemeinschaft. Er nützte diese Ämter nicht für sich aus. Er

Die Schnellsten am
Lauberhorn starten
auch am Fudschijama.

American Express und Swissair laden alle Schweizer Firmen ein, von denen mindestens zwei Mitarbeiterinnen und/oder vier Mitarbeiter rassistig skifahren, als Team zu zeigen, wer am schnellsten um die Torstangen flitzt. Am 28. Januar 1995 findet in Grindelwald zum fünften Mal die American Express/Swissair-Trophy statt, das Firmenskirennen par excellence, bei dem natürlich Sekundenbruchteile zählen; aber auch die Stunden, die wie im Flug vergehen beim Schliessen von neuen Freundschaften in einer traumhaften Landschaft. Die Startplätze sind heissbegehrt. Und die Schnellsten am Ziel reisen gratis mit Swissair zu einem Firmenskirennen nach Japan. Melden Sie sich spätestens bis am 6. Januar 1995 an: Verkehrsbüro, American Express/Swissair-Trophy 1995, 3818 Grindelwald. So erhalten Sie noch rechtzeitig die Unterlagen. Wir freuen uns, Sie zu sehen. Und wer weiss: vielleicht am Fudschijama wieder.

Time is everything.



SWISSORAMA

Nätschen-Bahn mit Gewinn. Die Sportbahn Andermatt-Nätschen-Gütsch AG im Urnerland konnte das letzte Geschäftsjahr mit einem Gewinn von 33 000 Franken abschliessen. Dank guten Ski-Verhältnissen im Januar und Februar wurde mit einem Verkehrsertrag von 1,24 Millionen Franken das drittbeste bisherige Ergebnis erzielt. Der Cash-flow erreichte 867 000 Franken. Dies erlaubte ordentliche Abschreibungen von 394 000 Franken. Für Anlageerneuerungen wurden 440 000 Franken zurückgestellt. Der Gewinn soll auf die neue Rechnung vorgetragen werden. *JJA*

*

Planstudie für Schmalpurbahn Sitten-Gstaad. Das Initiativkomitee unter dem Präsidium des Walliser Ständerates Edouard Delalay will die Idee einer Eisenbahnverbindung Sitten-Sanetsch-Gstaad jetzt konkreter weiterverfolgen. Nach nunmehr siebenjähriger Vorarbeiten sollen die Vorschläge der Jungen Wirtschaftskammern Saanenland, Les Diablerets, Montana und Sitten zur touristischen Erschliessung des Passgebietes weiterverfolgt werden. Als nächstes

will das Initiativkomitee für über eine halbe Million Franken eine Planstudie samt Umweltverträglichkeitsbericht in Auftrag geben. *GER*

*

Keine Sackgebühr in Zermatt. Die Stimmbürger des Weltkurortes sind gegen die Einführung einer verursacherabhängigen Abfallgebühr. Sie lehnten mit 113 Ja zu 224 Nein den Antrag der Gemeindeverwaltung ab, die sich nun gezwungen sieht, ein neues Kehrichtreglement auf der Basis der Pauschalgebühr auszuarbeiten. Nach dem Bau einer modernen Abfallsortieranlage und Werkstoffsammlungstelle decken die Abfallgebühren lediglich rund die Hälfte der anfallenden Entsorgungskosten. Der Systemwechsel stiess vor allem bei Hoteliers, Restaurateuren und Gewerbebetrieben auf grossen Widerstand. Saas-Fee hat sich bereits im letzten Jahr für das Verursacherprinzip ausgesprochen. Damit ist Zermatt, das allerdings über eine eigene Verbrennungsanlage verfügt, eine der wenigen Oberwalliser Ortschaften, die keine Sackgebühr kennt. *GER*

Nachteile für winterlastige Bergbahnen

Nach wie vor lässt der Schnee für die Winterkurorte und das Weihnachtsgeschäft auf sich warten. Bereits versuchen einige Investoren, sich von den schwergewichtigen winterlastigen Bergbahnunternehmungen zu trennen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Die Werte werden in Bahnen getauscht, bei denen das Verhältnis von Sommer und Winter ausgeglichener ist. Ein Grossteil der Bergbahnunternehmungen weisen einen Winteranteil von bis zu 90 Prozent der Gesamtfrequenzen auf. Während der schneereichen früheren Wintermonate hatten erfolgreiche Bahnen von Mitte November bis Ende Jahr bereits 10 Prozent ihres Cash-flows erarbeitet. Mittlerweile kann fast ausgeschlossen werden, dass dieser gute Prozentsatz in diesem Winter noch zu erreichen ist. Zusätzlich ist zu bemerken, dass die Saison wohl kaum bis Ostern ausgedehnt werden kann, da diese Ferienzeit erst in der zweiten Aprilwoche liegt. Wegen bestehender oder kommender Klimaveränderung und der damit immer kürzer werdenden Wintersaison tut der Anleger gut daran, seine Transportinvestitionen auf Bahnen zu konzentrieren, die im Sommer und im Winter Frequenzen haben, um so die eine oder die andere missglückte Saison aufzupolieren. Nach wie vor in der Gunst der Anleger stehen die Bergbahnen Engelberg-Titlis, die die besagte Anforderung erfüllen und auf einen ausgezeichneten Sommer

zurückblicken können. Zusätzlich verfügt der Titlis über ein Gletschergebiet, wo auch bereits der Skibetrieb im Gang ist. Die Aktie hat sich von 720 auf 800 Franken verbessert. Ohne Probleme wird auch die billigste Bahn der Schweiz, die Diavolezza-Bahn über die Runden kommen, die, bei grösserem Umsatz, den Kurs von 2750 auf 2825 Franken steigern konnte. Die fundamentalen Eckdaten der Bahn stehen gesamtschweizerisch an der Spitze, wobei der Umsatz über 10 Millionen Franken beträgt, während die Cash-flow-Rate der Bilanzsumme über 70 Prozent markiert und die Eigenfinanzierung bei zirka 75 Prozent liegt. Auch bei der Schilthornbahn in Mürren liegen die «Fundamentals» äusserst günstig. Die Verkehrseinnahmen stammen zu etwa 50 Prozent aus der Sommersaison. Auch hier liegt der Umsatz bei rund 18 Millionen Franken, der Cash-flow beläuft sich auf 20 Prozent der Bilanzsumme, der Eigenfinanzierungsgrad beträgt 52 Prozent. Trotz der schlechten Wintervorgabe weisen alle drei Bahnen positive Kaufkriterien und auch weiteres Kurspotential auf.

Keine Besserung zum Jahresende

Das Börsenjahr 1994 wird kaum lange in Erinnerung bleiben: von Dezember zu Dezember ergab sich ein Minus von 10 Prozent. Rechnet man vom besten unter dem Jahr erreichten Niveau aus, beträgt der Abschluss gut 15 Prozent.

WERNER LEIBACHER

Enttäuschend wie die Kurse war auch das Volumen: zahlreiche Investoren haben sich enttäuscht von der Börse abgewendet; auch wer auf Obligationen gesetzt hatte, musste schwere Kurseinbussen in Kauf nehmen. Der letzte Monat des Jahres vermochte an dieser nüchternen Beurteilung auch nicht mehr viel zu ändern. Ein einziger Hoffnungsschimmer – der auch der gesamten Tourismus-Branche wieder etwas Zuversicht geben mag – erwies sich als zu wenig stark, um sich gegen die nach wie vor belastenden Zinsbedenken durchsetzen zu können:

die leichte Dollar-Erhholung in die Gegend von 1.34 Franken tut zwar den Abschlüssen 1994 der Exportwirtschaft gut. Den Rückstand auf die 1.45 Franken vor Jahresfrist vermochte der Dollar aber ebensowenig aufzuholen wie die Deutsche Mark. Ein Rückschlag warf die Swissair erneut unter den Stand von 800 Franken zurück – dies trotz solider Frequenznahmen. Abgesehen davon, dass ein möglicher Ab sprung der SAS aus der bisherigen Zusammenarbeit zur Lufthansa natürlich weh tun würde, haben auch international die Airlines nicht besonders überzeugend abgeschnitten. Neue Tarifkämpfe haben speziell den USA-Airlines zuge-setzt. Neben Feldschlösschen konnte vor allem auch Mövenpick zulegen; hier wollten Gerüchte von einer baldigen Schaffung einer Einheitsaktie wissen. Erholen konnte sich der Cash & Carry-Spezialist Prodega, der allerdings noch sehr weit vom bisherigen Jahresbestkurs entfernt ist. Keinerlei Initiative ging auch von den Reise-Geschäft tätigen Danzas und Kuoni aus; wohl berichten sie über steigende Umsätze. Aber es ist längst ein offenes Geheimnis, dass es ertragssiegt ein einiges weniger schön aussieht. Richtig nach oben katapultiert worden sind Hilton Hotels, die sich innert Monatsfrist um rund 10 Dollar verbessern konnten. Zu dieser Hausse verhalten Gerüchte, dass Hilton am Überlegen sei, die ganze Kette oder zumindest einzelne Teile davon zu verkaufen. Nachdem die Vergangenheit bei anderen Spin-Offs wiederholt gezeigt hat, dass die einzelnen Teile mehr wert sind als das Gesamte, gehen auch jetzt die Spekulationen wieder davon aus. Ein verbindlicher Entschluss ist allerdings noch nicht gefasst worden.

Längste Weihnachtsbeleuchtung in Basel. In Basel wurde Ende November die längste zusammenhängende Weihnachtsbeleuchtung Europas von Basels Regierungspräsident Christoph Stutz symbolisch eingeschaltet. Die Lichterkette erstreckt sich vom Bankplatz, Barfüsserplatz, Marktplatz und Eisengasse in Grossbasel über die Mittlere Brücke bis über die Kleinfelderstrasse hinaus. Mit dieser Beleuchtung und einem Weihnachts-schaufenster-Wettbewerb für die schönsten Ladengeschäfte will sich Basel immer mehr als Weihnachtsstadt positionieren. IA

Solothurner Ruinen werden sicherer. Die Burgruine Landskron in der Nähe von Mariastein (SO) und Leymen (Elsass) an der französisch-schweizerischen Grenze wurde in den letzten Jahren durch die Vereinigung Pro Landskron zum grössten Teil restauriert. Um die Sicherheit der zahlreichen Touristen zu verbessern, wurden jetzt massive Gitter installiert. An die Kosten dieser Schutzmassnahmen beteiligte sich der Kanton Solothurn wie auch die Europäische Union (EU) mit namhaften Beiträgen. IA

Provisorische Abflughalle am Basler EuroAirport. In der Rekordzeit von lediglich 13 Wochen ist am EuroAirport Basel-Mulhouse eine neue provisorische Abflughalle Süd gebaut worden, die vor allem das Passagier-Aufkommen am frühen Morgen besser kanalisieren und bewältigen helfen soll. Die vier zusätzlichen Gates wurden anfangs Dezember offiziell eingeweiht. Sie sind in Leichtbauweise mit Kosten von 1,1 Mio. Franken errichtet worden. Ausserdem wurde kürzlich im EuroAirport eine neue Halle für den Express-Frachtverkehr unter der Bezeichnung «Terminal France» feierlich eröffnet. IA

	Geld	Brief	+/- Vormt. Geld		Geld	Brief	+/- Vormt. Geld
Bahnen				Übrige			
Adelboden-Silleren-Bahnen AG	340	360	+20	Dolder Hotel und Verwaltungen AG, ZH	8500	-	+100
Arosa Bergbahnen AG, I*	1600	1650	+50	LURAG AG, Neuenkirch	1150	1200	+25
Arosa Bergbahnen AG, N*	380	390	+5				
Bergbahnen Obersaxen AG	1600	1650	+25	*Index-Titel			
Bergb. Unterwasser-Illos-Chäserrugg	625	675	+25	Schlussstand 15. 12. 94		124.75 Punkte	
BET Bergbahnen Engelberg-Titlis AG	790	820	+25	Schlussstand Vormonat		125.25 Punkte	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina	2775	-	+25	Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst		112.96/126.72	
LSB Celerina-Salver AG	680	-	+10				
LSB Wangs-Pizol, I*	625	675	+25	I = Inhaberaktien; N = Namensaktien			
				Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern			

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird jeweils vierteljährlich, zum nächsten Mal in Nummer 1, publiziert.

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

ANSCHLAGBRETT

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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun

033 21 55 77

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche

027 41 12 23

Vorbereitung auf Wirteprüfung

Ein bewährter Fernkurs. Hier lernt man alles, was man bei der Wirteprüfung wissen und können muss. Informieren Sie sich bitte. Einfach Coupon einsenden.

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

Informieren Sie mich gratis und unverbindlich über den Wirtekurs. 8286

Name: _____

Vorname: _____ Alter: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

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: _____

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

61460/328405

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

Videotapes in unserem Büro
Gratis-katalog anfragen bei:

globo-study

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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene

**England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien**

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

TABLEAU NOIR

ECOLE HOTELIERE

Pour votre future carrière

Une institution de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) formant des cadres et des futurs chefs d'entreprise aptes à assumer des fonctions à responsabilités dans la restauration et l'hôtellerie.

Diplômes agréés par la FSCRH et par l'OFIAMT

Début des cours mai et novembre.

Avenue de la Paix 12
1202 Genève
Téléphone 022 733 03 30 - Fax 022 734 35 78.

71689/92207

Sensationelle Preise für Duvs und Kissen

dank Direktimport aus Tschechien.
Beste Qualität, Gänse- oder Entendaune, weiss, waschbar.
Grosse Auswahl in allen üblichen Grössen und Füllungen.
Verlangen Sie unser Angebot.
HOLIDAY TRAVEL & CONSULTING
Kruggasse 13 · 3076 Worb · Telefon
031 839 68 12 · Fax 031 839 51 40

71205/383112

Inserate per Telefax
031 370 42 23

hotel+revue

tourismus schweiz



BLICKPUNKT STV

Ein schönes Geschenk

Am 9. Februar 1994 war es, als bekannt wurde, dass der Bund die Parahotellerie statistisch abgeschafft habe. 13 Zeilen umfasste der Brief, in welchem über «Abbaumassnahmen im Eidg. Departement des Innern» informiert wurde. «Ab der Periode 1993/94 beziehungsweise 1994 werden wir nur noch Angaben über den Tourismus in Hotel- und Kurbetrieben und über die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs zur Verfügung stellen können. Wir bitten Sie um Kenntnisnahme und hoffen auf Ihr Verständnis...» Auf unseren Protest hin bekräftigte Bundesrätin Dreifuss den Abbau-Entscheid: «Ich gebe mir Rechenschaft, dass Sie meine Antwort nicht zu befriedigen vermag. Ich bitte Sie aber um Verständnis für die schwierige Situation...» Inzwischen haben nach einer erfolgreichen Interpellation von Nationalrat Colubberg mehrere Gesprächsrunden mit dem Bundesamt für Statistik stattgefunden. Fazit: Das BFS will die Statistik der Ferienwohnungen, Campings, Gruppenunterkünfte und Jugendherbergen weiterführen, wenn es dafür bezahlt wird. Kostenpunkt: Nach Abzug der Infrastrukturkosten, die das BFS selber übernimmt, rund 300 000 Franken, zu verteilen auf die mehr oder minder Interessierten.

Eine Reihe von Fragen stellt sich: Wem nützt die Statistik? Brauchen wir sie tatsächlich? Ist sie eine öffentliche Aufgabe oder Sache der Privaten? Bezahlen die Bauern die Viehzählung selber, die als Grundlage für die Subventionen dient? Wenn wir beginnen, den Staat für eine bisher von ihm erledigte Aufgabe zu entschädigen, was wird er uns als nächstes abklemmen? Kommt auch die Hotelstatistik an die Reihe? Eine Reihe von Fragen. Rund vier Fünftel aller Übernachtungen in der Parahotellerie entfallen auf vier Kantone. Es sind die Grossen im Schweizer Tourismus, bei denen Hotellerie und Parahotellerie einermassen im Gleichgewicht sind. Bei den Kleinen im Lande hat die Parahotellerie relativ grössere Bedeutung. Wie soll man die Kosten (gerecht) verteilen? Und was ist der SVZ als Marketing-Vordenkerin die Parahotellerie statistisch wert? Bis Ende März haben wir Zeit, die Mittel zu beschaffen. Wir werden sehen, ob sich in dieser Frage Solidarität erzielen lässt. Es wäre ein schönes Geschenk für Weihnachten 1995: eine sauber finanzierte, neue Parahotelleriestatistik. Mit besten Wünschen!

Gottfried F. Künzi
Direktor Schweizer
Tourismus-Verband

Schweizerischer Skischulverband

Skischulen in der Offensive

Die Schweizer Skischulen erhalten mit dem Marketing-Handbuch ein neues Führungsinstrument. Das touristische Denken soll gefördert werden. In Ausarbeitung ist die Vereinheitlichung der Ausbildung zum eigenössisch diplomierten Skilehrer.

SILVIA CANTIENI

Gegen 10 000 Skilehrer sind in der Schweiz gemeldet. Breviiert oder patentiert, arbeiten sie zumeist in einer der 200 Schweizer Skischulen. Doch die Zeiten des umschwärmten «Gigi von Arosa» sind vorbei. Die Branche leidet unter Imageproblemen, Ausbildungsferalismus und Rezeption. Spät hat der Schweizerische Skischulverband (SSSV) erkannt, dass er das Ruder selber in die Hand nehmen muss. Der Engadiner Riet Campell, seit zwei Jahren als Nachfolger des legendären Karl Gamma SSSV-Direktor: «Wir befinden uns in einer Wendezeit, müssen uns als Gesamtheit sehen und nicht nur Bögen verkaufen.» Das heisst im Klartext für den Skischul-Dachverband, aber auch für den Schweizerischen Intervallverband für Ski-

lauf (SIVS), der für Technik und Ausbildung zuständig ist: Eine Marketingstrategie anwenden, die Ausbildung vereinheitlichen und der Branche Profil geben.

Überalterte Strukturen

In einer Branche, deren Strukturen überaltert sind, musste Grundsätzliches her. So verfügen die Skischulleiter nun über ein Marketing-Handbuch, das am Skischulleiterkurs Ende November in St. Moritz vorgestellt wurde. Das Nachschlagewerk ging aus der Marketingstudie des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus der Universität Bern FIF hervor. «Was bedeutet Marketing, wie sehen uns unsere Gäste, wie sehen uns unsere Skilehrer, wo liegen die Stärken und Schwächen, wohin wollen wir uns entwickeln, was ist zu tun?» – so der Inhalt des Werkes. «Das Umsetzen fördert uns alle», konstatieren SSSV-Präsident Carlo Portner und Campell. Die wirtschaftliche Bedeutung der im letzten Winter landesweit erbrachten 6,3 Millionen Halbtageslektionen sei gross, so Campell. Der SSSV habe auch ein Aufnahmereglement für Skischulen in Kraft gesetzt. Ziel des Arbeitsausschusses des SSSV, des SIVS und der Patentkantone Bern, Wallis, Waadt und Graubünden ist es, die

Skilhrerausbildung zu vereinheitlichen. Angestrebt wird die Anerkennung durch das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga). Der Pilotkurs beim SIVS wird im laufenden Winter in Angriff genommen, der erste eigenössisch diplomierte Berufsskilehrer könnte somit nach der Drei-Stufen-Ausbildung mit 121 Ausbildungstagen im Jahr 1996 ausgezeichnet werden. «Vorerst muss der Ausschuss evaluieren, welche Vor- und Nachteile dem Berufsstand die Anerkennung bringt», dämpft Campell die Erwartungen. Das Konzept ist stark auf dem Bündner Modell aufgebaut. Gefördert wird im Beruf namentlich auch das touristische Denken. «Wir brauchen mehr Führungspersönlichkeiten», fordert Campell, «nicht der beste Skifahrer muss Skischulleiter werden, sondern ein Managertyp.» Das technische Ziel an den Fortbildungskursen 1994/95 bestand darin, das Warm-up zu festigen und unter bestmögtem Einsatz der Sinnesorgane mit gleichen Bewegungsstrukturen Skifahren zu erleben. Methodisch wurde der Privatunterricht in der Gruppe geschult. Zur grossen Weltschau des Skilehrerwesens kommt es vom 21. bis 28. Januar 1995 am Interski-Kongress in Japan. Die Schweiz ist mit 120 Teilnehmern dabei.

Reisemotive der Erwerbstätigen

Ferienreisen als Flucht oder Erholung?

Die Frage, wieso der moderne Mensch in seinen Ferien so gerne verreist, ist von entscheidender Bedeutung für die Planung eines bedarfsgerechten Angebots. Eine neue Studie, die an der Universität Zürich durchgeführt wurde, gibt Auskunft über die wichtigsten Reisemotive der Erwerbstätigen in der Schweiz.

HANSPETER STAMM
MARKUS LAMPRECHT*

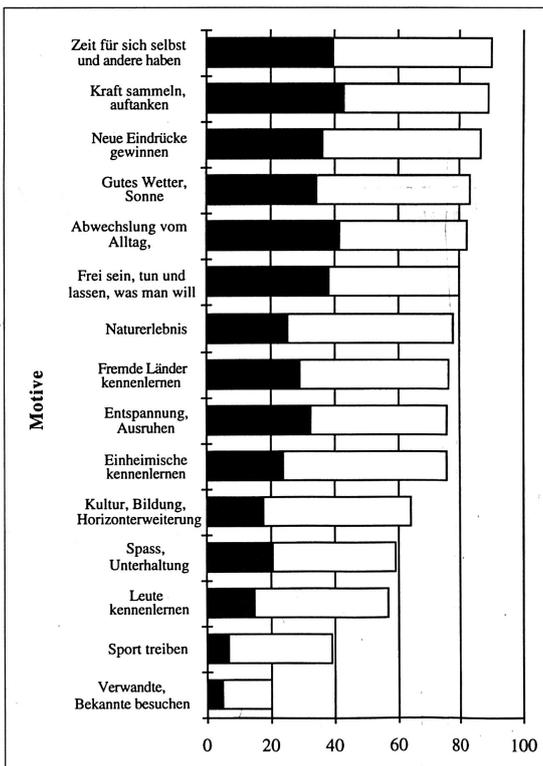
Es ist kein Geheimnis, dass die Schweizer zu den reisefreudigsten Völkern der Welt gehören. Laut Angaben des Bundesamtes für Statistik unternehmen sie im Durchschnitt jedes Jahr zwei bis drei Reisen, geben dabei Tausende von Franken aus und legen grosse Distanzen zurück. Nur eine kleine Minderheit bleibt in ihren Ferien zu Hause – und dies weniger, weil sie keine Lust am Reisen hat, sondern in erster Linie aus gesundheitlichen, familiären, finanziellen oder zeitlichen Gründen.

Woher aber kommt diese Reiselust und wohin führt sie die Touristen? Dient die Reise dem Ausbruch aus unangenehmen und beengenden Arbeits- und Lebensverhältnissen sowie der Erholung vom alltäglichen Stress? Oder ist sie vielmehr Ausdruck einer urmenschlichen Entdeckungslust, die dank hohem Wohlstandsniveau und moderner Transportmöglichkeiten endlich befriedigt werden kann?

Aus verschiedenen internationalen Untersuchungen geht hervor, dass keine dieser Behauptungen vollständig zutrifft – dass aber auch keine ganz falsch ist. Werden Ferienreisende nach ihren Motiven gefragt, so zeigt sich, dass die meisten von ihnen sehr unterschiedliche Wünsche mit ein und derselben Reise verbinden. Welches aber sind die wichtigsten Reisemotive?

Vielfältige Anforderungen

Über die wichtigsten Reisewünsche in der Schweiz gibt eine Studie Auskunft, die 1992 bei 1103 Erwerbstätigen im Raum Winterthur durchgeführt wurde. Obwohl die Untersuchung keine gesamt-schweizerische Repräsentativität beanspruchen kann, deckt sie eine besonders finanzkräftige und reiselustige Bevölkerungsgruppe ab. Im Rahmen einer schriftlichen Befragung wurden diese Personen unter anderem gefragt, wie wichtig 15 verschiedene Reisemotive für



Die wichtigsten Motive für Ferienreisen. Die Balken bezeichnen den Prozentsatz der Befragten, die ein gegebenes Motiv als «sehr wichtig» (schwarz) oder «wichtig» (weiss) beurteilen. Grafik: Lamprecht & Stamm

sie sind. Die verschiedenen Angaben wurden anschliessend zu einer Rangliste der Reisemotive zusammengefasst. Die Gesamtlänge der Balken in der Grafik gibt an, wieviel Prozent der Befragten ein gegebenes Motiv als «wichtig» (heller Teil) oder gar als «sehr wichtig» (dunkler Teil) einstufen. Ein erster Überblick über die Verteilung der Antworten zeigt auf, dass die Befragten tatsächlich eine sehr differenzierte Motivstruktur haben: Von den insgesamt 15 Motiven werden nur gerade fünf von weniger als drei Viertel der Befragten als wichtig eingestuft. Die anderen Motive werden dagegen von bis zu 90 Prozent der Befragten als wichtig erachtet. Eine genauere Analyse der Wichtigkeit verschiedener Motive zeigt allerdings auch gewisse Unterschiede auf. Werden die Motive grob in die Gruppen «Aus-

bruch aus dem Alltag», «Erholung» und «Entdeckungslust» eingeteilt, so scheinen Erholungsaspekte wie «Zeit für sich selbst haben» und «Kraft sammeln» etwas wichtiger zu sein als Ausbruchs- und Fluchtmotive wie «Abwechslung» und «Befreiung».

Mehrfache Erlebnisse

Die «Entdeckungslust» schliesslich, die in Motiven wie «neue Eindrücke gewinnen» oder «fremde Länder kennenlernen» zum Ausdruck kommt, ist eher etwas weniger wichtig. Insgesamt gilt es festzuhalten, dass die befragten Erwerbstätigen ihre Reisen mit sehr verschiedenen Wünschen besetzen. Pointiert zusammengefasst bedeutet dies, dass sich der moderne Tourist primär von Angeboten faszinieren lässt, die ihm mehrfache Erlebnis- und Erholungsmöglichkei-

ten in einer ungewohnten Umgebung versprechen.

Die Schweiz bleibt populär

Wie die folgende Übersicht über die Wunschdestinationen zeigt, braucht diese ungewohnte Umgebung allerdings nicht unbedingt im Ausland zu liegen: Eine Mehrheit der Befragten (über 90 Prozent) hat ihre Ferien schon ein- oder mehrmals in der Schweiz verbracht und möchte das auch wieder tun. Nur gerade Nordamerika und Frankreich haben in der Einschätzung der Befragten einen ähnlich hohen Stellenwert als Wunschdestinationen. Dagegen findet sich keine einzige «exotische» Destination unter den zehn meistgewünschten Reiseeregionen. Offensichtlich wird in den Ferien zwar eine andere Umgebung gesucht, allzu fremd sollte sie aber nicht sein. Dieses Resultat steht in Einklang mit der Rangordnung der Reisemotive: Das Kennenlernen fremder Länder und Kulturen ist zwar für viele Reisende wichtig, doch Erholungs- und Erlebnisaspekte sind noch zentraler. «Exotik» alleine ist nicht von ausschlaggebender Bedeutung. Vielmehr stehen Destinationen hoch im Kurs, die nicht übermässig «fremd» sind. Vor diesem Hintergrund ist es nicht erstaunlich, dass die beiden einzigen aussereuropäischen Regionen unter den Top Ten – Nordamerika und Australien/Neuseeland – eine grosse Nähe zur bekannten europäischen Kultur aufweisen. Trotzdem tun sicher auch die europäischen Reiseländer gut daran, die Ansprüche ihrer Gäste nicht zu unterschätzen: «Kontrollierte Fremdheit» zusammen mit einem vielfältigen Erholungs- und Erlebnisangebot dürften für die Mehrheit der Schweizer Reisenden von grossem Einfluss auf ihre Reiseentscheidung sein.

Rangliste der Wunschdestinationen

- Schweiz 57.3 %
- USA/Kanada 57.1 %
- Frankreich 54.0 %
- Italien 47.8 %
- Österreich 47.1 %
- Australien/Neuseeland 45.3 %
- England/Irland 44.6 %
- Skandinavien 43.4 %
- Spanien/Portugal 43.1 %
- Griechenland 40.5 %
- Karibik 35.8 %
- Asien 32.8 %
- Mittel-, Südamerika 32.4 %
- Deutschland 31.2 %
- Afrika 25.0 %

Prozentanteil der 1103 Befragten, die den Besuch der entsprechenden Region (wieder) wünschen.

PANORAMA

Gute Chancen bei «Teletext» in Pro 7. Seit Anfang 1994 ist auch beim deutschen Fernsehsender Pro 7 ein Teletext namens «Express-TV» zugeschaltet. Pro 7 und der Burda-Verlag haben diesen Teletext-Kanal gemeinsam aufgebaut. Über Pro 7 können rund 11,5 Millionen deutsche Haushalte angesprochen werden, etliche weitere unter anderem auch in der Schweiz sowie andernorts über Kabelnetze oder Astra-Satellit. Im Gegensatz zu den Teletexten von RTL und SAT1, die im Bereich Fernsehen stark belegt seien, ist dieser Kanal im Bereich Reisen noch weniger gebucht. Lediglich einige österreichische Stationen werben hier. Peter T. Niederhauser, Referent der SEC AG in Zürich, der den Kanal in der Schweiz vertritt, sieht für Schweizer Anbieter gute Chancen für den Absatz auch kurzfristiger Angebote. Die Preise sind tiefer, als bei der Konkurrenz. Eine Seite mit Eintrag im Inhaltsverzeichnis kostet pro Eintrag während sieben Tagen 1300 Franken. SR

*

Lufthansa liefert Wetterbilder für das deutsche Fernsehen ARD. Neun Pilotinnen und Piloten der Lufthansa filmen während ihrer Flüge kreuz und quer durch Europa mit einer Hi-8-Kamera auf unterschiedlichen Routen interessante Wettersituationen. Die Filmkassetten mit den aktuellen Wetterbildern werden anschliessend vom Flughafen München zum Schweizer ARD-Wetterstudio Jörg Kachelmann in sein Wetterstudio im Appenzellerland gebracht und von dort aus kommentiert und ausgestrahlt. STR

REKLAME

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

FIDELIO
Frontoffice vom Hotel spezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatica für Hotels und Gastgewerbe

Telefon 01 808 71 65

* Die Autoren sind Oberassistent am Soziologischen Institut der Universität Zürich bzw. Lehrbeauftragter an der Abteilung für Turn- und Sportlehrer der ETH Zürich und führen gemeinsam ein privates Forschungsbüro in Zürich.

Personal- freundlicher ist effizienter

Gästezimmer mit dem funktionalen, gewissen Etwas sind schnell ein- und umgerichtet und strahlen vor Gastfreundlichkeit.
diga ist ihr erfahrener Möbelfachpartner.



diga ENGRS-MOBELENTREN

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

BON 89/TOP

ensenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgene

Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 das 16seit. Gastronomiekatalog
 den 32seitigen Betwarenprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Fachhandel

Wir senken Ihre Abfallkosten!
 Kehrichtcontainerpresse in versch.
 Ausführungen. Jetzt ab Fr. 1980.-
MAURER AG
 Telefon 034 61 39 70
 Fax 034 61 39 09

71192/291790

Beschriftungen
 Selbstklebend, Schnell, Offen Buchstaben
 * Folien, wetterfest, in allen Farben * Grössen
 für Linien * Aussere * 222 Grössen
 für jeden Zweck! 055 064 31 25 02 0604 31 38 76 **Ottlik**



bewahrt Sie vor
bitteren
Enttäuschungen.



ITB BERLIN 1995

**Internationale Tourismus-Börse
4.-8. März 1995**

Die Weltmesse des Tourismus

Die ITB Berlin ist die größte und bedeutendste touristische Fachmesse der Welt. Hier informieren sich Jahr für Jahr ca. 50.000 Entscheidungsträger aus Touristik-Unternehmen aller Sparten über ein Angebot, das an Internationalität, Aktualität und Vielfalt unübertroffen ist.

**Neu: ITB ab 1995 von
Sonnabend bis Mittwoch**

**Neu: ITB ab 1995 mit
Fachbesuchertag am Montag**

Messe Berlin GmbH
 Messedamm 22 · D-14055 Berlin
 Telefon (030) 30 38-0 · Telefax (030) 30 38-21 13

Messe Berlin (Schweiz) - Dr. Ralf Schmitz-Leuffen
 15, chemin du Port, Postfach 2, CH-1246 Corsier/Genève
 Tel. (22) 751 16 90, Fax (22) 751 16 24

Messe Berlin



Ein herzliches Dankeschön
an all unsere Kunden
und Geschäftsfreunde für
die erfreuliche Zusammenarbeit
während der vergangenen
zwölf Monate.

Wir wünschen Ihnen von Herzen
frohe Festtage und dass
die Wintersaison wieder mal so
richtig rund läuft.

minibar

**MINIBAR (SCHWEIZ) AG
BAAR**

MINIBAR (SCHWEIZ) AG
 Ruessenstrasse 5a
 6340 Baar ZG
 Telefon 042 32 43 43
 Fax 042 32 44 30

Anstelle von Kundengeschenken und Glückwunschkarten überweisen wir gerne einen entsprechenden Betrag an die Aids-Hilfe Schweiz

PANORAMA

Erfolgsbeteiligung bei Crossair. Laut einem Brief an die Aktionäre hat Crossair die Budgetziele für 1994 deutlich übertroffen. Der Reingewinn 1993 betrug 24,1 Millionen Franken. Zudem soll der diesjährige Reinerlös im Gegensatz zum Vorjahr, als erhebliche Finanzgewinne zum Erfolg beitrugen, im wesentlichen aus dem Betrieb erwirtschaftet worden sein. Wie die «NZZ» berichtet, ermögliche dies der Generalversammlung von Ende Juni 1995 erneut die Auszahlung einer Dividende von drei Prozent zu beantragen. Da angesichts des unerwarteten Margendrucks im Zug des verschärften Wettbewerbs sowohl im letzten wie auch im laufenden Jahr dem Personal keine Lohnerhöhungen und kein Teuerungsausgleich gewährt wurden, hat der Verwaltungsrat beschlossen, eine Erfolgsbeteiligung für alle einzuführen. Eine erste Tranche soll mit dem Dezemberbesatz ausbezahlt werden.

F+W Communication wird WellCom Advertising. Die bisherige F+W Communication Werbung in Ittigen bei Bern aktualisiert ihren Namen auf WellCom Advertising und eröffnet auf den 1. Januar 1995 eine Niederlassung in Zürich. Für den WellCom Advertising-Satelliten in Zürich wird *Raffaella Iten* als Geschäftsführerin verantwortlich zeichnen. Sie ist seit 1990 für F+W Communication tätig, seit einem Jahr Mitglied der Geschäftsleitung. Das zur SiveCom-Holding (F+W PR, FairCom, TextCom) gehörende Unternehmen als national tätige Kommunikations-Agentur will mit effizienten und geographisch dezentralisierten Teams ihren Kunden Kommunikations-Lösungen vor Ort anbieten. Die Niederlassung in Zürich ist zu 100 Prozent eine Tochtergesellschaft der WellCom Advertising, die neu je zur Hälfte dem Geschäftsführer *Urs Stauffer* und *Silvio Weilenmann*, dem Besitzer der SiveCom-Holding, gehört.

TUI schwelgt in Zahlen: Das beste Ergebnis in der Geschichte der TUI legte Deutschlands grösster Veranstalter jetzt vor und meldete eine Umsatzsteigerung von 12,1 Prozent auf 4,3 Milliarden DM im deutschen Kerngeschäft. Die Zahl der Gäste erhöhte sich um 11,1 Prozent auf 3,621 Millionen. Über den Gewinn will sich das Unternehmen erst im kommenden Frühjahr äussern. Den Anstieg des Umsatzes gegenüber den Kundenzahlen führt TUI-Chef *Dr. Ralf Corsten* auf den hohen Zuwachs im Flugbereich (+16%) sowie auf die Tatsache zurück, dass teurere Reisen gekauft worden seien. Der durchschnittliche TUI-Reisepreis liegt derzeit bei 1188 DM. Die Buchungszahlen für den kommenden Winter, die derzeit ein Plus von 17 Prozent gegenüber dem Vorjahr ausweisen, lassen ebenfalls auf ein erfreuliches Ergebnis hoffen. *SE*

Standortwechsel des Swiss Bankers Travellers Cheque Center. Das SBTCC verlegt seinen Standort per 1. Januar 1995 an die Kramgasse 4, 3506 Grosshöchstetten (Telefon 031 710 11 11, Fax 031 710 12 00). Mit der neuen Partnerschaft mit American Express Travelers Cheque drängt sich zudem eine Änderung in der Schreibweise der Bezeichnung auf. Schrieb das SBTCC während der Partnerschaft mit der britischen Thomas Cook Traveller Cheque korrekt englisch mit zwei L wird neu Travelers Cheque amerikanisch vereinfacht mit nur einem L angewandt. *JS*

REKLAME

SPEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Swissair

Die Strategien nehmen Form an



Schafft Swissair den Flug in die Europäische Union mit Hilfe der belgischen Sabena?

Fotos: Hutschneker/Swissair

Der Swissair-Verwaltungsrat hat die Geschäftsleitung ermächtigt, Schritte zu einem Zusammenrücken mit Sabena einzuleiten. Eine Beteiligung an Sabena soll es Swissair ermöglichen, ihre Stellung in Europa zu stärken. Diese Swissair-Mitteilung von letzter Woche ist lapidar, wirft Fragen auf und eröffnet Perspektiven. Der soeben ernannte Verhandlungsleiter Alain D. Bandle sieht sich einer komplexen Situation gegenüber.

KLAUS HÖHLE

Swissair lüftet zwar eine Ecke des Schleiers, der ihre langfristige Strategie bedeckt hält. Allerdings bestätigt sie vorläufig nur ihre seit Jahren definierte und wiederholt erläuterte Absicht, nach einem weiteren europäischen Partner zu suchen. Dass dies aus mehreren Gründen schwierig ist, hat sie niemals in Abrede gestellt. Gespräche hat es in der Vergangenheit mit einer ganzen Anzahl von Gesellschaften gegeben. Auch das hat Swissair-Präsident *Otto Loeple* immer wieder gesagt. Dennoch mag jetzt überraschen, dass gerade mit Sabena verhandelt wird, einer Gesellschaft, die seit Jahrzehnten als flügelarm gilt. Es leuchtet auch nicht ohne weiteres ein, dass ein Swissair-Sprecher das belgische Unternehmen als eine «gute Gesellschaft» bezeichnete.

Sabena kein Problemfall

Dennoch, Sabena muss deshalb kein Problemfall sein. Zwar finden die Verhandlungen unter ungleichen Voraussetzungen statt, denn für ihre rein staatliche Gesellschaft behält sich die belgische Regierung das letzte Wort über die

Form und die Bedingungen einer engen Zusammenarbeit und einer Beteiligung vor. Swissair hingegen ist in ihren Entscheidungen relativ unabhängig. Ein anderer wichtiger Aspekt mit politischem Hintergrund ist die französische Beteiligung an Sabena. Seit Mitte 1992 hält Air France 37,5 Prozent an Sabena. Nach offiziellen Angaben hat sie damals 670 Millionen französische Francs in die belgische Gesellschaft eingebracht. Für ein Unternehmen der Gröszenordnung von Air France wäre es kaum wichtig, einen Betrag in dieser Gröszenordnung zurückzuziehen, wenn es darum geht, eine andere Beteiligung zu blockieren. Vor einigen Monaten war Air France jedenfalls nicht dazu bereit. Heute könnte man jedoch in Paris anders denken, denn Air France muss mit jedem Franc rechnen. Wenn diese Hindernisse beseitigt werden können, müsste Swissair jedoch vor einer Kapitalbeteiligung Garantien erhalten, dass Sabena in bestimmtem Umfang bereit ist, zumindest ihr Marktverhalten und ihre Flugplangestaltung auf die Bedürfnisse eines Verbundes von Gesellschaften einzustellen.

Mit welchem Zweck verhandeln

Obwohl seit langem Vorgespräche statt-

fanden, ist die Situation noch offen. Zwar erging sich ein belgischer Minister letzte Woche in der Öffentlichkeit hoffnungsfroh in Andeutungen, noch ehe Swissair die Aufnahme von Verhandlungen bestätigt hatte. Ein Swissair-Sprecher erklärte das damit, dass Sabena in Belgien Regierungssache sei, und die Regierung habe ein dringendes Mitteilungsbedürfnis. Für Sabena und für die belgische Regierung ist eine Bindung an einen potenten Partner weitaus dringender als für Swissair eine weitere europäische Stärkung. Denn die direkten Synergien wären für Swissair in naher Zukunft nicht sehr stark, das Potential der Drehscheibe Brüssel ist vergleichsweise gering. Worauf es ihr ankommen muss ist vielmehr eine starke Einflussmöglichkeit auf das Verhalten von Sabena.

Von indirektem und um so nachhaltigerem Interesse ist es aber für Swissair, ihren weltweiten Mitspielern in der Partnerschaft «Global Alliance» – Delta Air Lines und Singapore Airlines – ein starkes europäisches Verteilernetz zu bieten. Kurz-, mittel- und langfristig kann sich diese Strategie auszahlen. Zur langfristigen Strategie könnte man auch übrigens die Gründung der neuen Tochtergesell-

schaft «Swissair asia» zählen, die vorläufig einzig dem Zweck dient, ohne diplomatische Reibungen mit Peking die Industrielsel Taiwan mit der Schweiz direkt zu verbinden.

Unruhe in Genf

Der Swissair-Direktor in Genf, *Peter Wolf*, wird mit der Direktion Swissair-Bodendienste im Juli 1995 an den Hauptsitz der Gesellschaft nach Zürich ziehen. Der Geschäftsbereich Bodendienste ist relativ jungen Datums und gewinnt im weltweiten Wettbewerb zunehmend an Bedeutung. Die bevorstehende Verlegung von Wolf nach Zürich hat in politischen und wirtschaftlichen Kreisen in Genf Unruhe ausgelöst, denn sie wird als Desengagement von Swissair in der Westschweiz interpretiert. Neuer kommerzieller Direktor für die Westschweiz und das angrenzende Frankreich wird *Joseph Bagnoud*, zur Zeit Route Manager Afrika und Lateinamerika. Bagnoud wird auch die Aufgaben des Swissair-Arsprechers für wirtschaftliche und politische Kreise in Genf wahrnehmen. *KH*

Baumeler Reisen

Deutschland im Visier

Der Wanderspezialist aus Luzern stösst in der Schweiz an seine Grenzen und nimmt nun den Wanderer aus Deutschland besser ins Visier. Die meisten Baumeler Wander- und Aktivferien führen zwar ins Ausland, jedoch trägt der Veranstalter mit dem Baumli Club auch zum Tourismus in der Schweiz bei.

SAM JUNKER

Wie im laufenden Jahr wird Baumeler Reisen auch 1995 in der Schweiz mit rund 15 000 Passagieren etwa 40 Millionen Franken umsetzen. Wie Direktor *Max Bosshard* vor der Presse erklärte, hält sein Unternehmen einen Marktanteil von 70 Prozent. Damit sei ein weiteres Wachstum kaum mehr möglich oder es hiesse, die Nische Wander-, Velo- und Aktivferien zu verlassen. Dies wäre wohl ein Fehler.

Neue Verhältnisse

Die Chancen eines weiteren Wachstums sehen die Luzerner jedoch jenseits der Grenze. So gründet die J. Baumeler AG, wie sie mit ganzem Namen heisst, eine neue Tochterfirma in Deutschland mit Sitz in Freiburg im Breisgau. An der bisherigen Baumeler-Niederlassung in München war der auf Studienreisen spezialisierte Veranstalter Klingenstein & Partner mit 49 Prozent beteiligt, an der neuen J. Baumeler GmbH hält Klingenstein noch 15, Baumeler 85 Prozent. Für das erste Betriebsjahr hat Baumeler Deutschland vier bis fünf Millionen Umsatz budgetiert, was angesichts der Grösse des Marktes eher bescheiden wirkt. Auf ein schnelles Wachstum jedoch ist man gefasst.

Gäste kommen immer wieder

In Deutschland sollen auch die Reisen von Baumeler Schweiz verkauft werden. Jedoch wird für den neuen Markt eine eigene Produktion mit Abreisen ab Deutschland aufgezogen. Es soll zudem stark darauf geachtet werden, dass Schweizer in Gruppenreisen ab der

Schweiz nicht plötzlich eine Minderheit darstellen. Dies gewinnt noch an Bedeutung, wenn man bedenkt, dass fast 80 Prozent der Baumeler-Kunden Repeaters sind. Der Rekordhalter war bereits 74 Mal mit Baumeler auf Reisen.

Tiefere Preise

Den 95er Katalogen hat Baumeler ein neues, kundenfreundlicheres Outfit verpasst. Sie weisen gemeinsam nicht weniger als 57 neue Destinationen auf, wobei Hauptaktionsgebiet der Mittelmeerraum bleibt. Wie Bosshard unterstreicht, sind die Preise um rund 14 Prozent gesunken. War der Durchschnittspreis bis anhin 2376 Franken, beläuft er sich jetzt auf 2044 Franken. Zum einen ist dies auf den starken Schweizer Franken zurückzuführen, zum andern habe man «Last abgeworfen». Die Auswertung der Fragebögen hätte gezeigt, dass Kunden öfters weniger tippen zu essen wünschen oder Hin- und Rückflüge auch an Wochenenden genehm sind. Solche und ähnliche Anpassungen wirken sich natürlich auch auf den Preis aus.

Baumeler bietet auch Reisen in der Schweiz an. Diese werden jedoch nicht stark gebucht, da, wie Bosshard sagt, in unserem Land ohne weiteres «unorganisiert» gewandert werden kann. Der Baumli Club jedoch, dessen Mitgliedschaft pro Jahr 50 Franken kostet, bietet als gute Kundenbindung zahlreiche Exkursionen in der Schweiz an, an die 70 Prozent sind Eintagesausflüge aber auch zwei- und dreitägige Reisli, für die die Clubmitglieder zusätzlich zu bezahlen haben.

1995 wird gefeiert

Im Mai 1995 feiert Baumeler das 35-Jahr-Jubiläum. Die grosse Fete steigt am 3. September. Nach einer Seerundfahrt auf dem Vierwaldstättersee wird in einem Zirkuszelt in Küsnacht am Rigi gefeiert. Baumeler rechnet für diesen Jubiläums-Anlass mit mehreren hundert Gästen. Dass diese kommen werden, dürfte bei der starken Kundenbindung kaum verwundern. *JS*

Revirement bei Kuoni

Boss gibt dem Chef den Hut

Direktionspräsident Peter Oes verlässt Kuoni überraschenderweise per Ende Jahr. Der jetzige VR-Präsident, Wirtschaftsersatzwart Riccardo Gullotti ersetzt ihn. An seine Stelle tritt Daniel Affolter, Präsident der Kuoni-Hugentobler Stiftung.

ROLF BÜHLER

Diskretion ist, «von sich schweigen zu machen.» Am Dienstag letzter Woche wurde bekannt, Kuoni-Konzernchef Peter Oes würde in gut zwei Wochen den Hut nehmen; im «gegenseitigen Einvernehmen» und «ganz ohne Schlüsselwechsel», wie Daniel Affolter als allein zuständiger Sprecher in dieser Angelegenheit betont. «Ein Gütezeichen für Kuoni ist doch, dass wir unsere Differenzen nicht nach aussen tragen; bei uns gibt's kein Management by public!» Also darf über die Gründe von Oes' Abgang gerätselt werden. Vor allem, weil Oes bloss fünf Jahre im Amt war. Als offizielle Begründung werden grundlegend verschiedene Ansichten über Kuonis Zukunft und die schlechten Konzernresultate in Spanien und Italien angeboten. Hiefür war Oes direkt zuständig. Immerhin, so Affolter, wären diese Ergebnisse wiederum nicht so gravierend, dass man «daran zu nagen hätte.»

Es darf spekuliert werden

Eine Erklärung für das Revirement ist das getrübe, persönliche Einvernehmen zwischen Oes, Gullotti und Affolter. Oder dass die deutsche Kaufhofkette ITS – mit 50,1 Prozent Mehrheitsaktionärin – mit ihrer Aussenseiterrolle und der Rendite ihres 150 Millionen Franken schweren Aktienpaketes ebenso unzufrieden war wie mit Oes' Engagement, dem Kuoni-VR die Aktienmehrheit zu beschaffen. (Wegen dem handreichartigen Verkauf eines von der Swissair gehaltenen Aktienpakets ging diese 1992 an die Deutschen. Die Stimmenehrheit liegt jedoch immer noch bei der Kuoni-Hugentobler-Stiftung.) Der Berner Anwalt Riccardo Gullotti, seit

1990 im Kuoni VR, wird wohl einige seiner VR-Mandate behalten, seine Kanzlei aber aufgeben um sich seiner neuen Aufgabe ohne zeitliche Beschränkung zu widmen. Seine neulich geäußerte Absicht, sich künftig vermehrt Familie und Hobbies zu widmen, wird er zum mindesten «überdenken» müssen. Denn die Neuorganisation der Konzernführung ist angesagt (Holdingdach zwecks Steuerersparnis).

Schaffer hinter den Kulissen

Nach einem gegen aussen verunglückten Start, fasste Oes rasch Trutt. Auch Daniel Affolter attestiert ihm in der Anfangsphase «positive Errungenschaften» (zum Beispiel eine transparente, effiziente Finanzstruktur). Oes galt als Schaffer hinter den Kulissen, hingegen eher als unbequem und undiplomatisch. Auch fehlte ihm das für die Branche wichtige Charisma (Überவர் *Jack Bolli* lässt grüssen). Der Kontrast zu seinem Vorgänger *Michael Crippa* – nach nur einem Jahr mit viel Getöse aus dem Sessel gekippt – war hingegen total: Hier der schneidige Brigadier mit entsprechendem Umgangston, da der unscheinbare, bescheidene, beinahe sympathisch zerbrechlich wirkende «P. Oes».

REKLAME

hogatex

Hotel Informatik mit Zukunft

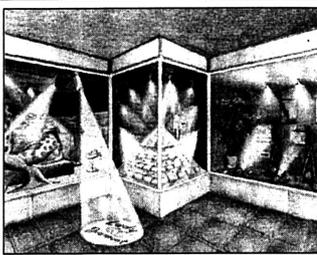
Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hogatex tenner tenner tenner

TEL. 01/741 43 44

Fax 01/741 20 29

Riedstrasse 12, 8953 Dietikon



Die aufsehenerregende Erleuchtung:

Deko Vision

Der Deko-Vision-Projektor stellt eine neue Leisungskategorie im Bereich der Schauerwerbung dar. Wechsel-Gestaltung ohne Grenzen. So einfach kann es sein. Kopieren Sie Ihre Vorlage auf Folie, ausschneiden und in den Deko-Vision einsetzen. **Fertig.**

Um Aufsehen zu erregen
an Eingängen, auf dem Fussboden, an den Wänden, an der Decke, an Hauswänden, im Foyer, und so weiter...

Um darauf hinzuweisen
jegliche Hinweise auf Anlässe, auf Aktionen, auf Tages- oder Spezialmenüs, auf Spezialitätenkarten, auf Empfänge, auf Bankette, und so fort...

Die Lichterkette erhältlich ab Rolle:

Decor Light (Minilämpchen 0,6 Watt)

Kein Ausfall von mehreren Lämpchen möglich.
Geeignet vor allem für Weihnachts-Baumdekorationen, Lichterhimmel, Konturen, Geschäftseingänge, usw.; Selbstmontage möglich.
Technische Daten: Durchschnittlich 25 000 Stunden Lebensdauer, 12 Volt, alle 15 cm ein Lämpchen – kann aber auch individuell verstellt werden.
Sehr servicefreundlich. Farbe grün oder weiss. Jede Länge erhältlich.
Lassen Sie sich beraten.
Viele andere Lichtdekorationen sind für die Schweiz soeben eingeführt. Bewährt in Europa, zu interessanten Preisen. Verlangen Sie eine persönliche Beratung, wir haben sicher einen Vorschlag, der zu Ihrem Geschäft passt.

Ernst Ledermann, Schulweg 1, 5033 Buchs/AG
Telefon 064 24 84 21, Fax 064 22 93 59

71193/902520



Azurblau und Muschelsilber.

Aruba; sonnenüberflutete Perle der Karibik, die auch dem verwöhntesten Gast alles bietet. Von himmlischer Ruhe bis zum beschwingten Strandleben an idyllischen Palmstränden und nahezu alle Wassersportmöglichkeiten. Entscheiden Sie sich für Aruba, wo Ihre Kunden selbst erleben können, daß „Bon Bini“ hier mehr heißt als nur „Willkommen“.



ATA-Europa, Schimmelpennincklaan 1, NL-2517 JN Den Haag, die Niederlande. Tel.: +31(0)70 3566220. Fax: +31(0)70 3604877.

MARCHÉ IMMOBILIER

VALLORBE Buffet de la Gare

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

Le Buffet de la Gare de Vallorbe est à remettre pour le **1er juillet 1995.**

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

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

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

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



0 71960/199176

A vendre restaurant-dancing cabaret

unique en son genre, excellente situation.
Curieux s'abstenir.
Faire offre sous chiffre C 028-7791 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 71969/44300

France, à 3 heures de Genève Location/Vente

Hôteliers-Restaurateurs suisses sans succession offert (sous caution) à un couple professionnel confirmé et dynamique, très bonne affaire 2**
facile, indépendante, prospère.
Libre d'essai. Ouvert à propositions.

Tél. 0033 70 97 (73 00), fax (48 25).

719472/19754



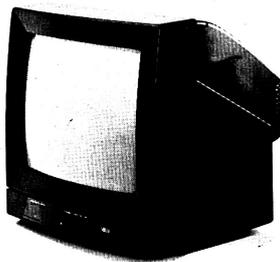
**Délai pour
placer vos
annonces
commerciales:
jeudi
17 heures**

Wir danken Ihnen für das im vergangenen Jahr erwiesene Vertrauen.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage, einen guten Start ins neue Jahr und viel Erfolg.

Hotellkommunikation Paul Welker

Postfach, 8305 Dietlikon, Tel. 01 833 05 58, Fax 01 833 05 18



71813/197487

LIEGENSCHAFTSMARKT

Zu verkaufen
Lugano Süd
***Hotel mit Seesicht
bestehend aus: zirka 3400 m² Terrain, 96 Zimmer mit 160 Betten.
Für Auskünfte an Postfach 2629, 6901 Lugano schreiben.
P 71549/382804

Einmalige Gelegenheit im Berner Oberland! Zu verkaufen mit allerbesten Auslastung, super 4-Stern-Familienhotel
in autofreiem Weltkurort.
120 Betten, vollste Infrastruktur, bester Geschäftsgang.
Wegen Nachfolgeausfall auf Winter 1994 zu verkaufen.
Angebote unter Chiffre 66578 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
66578/37605

Zu vermieten bzw. zu verpachten gut eingeführtes Restaurant mit Alkoholpatent
im Dorf Kern von Ascona, an frequentierter Ladenstrasse (Fussgängerzone), Ca. 35 Plätze; genehmigte Umbaupläne für ca. 54 Plätze (167 m² EG und 56 m² UG) vorhanden. Mieter/Pächter hat jetzt noch die Chance, eigene Ideen einzubringen und sich eine sehr gute Existenzgrundlage zu schaffen. Berücksichtigt werden Interessenten mit Erfahrungen und guten Referenzen.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte unter Chiffre Nr. 221294, Schmid Annoncen AG, Postfach 500, 8034 Zürich.
72009/58882

Zu pachten gesucht mittleres Hotel
in Lugano und Umgebung.
Angebote unter Chiffre 71968 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
71968/382266

Tessin Lago Maggiore Zu verkaufen Hotel mit Gartenrestaurant
am See, mit 24 Zimmern, Restaurant-Pizzeria-Bar für insgesamt 300 Sitzplätze. Die bestehende Fläche bietet Erweiterungsmöglichkeiten.
Offerten an Chiffre H 155-728984, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.
P 71651/44300

Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an!
SHV Materialdienst
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 44 44

Zu pachten gesucht: Mittelgrosses Hotel mit wenig Restauration
Keine Standortbedingung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 71691 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
71691/383214

Zu verkaufen oder vermieten im Locarnese - TI Restaurant Villa
touristische Zone, Seesicht, grosse Terrasse und grosse Parkplätze, mit Wirt- und Night-Club-Patent.
Seriose Interessenten schreiben an PF 1024, 6616 Losone.
P 71912/44300

Pension-Gaststätte
in Freudenstadt/Schwarzwald von Schweizerin aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen (kein Wirtebrief erforderlich). Idealer Betrieb für 2-3 Pers., 60 Sitzpl., 18 Betten, alle Zimmer D/WC/TV, Wirtwohnung ca. 108 m², gute Umsätze.
KP inkl. Inventar DM 780 000.-
Auskunft unter 0049 7442/3683 oder Fax 2330.

Zu verkaufen in Engelberg Dancing-Bar
Top Zentrumslage, Fläche inkl. Nebenräume ca. 400 m², 125 Sitzplätze, komplett eingerichtet (2 Bars mit Mobilbar, Office-Raum, diverse Lagermöglichkeiten, teilweise mit Kühlanlagen etc.), Parkplätze vorhanden.
Kaufpreis und Übernahme nach Absprache
Weitere Auskunft: Chiffre Q 212-55792 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.
0 71948/199176

Zu verkaufen Disco
in Frankreich, 1 Stunde von Basel, Fläche 24 000 m².
Weiher und Haus, Parking: 600 Autos. Preis Sfr. 800 000.-, Anz. Sfr. 450 000.-
Info Tel. 0049 7621 2203
P 71975/44300

Zu verpachten oder zu vermieten per 1. März 1995 gepflegter, rustikaler Landgasthof
über dem Nebel auf dem Lindenberg - zwischen Muri/AG und dem Hallwilersee
Gasthaus GUGGIBAD, 5632 Buttwil/AG
Telefon 057 44 15 62 *** Telefax 057 44 58 98

Lage und Besonderes:
- 35 Autominuten von Zürich, Luzern und Aarau, oberhalb vom Hallwilersee
- ruhig, idyllisch - mitten in bäuerlicher Umgebung - gelegen
- grosser Parkplatz und Kinderspielfeld
- eigenes Quellwasser
Gaststube:
- gemütliche Cheminée-Stube 65 Sitzplätze
- rustikale Bar ab 13 Sitzplätze
- heimeliges Stübli - mit der Cheminée-Stube integrierbar - 70 Sitzplätze
- Gartenwirtschaft mit Brunnen ab 45 Sitzplätze
- alles ist sehr gut unterhalten und eingerichtet
Hotel und Wohnen:
- 3 hübsche Hotelzimmer, eines mit Sauna
- Wirtwohnung mit allem Komfort
- Personalzimmer etc.

Wir heissen Sie für eine unverbindliche Besichtigung des Betriebes während den Öffnungszeiten über die Festtage willkommen!
Ernstmeinende und solvente Mietinteressenten melden sich bitte bei: Aebi Patrick, Telefon 057 44 26 85
0 71976/199176

Hotel Europa, Sitten

Pacht für Zurbrugg/Gauer

Das Sittener 4-Stern-Hotel Europa öffnet nach 2jährigem Betriebsunterbruch im April wieder seine Türen. Der Schweizerische Bankverein als neuer Eigentümer unterzeichnete mit der Hotelgruppe Zurbrugg und Gauer AG einen 7-Jahres-Pachtvertrag.

Weil im Januar 1992 über den damaligen Hausbesitzer Ernest Schertenleib der Konkurs eröffnet wurde, musste das erste Sittener 4-Stern-Hotel vor drei Jahren geschlossen werden. Und dies trotz guten Zahlen im Hotelbetrieb selbst, wie der damalige Direktor Jean-Michel Rupp bezeugt. Er jedenfalls war nach nur 2jähriger Start- und Aufbauphase mit der Bettenbelegung von 35 Prozent zufrieden. Jetzt wird Rupp seine damals begonnene Arbeit fortführen können. Als Generaldirektor der Hotelgruppe Zurbrugg und Gauer im Wallis, die im Saillon das Hotel Les Bains betreibt, ist er neu auch für das Hotel Europa zuständig. Der Schweizerische Bankverein (SBV), der im Juni 1994 den Immobilienkomplex L'Avenir mit dem dazugehörigen Hotel Europa in einer öffentlichen Versteigerung erwarb, hat jetzt mit Zurbrugg und Gauer einen Pachtvertrag für sieben Jahre unterzeichnet. Im Gespräch waren auch die Hotelgruppen Accor und Manotel.

Olympia-Kandidatur kein Grund

Rupp erhofft sich vor allem Synergien im Marketing- und Reservationsbereich «Beide Hotels sind on line miteinander verbunden.» Profitieren dürfte dabei vor allem das Europa, das Gäste des sehr gut ausgebauten Hotel Les Bains in Saillon (durchschnittliche Bettenbelegung: 77 Prozent) übernehmen dürfte. Zudem dürfte in Saillon-les-Bains, das in der Walliser Kandidatur als olympisches Dorf vorgesehen ist, die Nachfrage noch weiter steigen. Die Olympia-Stimmung in Sitten, welche sich auch auf den Tourismus auswirkt, habe den Entscheid sicherlich mitbeeinflusst. Jedoch nicht grundsätzlich, wie Rupp gegenüber der *hotel + tourismus revue* weiter erklärte. Das 4-Stern-Hotel wird neu als Garni betrieben. Bis zur Wiedereröffnung im April wird der Hoteltrakt renoviert und umgebaut. GER

Prozess verschoben

Mitte Dezember ist in Bern der Prozess zwischen dem Schweizerhof-Hoteller Jean-Jacques Gauer und Hans Zurbrugg verschoben worden. Zurbrugg, mit der Schwester von Jean-Jacques Gauer verheiratet, ex-Direktor der J. Gauer Hotel Management, fordert 3,2 Millionen Franken von J.J. Gauer für entgangene Managementhonorare, wie «Der Bund» vom 16. Dezember schreibt. J.J. Gauer wiederum verlangt rund 350 000 Franken Kostenübernahme eines verlorenen Prozesses, den Zurbrugg bezahlen sollte. Zurbrugg war zuletzt Direktor der J. Gauer Hotel Management gewesen. 1990 kam es zum Streit. Zwei Jahre später erfolgte eine Vereinbarung, in der J.J. Gauer weitere Anteile der J. Gauer AG erwarb, Zurbrugg und seine Frau die Gauer Management AG plus zwei Millionen Franken. Doch das Arrangement hielt nicht. Neu ist der Umstand, dass Gauer-Zeuge Paul Bürgi, ehemaliger J. Gauer Hotel Management-AG-Verwaltungsratsmitglied, «es sei Geschäpfpolitik gewesen, dass die Management AG auf die ihr vertraglich zustehenden Honorare gegenüber der J. Gauer AG endgültig verzichtet haben». APK

HOT-TELL

St. Galler Hoteller stiftet Preis für Weihnachtsschmuck. Wie das St. Galler Tagblatt berichtet, sähe es Max Kriemler, der Besitzer des «Einstein» gerne, wenn neben seinem Hotel zahlreiche weitere St. Galler Geschäftsinhaber ihre Gebäude in der Vorweihnachtszeit mit festlichen Beleuchtungen einen besonderen Glanz verleihen. Zu diesem Zweck spendet Kriemler nun jährlich einen Preis von 1000 Franken für den festlichsten Weihnachtsschmuck.

Präsidentenversammlung SHV

Wahlgremium sucht Amstutz-Nachfolger

Eine Kommission soll Kandidaten für die zurücktretenden Mitglieder der Verbandsleitung des SHV, Präsident Alberto Amstutz und Vizepräsident Pierre Lehmann, suchen. Dabei werden auch externe Persönlichkeiten einbezogen. Höhepunkt der Versammlung in Zürich war das Referat des österreichischen Hoteliers-Präsidenten, Helmut Peter.

ANDREAS NETZLE

Von einer «bewegten und nervenaufreibenden Zeit», die ihren Höhepunkt in den Rücktritten von Alberto Amstutz und Pierre Lehmann gefunden habe, sprach GPK-Präsident Robert Infinger in seinem Rechenschafts-Bericht. Dabei stellte er dem SHV ein gutes Zeugnis aus: Er sei gut strukturiert und organisiert und der Hauptsitz in Bern arbeite professionell und effizient. Zum «Fehlverhalten» einzelner Personen in der Verbandsleitung wollte er nicht Stellung nehmen. In den nächsten Monaten müsse jetzt aber «mit Ruhe und Besonnenheit» gearbeitet werden. Zu den Nachfolge-Wahlen am 22. Mai meinte Infinger: «Wir müssen qualifizierte Personen finden, die von allen akzeptiert werden.»

In welche Richtung bei der Amstutz-Nachfolge gedacht wird, machte der Antrag des Kantonalverbandes Solothurn deutlich: Der neu zu wählende Präsident müsse eine «branchen-neutrale Persönlichkeit» sein und dürfe weder aus den Reihen des SHV noch aus der Hotellerie im allgemeinen stammen. Der Antrag wurde zurückgezogen, nachdem darauf hingewiesen worden war, dass damit die in den Statuten festgelegte Regelung eingeschränkt würde.

Kritik an Stil

Angenommen wurde dagegen der Antrag des St. Galler Kantonalverbandes: Für die Ersatzwahlen wurde die Einsetzung einer neunköpfigen, regional ausgewogenen Wahlkommission gutgeheissen. Unter der vorläufigen Leitung von Rolf Rupp (St. Gallen) wird sich das Gremium am 4. Januar zu ihrer ersten Sitzung treffen. In einem engagierten Votum übte Rupp Kritik am Stil der Auseinandersetzung in den Hoteliers-Reihen. Kaum sei der «Interlakener Schock» überwunden, stehe der SHV wieder in den negativen Schlagzeilen. Der schlechte Stil habe auch dazu geführt, dass immer mehr führende Persönlichkeiten den Versammlungen fernblieben und sich nicht für den Verband engagieren wollten. Ein Kandidat für die Ersatzwahlen wurde bereits nominiert. Der Hotelier-



SHV-Direktor Heinz Probst und Vizepräsident Ernst Frauchiger (mit verletzungbedingtem Verband) informieren die Kantonalpräsidenten. Fotos: SHV

Verband des Kantons Schwyz schlägt Franz von Reding vor, welcher bereits 1990 kandidierte und damals gegen Pierre Lehmann unterlag.

Preisordnung im Viser

Im Zusammenhang mit den Halbtax-Aktionen der SBB und ähnlichen Preisaktionen des Kreditkartenunternehmens Visa stellte die Sektion Lugano die Frage, ob es noch einen Sinn habe, ein Preisreg-

ment aufrechtzuerhalten, das systematisch umgangen werde. SHV-Direktor Heinz Probst informierte die Präsidenten, dass sich die Kartellkommission des Bundes für das Preisreglement des SHV interessiert und bereits ein Gespräch stattgefunden habe. Bis Ende Jahr werde die Kartellkommission bekanntgeben, ob sie eine Untersuchung eröffnen werde. Insbesondere die Festschreibung von sanktionierbaren fixen Minimum-Preisen statt unverbindlicher Preisempfehlungen stosse bei der Kommission auf Skepsis.

Erfolgreicher Hotelführer

Bereits über die Hälfte der 1. Auflage des neuen Hotelführers, nämlich 145 000 Exemplare, sind laut Angaben von SHV-Vizedirektor Werner Friedrich bereits im Markt. Für den bereits im Spätsommer erscheinenden Hotelführer 1996 werden einige Verbesserungen vorgenommen. Jede Seite wird künftig mit Ort und Region beschriftet. Innerhalb der Regionen wird die Systematik benutzerfreundlicher. Um die Bildqualität zu verbessern, werden in der neuen Ausgabe nur noch Dia-Vorlagen akzeptiert. Bereits für das nächste Jahr konnten einige Anschlusskonzepte mit den Daten des Schweizer Hotelführers realisiert werden. Ascona, die Stadt Zürich, Lausanne, das Waadtland und einige weitere brachten eigene Führer heraus, in denen die offiziellen Einträge verwendet wurden. Aus prinzipiellen Gründen können die vom SHV erhobenen Daten in Anschlusskonzepten nicht verändert werden, stellte Werner Friedrich zuhanden der Tourismusregion Tessin klar. Die nächste Präsidentenversammlung wird am 14. März in Bern stattfinden.

«Winterfrische statt Skiferien»

Gastreferent Helmut Peter, Präsident der Österreichischen Hotelier-Vereinigung, äusserte sich zur Zukunft des mitteleuropäischen Ferientourismus. Dem traditionellen Wintertourismus in Mitteleuropa gibt Helmut Peter wenig Zukunftschancen. In Anbetracht der Klimaveränderung und der zunehmenden Überalterung der Gesellschaft sei ein Produkt «Winterfrische», also Winterferien ohne das Skifahren, erfolgversprechender als klassische Winterferien. Frühling, Sommer und Herbst in Mitteleuropa sind für Helmut Peter ein «veraltetes Produkt». Besser wären Themenparks, Bauerndörfer, Robinson-Clubs, Babyhotels und hochwertige Kurangebote.

Peter plädierte für mehr kundenorientierte Qualität: «Qualität ist erst dann Qualität, wenn sich genügend Kunden finden, welche die Leistung zum festgelegten Preis kaufen, und dabei Gewinn erzielt werden kann - alles andere ist Liebhaberei.» Die 4- und 5-Stern-Hotellerie sei in diesem Sinne nur ein



Helmut Peter, Präsident der Österreichischen Hotelier-Vereinigung.

Nischenprodukt. Die Masse der Gäste könnten sich nur 1- bis 3-Stern-Hotels leisten. In den Sonnenzielen seien dagegen aufgrund der Währungssituation und der Arbeitskosten die 3- und 4-Stern-Hotels Massenprodukte und nur die 5-Stern-Häuser Nischenprodukte. AN

Zu beachten seien zudem die wechselnden Bedürfnisse der Gäste. Ein 5-Stern-Gast sei auch 1-Stern-Gast, gerade so, wie es ihm passe und wo er den grössten Vorteil sehe. Denn, so Helmut Peter weiter, die «Schnäppchen-Mentalität», also die Tendenz zu profitieren und etwas Geld zu sparen, sei ein weiterer Megatrend der Zeit. Das Angebot der Hotellerie müsse überdacht und mit einem bedürfnisorientierten Marketing vertrieben werden. Hier sei die Stadthotellerie der Ferienhotellerie einen Schritt voraus. Konkrete Planung von Vertriebswegen, Nutzung der Elektronik, Nutzung der Reiseindustrie, höherer Kommunikationsaufwand, bessere Nutzung des Mittels Verkaufsförderung, Lean-Management und Betriebs-Kooperationen, das sind nach Peter die Stichworte für eine zukunftsstrahlende Unternehmensführung in der Hotellerie. Und schliesslich müsse es das Ziel sein, nicht nur selber Gastgeber zu sein, sondern alle Mitarbeiter zu Gastgebern zu machen. AN

«Swiss Event '95»

Die Schweizer Messe für Schweizer Anbieter

Wer sie von den Schweizer Hoteliers, Kongress- und Tagungsanbietern noch nicht gefunden hat - hier ist sie, die CH-Messe für kleinere Leistungsträger. Gewerbliche Beherbergungs- und Event-Anbieter, die sich endlich einmal ein Treffen mit inländischen Interessenten wünschten, können sich im November an der «Swiss Event 95» in Zürich mit ihnen treffen. Die Wigra macht's möglich!

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wer kennt sie nicht schon, all die internationalen Treffen, wo wie bei der EIBTM in Genf die Schweizer sich gar nicht hingetrauen, oder beim TTW in Montreux, der den (kleineren) inländischen Leistungsträgern nur schlecht gerecht wird? Auch der Swiss Travel Mart, der im kommenden April wieder stattfindet, richtet sich stark auf ausländische Einkäufer und Nachfrager von Schweizer touristischen Produkten aus.

Sichere Wert im Inlandgeschäft

Die Wigra Expo AG in Oberrieden ZH, mit dem inzwischen bekannten TTW-Herausforderer Willy Gyger, und der

Messe, PR- und Tourismusspezialist Gian Andreossi, wenden sich nach Purlzelbäumen im sehr unsten Outgoing-Geschäft diesmal sicheren Werten zu: Auf dem Messe-Zürich-Gelände in Oerlikon soll am 1. und 2. November 1995 erstmals eine Tagungs-, Kongress- und Seminarmesse stattfinden, bei der Schweizer Leistungsträger Nachfrager aus der Schweiz und grenznahen Gebieten treffen.

Stichwort Besuchermarketing

Andreossi weiss, dass ein grosser Teil des Erfolgs dieses Projekts davon abhängt, wie geschickt er sein Besuchermarketing angeht. An der EIBTM in Genf macht zum Beispiel allein der Umstand, dass Einkäufer gleich flugcharterweise gratis eingeflogen werden, schon fast den ganzen Erfolg aus. Schliesslich bezahlen die Aussteller nicht nur pro Quadratmeter Fläche, sondern auch pro Besucherqualität und Menge. Aufgrund von zahlreichen Datenbanken, deren sich die Organisatoren noch bemächtigen wollen, soll der Kreis möglicher Besuchersegmente abgegrast werden: Firmenreisedienste, Agenturen, Unternehmen und Firmen selbst, Direktionssekretärinnen, Personaldienste, politische Parteien und Freizeitclubs, Promotionspezialisten, oder Convention-Vororganisatoren gehören dazu. Genauso zersplittert zeigt sich auch die

Leistungsträgerseite, wobei die Swiss-Event-Organisatoren eher End-Leistungsträger als Anbieter anpeilen und erst in zweiter Linie Vermittler. «Hier ist Hardselling angesagt», meint Andreossi, «und solange beispielsweise Verkehrsvereine nicht auf Kommissionsbasis arbeiten dürfen, sind sie für mich auch keine richtigen Endverkäufer, sondern eher Promoter und PR-Leute. Verkauf, das endet für mich immer mit Abschluss und Auftragsbestätigung!» Und vor allem das wünscht er sich Anfang November in Oerlikon zuhause. Der (Kongress-)Hotellerie fällt beim Swiss Event natürlich eine Schlüsselrolle zu, Anbieter im Bereich Event, Bergbahnen, Schifffahrt etc. würden natürlich das Bild abrunden.

Wigra in der Marktnische

Dass in dieser Formel Potential liegt, ist nicht schwer zu erkennen. Die Messororganisatorin Wigra will sich offenbar nach ihren Erfolgen in der Zürcher Ferienmesse (1994 grösste Ferienmesse der Schweiz), und ihrer TTW-Alternative Swiss Travel Workshop nun einer Marktnische zuwenden, in der unausgelastete gewerbliche Strukturen nach Kunden und neuen Märkten lechzen. Die Risiken jedoch liegen in der Nichtvoraussehbarkeit des Verhaltens: Werden die Leistungsträger diese Neuheit eines nationalen Marktforums würdigen? Immerhin verspricht «Swiss Event», für direkte

Kontakte bei einem sonst nur schwer bearbeitbaren Kundenkreis zu sorgen. Zwei Stunden seien täglich für vororganisierte Appointments reserviert.

REKLAME

Tourismus-Werbung in der

Neue Zürcher Zeitung

oder

DIE WELTWOCHEN

Wir kennen Ihr Zielpublikum.

TourMedia

Mediaberatung inklusive.

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

Hotellarchitektur

«Typisch schweizerisch» oder «billig»?

Das Schweizer Hotel: an seiner Architektur und Einrichtung ist es selten zu erkennen. Standard-einrichtungen, auch aus Italien und Österreich, haben aber nach wie vor Hochkonjunktur. Dabei wären mehr Individualität und Selbstbewusstsein gerade jetzt angebracht.

BETTINA MUTTER

«Was die Österreicher hinkriegen, kann ich auch.» Das soll ein Schreinermeister gesagt haben, als es um den Innenausbau des neuen Hotel Garni La Cabane auf der Bettmeralp ging. Hotelier Franz Mattig wusste genau, was er wollte und suchte sich einen geeigneten Schreinermeister, der aus vorhandenem alten Holz ein

«Dort investieren, wo der Gast es spürt»

Andreas Ramseier, Architekt und dipl. Innenarchitekt HFG/ASAI in Zürich, möchte die Hoteliers wieder vermehrt in die Pflicht nehmen und erinnert sie an ihre Verantwortung, die sie bei der Renovation alter Bauten, bei der Neueinrichtung oder gar beim Bau eines neuen Hotels haben: «Kitsch dürfte einfach nicht zugelassen sein. Die Hoteliers sollten zugesellen auf sich selbst zurückbesinnen und gemeinsam mit Architekten die persönliche Identität der Schweizer Hotellerie bei Bau und Umbau von Betrieben pflegen.»

In einer Zeit, da Investitionen und Renovationen für Hoteliers enorm wichtig seien, müsse «dort investiert werden, wo es am meisten zum Erlebnis des Gastes beiträgt», findet Ramseier. Auch im Einrichtungs- und Hotelbausektor werde die Schweiz nicht umhin kommen, mehr Mut zu Neuem zu beweisen. «Wir müssen zeitgemäss werden, um international überhaupt noch Bestand zu haben.»

BM

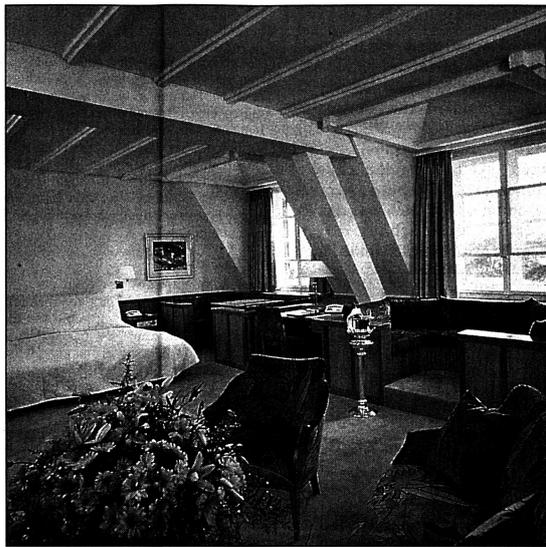
zwar nobles, aber dennoch schlicht wirkendes Interieur herstellen würde. Vom allzu klassischen Aufenthaltsraum und Entrée habe er zum Beispiel bewusst abgesehen, erklärt Franz Mattig: Es gäbe schon zu viele, die gleich aussehen. «Wenige, aber luxuriöse Zimmer» ist seine Devise, denn unter den rund 5000 Gästen der Bettmeralp müsse es noch Leute geben, die Geld für «etwas Besseres» hätten.

So zielstrebig wie Franz Mattig ans Werk gegangen ist, so schwierig dürfte es für andere sein, sich im Dickicht der Angebote zurechtzufinden und sich überhaupt klar zu werden, wem Trend oder Stil sie huldigen wollen.

Hotels, Restaurants und Cafés die von österreichischen oder italienischen Innenausbaufirmen beliefert wurden, stehen nicht nur im Wallis in beträchtlicher Anzahl. Die von A bis Z im gleichen Stil «durchdesignten» Häuser lassen oft den Verdacht aufkommen, dass Chef oder ChefIn der eigenen Unentschiedenheit ein Ende setzen wollten und froh waren, entsprechende Lösungen präsentiert zu bekommen. Und wenn die Gaststätten in zahlreichen Fällen durch ihr trendiges Aussehen zwar gefallen, dürfen sie keinesfalls als repräsentativ für den architektonischen Stil der Region und ihrer Landschaft gelten.

Finanzielle Hürden entscheiden

Auf der anderen Seite steht aber die Frage nach den Finanzen. Für den Hotelier, der sich heute mit dem Gedanken trägt, sein Hotel umzubauen oder neu einzurichten, ist die Situation alles andere als einfach: Finanzielle Hürden entscheiden sehr oft, was überhaupt in Frage kommen könnte. Hilfe bietet die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), die Darlehen gewährt oder verbürgt, Hoteliers bei Um- und Neubau berät und Hotelbetriebe begutachtet oder auch deren Revision übernimmt. 1993 betrug der Darlehensbestand der SGH 140,9 Millionen Schweizer Franken. Heinz Kappeler (SGH): «Im Moment spielen Hotelrenovationen eine wichtige Rolle. Die Neubauten sind aber aus bekannten Gründen rückläufig, denn der Bedarf an



Wer dort investiert, wo dem Gast sein Aufenthalt erlebnisreicher gemacht wird, stösst auf positive Resonanz. Erhöhte Sitzkufen im 4. Stock des Suvretta House ermöglichen den Blick über das ganze Oberengadin. Foto: zvg

Eigenkapital ist mit 40 bis 50 Prozent relativ hoch.»

Typisch schweizerisch?

Denn, so Walter Fankhauser von der Verkaufsabteilung bei Prodega: «Wer jetzt nicht investiert, hat keine Chance mehr.» Seit die Prodega mit ihrem Gästezimmer-Programm auch den Sektor Einrichtung abdeckt, kämen laufend Wünsche nach weiteren preisgünstigen Angeboten in diesem Bereich. Es sei für ihn überraschend, wie gut der Verkauf der Zimmerreinrichtungen abgelaufen sei. Marcel Diethelm, Verkaufsleiter der dige-Engrosmöbelzentren, des Partners im Zimmerprogramm: «Unser Kunde ist der Selbstentscheider der Familienunternehmer. Er engagiert keinen Architekten, der viel Geld kostet.» Aus einem Standardprogramm würden möglichst individuelle Lösungen hergestellt, so dass ein Hotelzimmer mit 2500 Franken an sich realisierbar sei. Als «typisch schweizerisch» dürfe man das Angebot aus heller Eiche oder Kiefer bezeichnen, auch gehe der Trend eher hin zu schlechten Formen. «Wir heben uns ab von österreichischen und italienischen Angeboten, die doch sehr üppig daherkommen.» Für Marcel Diethelm sind die «Tiroler» nicht unbedingt günstiger: «Die Meinung, ausländische Einrichtungen seien billiger, geht nicht auf. Unter dem Strich kaufen sie in der Schweiz günstiger ein.»

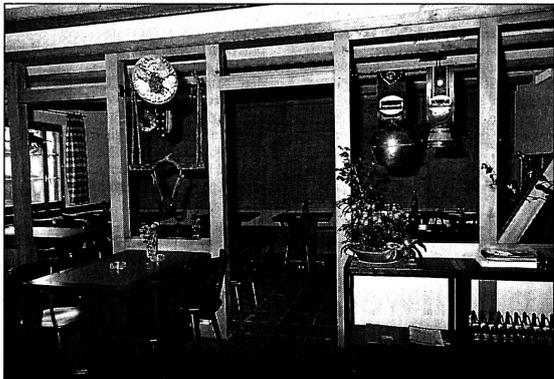
Stilunsicherheit

Andreas Ramseier, Architekt und dipl. Innenarchitekt HFG/ASAI, kennt die Probleme, die sich beim Neubau oder Umbau von Hotels stellen. Das typische «Schweizer Hotel» gibt es für ihn nicht: «Es ist ganz klar eine eigentliche Stil-

unsicherheit festzustellen.» Ein Umstand, der es Trendsettern erlaube, sich auf dem Markt zu profilieren. Die unterschiedlichen Bedürfnisse von Stadt-, Touristik- oder ausgesprochenem Ferienhotel und die regionalen Eigenheiten würden dies zusätzlich beeinflussen.

«Recyclen ist modern»

Tilla Theus ist Architektin ETH/SLA, mit reicher Erfahrung im Hotelbereich. Sie weiss den Unterschied zwischen Stadthotel- und Ferien- beziehungsweise Tourismushotel klar zu definieren: «Der Traum, die Entspannung, «weg von zu Hause» soll im Ferienhotel wichtig sein.» Die Tendenz im Stadthotel hingegen gehe eher in Richtung «Heimersatz». «Es geht ja darum, im gewohnten Umfeld seine Arbeit bestmöglich erledigen zu können.» Im Bereich Hotelrenovation rät sie zu sukzessivem Vorgehen und sanften Methoden, die den Hotelier auch finanziell weniger belasten: «Man sollte einem Traditionsotel nicht alles wegnehmen und neu machen.» Eine Möglichkeit sei deshalb: «Recyclen ist modern.» Bestehende Sachen, vor allem alte Möbel können durchaus trendig und neu gestaltet werden.» Stühle, Sofas usw. lassen sich aufpolstern, mit neuen Stoffen überziehen und mit neuen Teppichen und Vorhängen kombinieren. Auch das Holz alter Wandtäfer, die überstrichen waren, lässt sich wiederbeleben. «Das entspricht unserer Zeit.» Für Tilla Theus ist es deshalb wichtig, dass frühere Stilrichtungen auch heute, in moderner Umgebung, weiterleben können. BM



Hotelrenovationen spielen zur Zeit eine enorm wichtige Rolle. Oft entscheiden aber nur die finanziellen Hürden, wie umgebaut werden soll, während die Individualität auf der Strecke bleibt. Foto: zvg

Advanta Immobilien

Kempinski allein war zu wenig global

Wie stark auch die internationale Hotellerie vom Liegenschaftensektor abhängig ist, hat sich mit dem Kempinski-Verkauf durch Advanta Ende November wieder einmal gezeigt. Sogenannte Primary Developer instrumentalisieren die Hotellerie als Möglichkeit, Liegenschaften zu bewirtschaften.

GEORG UBENAUF

Die deutsche Immobilien-Entwicklungs-Holding Advanta AG war vor zwei Jahren in die Kempinski AG eingestiegen und sprach damals von «langfristigem Engagement». 1993 und 1994 machte die Kempinski-Gruppe in 17 Häusern Verluste, trotz Umsatzsteige-

runge 1994. Also wurde an die thailändische Dusit Sindhorn verkauft, wie kürzlich bekannt wurde (Siehe hotel + tourismus revue vom 1. Dezember 1994).

Advanta-Mehrheitsgesellschafter Dieter Bock ist ebenfalls bei der britischen Lonrho-Gruppe stark engagiert. In Frankfurt hatte man vorerst vermutet, Bock habe Kempinski verkauft, um mit dem Erlös seine hart erkämpfte Position bei Lonrho abzustützen. Was Bock heftig dementierte – das von Dusit erhaltene Geld für Kempinski bleibe in der Advanta. Advanta will sich nun voll auf die Entwicklung von Immobilien konzentrieren. Schliesslich sind die in den letzten zwei Jahren im Osten Deutschlands neu ins Portfolio gebrachten Adlon in Berlin, Fürstentum in Leipzig und Taschenberg-Palais in Dresden Advanta-Immobilien. Das heisst, sie werden von Advanta neu

gebaut/renoviert und später zum Hotelzweck an Kempinski vermietet. Nach im Dezember wollten in Frankfurt die Gerichte nicht verstummen, Bock könnte als Advanta-Mehrheitsaktionär auch noch die Advanta-Hotel-Immobilien verkaufen, um unbekannte Löcher in dem von ihm beherrschten Lonrho-Konzern zu stopfen.

An den Verträgen der einzelnen Kempinski-Hotels mit den Betriebsführungsgesellschaften werde sich nichts ändern. Die Advanta bleibt ja auch künftig wegen dem Immobilienbesitz den Kempinski-Hotels eng verbunden.

Zu hohe Fixkosten

Offenbar zweifelten die Advanta-Bosse weniger an der grundsätzlichen Eignung der Hotellerie, ihre Immobilien langfristig zum Rentieren zu bringen, als an der (Grösse der) Kempinski-Gruppe selber.

Kempini-Vorstand Dierk Ernst meinte gemäss Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 26. November, dass mit dem Kempini-Management 50 Häuser betrieben werden können anstatt der jetzigen 20». Im Klartext: Die Fixkosten der Kempini-Verwaltung sind, gemessen an der Anzahl Betriebe, zu gross. Diskussionen, die man in der Schweiz von Mövenpick und Swissotel her zu Genüge kennt.

Dank der strategischen Kooperation von Kempinski mit Dusit und der US-lastigen Princess-Gruppe, die zum Lonrho-Konzern gehört, dürfte Advanta nun eine Hotelkette zur Verfügung haben, die global operiert, das heisst wirtschaftlicher Advanta-Immobilien verwalten kann. Damit zeigt sich einmal mehr die Instrumentalisierung der Hotellerie als eine der vielen Arten, wie Liegenschaften zu bewirtschaften sind. Mitarbeit: Alexander P. Künzle

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Mombjousstrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Telefon: 031 / 370 42 22, Telefax: 031 / 370 42 24

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef: Andreas Netzle (AN), REd. en chef adj.: Miroslav Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Sam Junker (SJ), Susanne Richard (SR).

Hotellerie: Urs Manz (UM), Dr. Alexander P. Künzle (AKP), Thomas Vaszary (VY), F & B / Technik: Karin Kofler (KK), Dorothea Richner (DR), Partie française: Miroslav Halaba (MH), Jean-Paul Fährdrich (JPF), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat: Rita Teutsch, Regina Frech.

LAYOUT / Mise en page: Gilbert Perrot, Beat Schulteis.

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwalen.

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bouchaty (AB), Sion; Rolf Bühler (RB), Zürich; German Escher (GER), Brig; Klaus Hölle (KH), Genf; René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Marianne Luika-Grossenbacher (MLG), Bern; Jean-Charles Kollros (JCK), Territet; Eliane Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydou (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenau (GU); Lissabon: Susanne Rindlbacher (SR); London: Stephan Wehrli (SW); Mailand: Dot. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und Katja Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof (IMH); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Bundesverband Schweizer Restaurateure (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisenden.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Nicole Zelnichek.

Abonnemente / Abonnements: Gérard Porta.

Inserate / Annonces: Franziska Husy, Chantal Christen, Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité: Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon 057 / 44 40 40, Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente: Einzelnummer Fr. 3.50, Jahresabonnement Fr. 120.-

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt. Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

La reproduction d'articles ou d'images, même sous forme partielle, est soumise à l'autorisation de la rédaction. La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Das Rezessionsjahr 1994 hatte nachhaltige Auswirkungen auf die Schweizer Hotellerie. Die Logiernächtezahlen gingen weiter zurück. Bezüglich Mehrwertsteuer wurde ein reduzierter Exportsatz für die Hotellerie vom Parlament abgelehnt. Weiter schlägt der Bundesrat die Streichung der Beiträge der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite (SGH) vor. Erfolg hatte die Branche bei den Saisoniers aus Ex-Jugoslawien.

Januar

Russen: Erstmals steigen über die Festtage Russen in grösserer Zahl in Schweizer Luxushotels ab. Dies vor allem in St. Moritz.

Februar

75-Jahr-Jubiläum: Mit viel Prominenz feiert der Bündner Hotelierverein im Flimsler Park Hotel Waldhaus sein 75-Jahr-Jubiläum.

Verluste: 1993 wurden 3 Prozent oder eine Million weniger Logiernächte in der Schweizer Hotellerie verbracht als im Vorjahr,

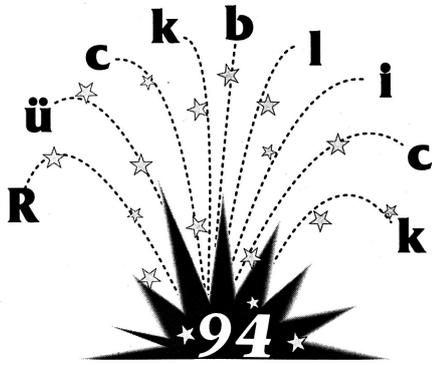
spricht sich klar für die baldige Einführung eines Exportsatzes für touristische Leistungen aus. Die entsprechende Motion geht weiter in den Nationalrat. Finanzminister *Stich* hält den Normalsatz von 6,5 Prozent auch für die Hotellerie verkraftbar.

Kritik: *Hans-Peter Rubi*, Geschäftsführer der E & G Hotels, kritisiert verschiedene Institutionen des Schweizer Tourismus. Er beanstandet, dass in den wichtigsten touristischen Gremien vor allem Vertreter grosser Hotelbetriebe oder solche ohne Praxisbezug vertreten seien.

Basel: Das 5-Stern-Hotel Hilton Basel und das 4-Stern-Hotel Basel werden umfassend renoviert. In mehreren Bauetappen wird das Hilton für rund 40 Millionen renoviert. 14 Millionen Franken werden in die Erneuerung des Hotels Basel investiert.

April

Imagekampagne: Der Hotelierverein Luzern steckt 350 000 Franken in die Imagekampagne «Hotel Lug». Die Sonderschau an der Luzerner Gewerbeausstellung soll bei der Bevölkerung



ren Neubauprojekten Bewegung bekommen. Neben dem 4-Stern-Hotel für 45 Millionen Franken beim Kursaal soll im Westen von Bern auch ein Kongresshotel mit 120 Betten entstehen. Investor ist die Warenhaus-Gruppe Loeb.

Chur: Am Stadtrand von Chur wird das erste Ibis-Hotel im Graubünden eröffnet. Der pyramidenförmige Bau des 2-Stern-Hotels kostete 8 Millionen.

Juni

Luzern: Fast zwei Drittel der Luzerner Stimmbürger akzeptieren das 194 Millionen Franken teure Kultur- und Kongresszentrum.

wehrt sich für seine gut arbeitenden, freundlichen und lohnmäßig billigen Tamilen. Es wird versucht, eine sofortige Ausschaffung zu verhindern.

August

Stammkunden-Marketing: Im Rahmen ihres Konzeptes zum «Einsatz des Marketing-Instrumentariums 1995 - 1999» setzt die SVZ auch auf das Stammkunden-Marketing. Angesprochen sind die Hoteliers. Diese geben ihre Adresskarteien nur ungern heraus, wenn sie nicht genau wissen, wozu diese verwendet werden.

Swiss-Golf-Hotels: Im August wird die Angebotsgruppe «Swiss-Golf-Hotels» gegründet. Die 32 Hotels umfassende Angebotsgruppe wird von der SVZ voraussichtlich bereits 1995 in die Segment-Promotion «Golf» für den Markt Deutschland integriert.

Knopfdruck: Künftig werden alle SHV-Hotels im deutschen Bildschirmtext (BTX) aufgeführt. Während fünf Jahren ist auf BTX jedes SHV-Mitglied mit einem kostenlosen Grundeintrag, mit Name, Adresse, Klassifikation, Telefon und Telefax abrufbar.

Radisson/SAS: SAS International Hotels gehen mit Radisson eine Marketing-Allianz ein. Ursprünglich bestand auch die Absicht, Swissotel miteinzubinden. Bei Swissotel konnte man sich aber nicht mit dem Gedanken anfreunden, in der Carlson Hospitality Group nur noch eine unbedeutende Rolle zu spielen.

Saisoniers: Unter der Federführung des SHV erreicht die «Arbeitsgruppe Jugoslawien», dass der Bundesrat den Entschleunigen der Zulassung von jugoslawischen Saisoniers rückversetzt. Der Bundesrat verlängert die Übergangsfrist bis zum 31. Oktober 1996. Die Umwandlungsmöglichkeit in Jahresbewilligungen wird 1995 abgeschafft.

September

Weissbad/Al: Der Kanton Appenzel Innerrhoden hat sein erstes 4-Stern-Hotel erhalten. Das alte Kurhaus wurde vollständig abgerissen und als Hotel Hof Weissbad wieder aufgebaut. Investiert wurden 26,5 Millionen.

Bundesdarlehen: Im Rahmen der Sanierungsmaßnahmen des Bundeshaushaltes schlägt der Bundesrat vor, per 1. Januar 1998 die Bundesdarlehen an die SGH zu streichen.

Talfahrt: Die Konjunkturlage für das Gastgewerbe seien im zweiten Quartal dieses Jahres um 3 Prozent unter dem Vorjahresstand geblieben, fasst die Konjunkturforschungsstelle der ETH die Resultate ihrer Umfrage zusammen.

Meriden/Forte: Die englische Hotel- und Restaurationsgruppe Forte kauft die französische Hotelgruppe Meriden. Damit zählt Forte weltweit 916 Häuser im obersten Segment.

Sommerbilanz: Im Sommer 94 sind die Gäste noch preisbewusster als im Vorjahr. Vor allem bei den Nebenausgaben sparen die Gäste im heissen Sommer 94. Der Tagestourismus nimmt zu. Während die Städte eher dazugewinnen, stagnieren die Kurorte.

Für verschiedene Hotelprojekte sollen in der Stadt Luzern, von privater Seite bis 1997 zudem mehrere hundert Millionen Franken investiert werden.

Zürich: Für 40 Millionen Franken wird das Zürcher 5-Stern-Hotel Baur au Lac renoviert. Unter anderem werden 90 Gästezimmer erneuert.

Darlehen: Drei Viertel der in den 80er Jahren unterstützten Investitionen in der Hotellerie hätten ohne staatliche Bürgschaften oder Darlehen nicht getätigt werden können, wie eine Studie des Nationalen Forschungsprogramms zum Thema «Wirksamkeit staatlicher Massnahmen» belegt.

Mehrwertsteuer: Auf den Exportleistungen der Hotellerie wird es keinen reduzierten Mehrwertsteuersatz geben. Trotz des grossen Einsatzes der Tourismuslobby und vieler Parlamentarier will der Nationalrat dem Ständerat nicht folgen. Dafür soll bei einer künftigen Steuererhöhung der Satz für das Logement auf dem heutigen Normalsatz belassen werden.

SHV-Delegiertenversammlung: Fragen zur Klassifikation für den neuen Hotelführer sowie die Folgen des Exportsatz-Entscheidung stehen im Vordergrund an der DV in Lenzerheide-Valbella. Der Zürcher *Rolf Wismer* wird neu in die Verbandsleitung gewählt.

Juli

Tamilen: Der Bund erachtet die Ausschaffung von Tamilen als zumutbar. Das Gastgewerbe

Gewinner ist das Berner Oberland. Der Trend weist Richtung günstige Hotels.

Behinderte: Geistig Behinderte seien in Schweizer Hotels nicht genehm, folgert die Konsumentensendung «Espresso» aus den für den «Hotelführer Schweiz für Behinderte» erhobenen Daten. Es sei möglich, dass die Hoteliers nicht genau wussten, wie die betreffenden Fragepunkte auf dem Fragebogen zu beantworten gewesen seien, relativiert der Schweizerische Invalidenverband SI. Er ist mit dem SHV bezüglich eines gemeinsamen Ho-

Gäste in Schweizer Hotels übernachtet als im Vorjahr. Das BFS hat vom Juni bis August nur 10,85 Millionen Übernachtungen registriert, 130 000 (-2%) weniger als 1993. Mit 4,02 Millionen Übernachtungen erreichte der Binnen-tourismus den tiefsten Stand seit 1957.

Ciga/Sheraton: Die amerikanische Hotelkette Sheraton kauft die italienische Luxus-kette Ciga. Mit der europäischen Ciga mit 32 Luxushäusern dürfte sich die Sheraton nun auch im 5-Stern-Segment etablieren.



Die Schweizer Hotellerie investierte 1994 rund 1,7 Milliarden Franken in die Modernisierung ihres Angebotes. Foto: Express

telführers für Behinderte im Gespräch.

Rücktritt: Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Alberto Amstutz, kündigt an, dass er sich im nächsten Jahr nicht wiederwählen lassen will. Aus Solidarität stellt sich auch *Pierre Lehmann*, der zweite Vizepräsident nicht mehr zur Wiederwahl.



Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, stellt sich 1995 nicht mehr zur Wiederwahl. Foto: JPF

Oktober

Sursee: Auf einem Areal in Sursee ist für über 150 Millionen Franken das grösste Geschäfts-, Einkaufs- und Hotelzentrum der Zentralschweiz geplant. Am Projekt beteiligt sich ein Grossver-teiler.

Verlangsamte Talfahrt: Im Sommer haben erneut weniger

Pauschalreisen: In Zusammenarbeit mit dem STV hat der SHV eine Informationsschrift zum Bundesgesetz über Pauschalreisen ausgearbeitet.

November

SHV-Hotelführer 1995: Der völlig neu gestaltete Hotelführer des SHV erscheint 1995 erstmals in Taschenbuchformat. Die Hoteliers konnten ihre Betriebe auch im Bild vorstellen. Leider machten von dieser Möglichkeit nur 65 Prozent der Hoteliers Gebrauch. Erstmals wurde das Segment der Unikate aufgenommen.

Mehrwertsteuer: Das Finanzdepartement will für inländische Geschäftsleute nur die Hälfte des Betrages ihrer Hotelrechnungen als vorsteuerbezugsberechtigt akzeptieren. Weil dies systemwidriges Verhalten sei, hat der SHV rechtliche Schritte gegen das Finanzdepartement eingeleitet.

Hotelmilen: In den Bonusprogrammen für Vielflieger werden 1994 gemäss Branchenanalysen erstmals über ein Drittel aller gesammelten Freimilen nicht mehr bei den Airlines selbst erfolgen, sondern in der Hotellerie erschlafen, bei Kreditfirmen konsumiert oder bei Mietwagen gefahren.

Dezember

Konjunkturtest: Auch im dritten Quartal hat sich die konjunkturelle Lage für das Gastgewerbe insgesamt kaum gebessert. Die Umsätze lagen 0,6 Prozent unter dem Vorjahresstand.

Kempinski/Dusit: Das thailändische Hotelunternehmen Dusit Sindhorn übernimmt die deutsche Hotelgesellschaft Kempinski. Im Gespräch waren lange auch ITT-Sheraton und Radisson.

Urs Manz



Das Theaterstück «Heute abend heiratet Farah Diba» wird vom Theaterensemble «Eiger, Mönch & Jungfrau» im Grand Hotel Victoria-Jungfrau uraufgeführt. Foto: Emanuel Ammon



Die Schweizer Hotellerie erlebte 1994 ein hartes Jahr, mit weiteren Verlusten an Gästen und dem verlorenen Kampf um einen reduzierten Mehrwertsteuersatz. Foto: Express

wie das Bundesamt für Statistik BFS errechnet. Die inländische Nachfrage ging stärker zurück als die ausländische.

Verständnis für die Anliegen der Hotellerie wecken.

Mai

Solidarität: Die Spendenaktion des Schweizer Hotelier-Vereins SHV offenbart die Solidarität unter den Hoteliers. Für die unvettergeschädigten Hotelbetriebe im Wallis und im Tessin kommen rund 285 000 Franken Spendengelder zusammen.

Mehrwertsteuer: Differenzierte Berechnungen des SHV und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite SGH ergeben, dass bei einem Exportsatz von 2 Prozent für die Hotellerie dem Bund nicht 250 Millionen Franken fehlen würden, wie Bundespräsident Stich behauptet, sondern nur 134 Millionen.

Luzern: In den beiden Obergeschossen des Luzerner 5-Stern-Hotels Palace werden 48 Luxuszimmer errichtet. Der Um- und Neubau kostet rund 15 Millionen Franken.

Bern: In das Hotelangebot der Bundesstadt ist gleich mit mehre-

März

Investitionsfreudig: 1993 hat die Schweizer Hotellerie rund 2,3 Milliarden Franken in ihre Betriebe investiert, wie eine Untersuchung der *htz* ergibt. Für 1994 sind nochmals Investitionen von 1,7 Milliarden geplant.

Mehrwertsteuer: Der Ständerat



Auch die Schweizer blieben aus in den Schweizer Ferienhotels: Die Konkurrenz ist zur Zeit aber nicht in den umliegenden Alpenländern zu suchen, sondern bei den kurzfristig buchbaren, günstigen Fernreisen. Foto: Express

Zum halben Preis

die billigsten frischen Crevetten in der Schweiz!



100'000 Becher
Crevetten
aus Dänemark

Abtropfgewicht
100 g

Probierpreis!

2.15
statt 4.30



die billigsten Tortelloni mit Ricotta und Spinat in der Schweiz!

200'000 Packungen
Tortelloni
mit Ricotta und Spinat
von Giordani

250 g

Probierpreis!

1.45
statt 2.90



Die billigsten geräucherten Forellenfilets in der Schweiz!



Geräucherte Forellenfilets
ohne Haut
125 g (2 Stück)

Dauertiefpreis!

3.70

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER
Satelliten Detaillisten erhältlich! Gültig ab: Fr-
51/23.12.1994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

«Art à la carte»

Das Restaurant als kulturelle Drehscheibe

Wer sich als Restaurateur langfristig ein Image im Bereich Kultur schaffen will, braucht ein klares Konzept, Ausdauer und die Bereitschaft, zu investieren. Um einen kulturellen Anlass konkret über die Bühne gehen zu lassen, ist von allen Beteiligten Engagement und Konzentration gefragt. Die interne Organisation im Betrieb erhält ein anderes Gesicht.

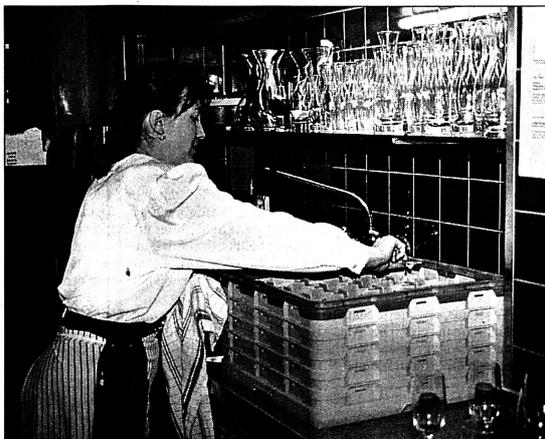
KARIN KOFLER

Simpler Klamauk und das Trio XY im Glitzer-Anzug sind ihm ein Graus: *Olivier Mayor*, will mit seiner Dienstleistung «Art à la carte» etablierte Kunst in die helvetischen Gaststuben bringen. Der Erfolg der «Singing Waiters» im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken beweist denn auch, dass gute und professionelle Kunst ihr Publikum nicht nur im Opernhaus oder im Theater, sondern eben auch im Restaurant findet. Genau dahin wagt sich vielleicht der eine oder

Gastronomie der Bindella-Gruppe sie für das Betriebsergebnis und damit auch für das Marketing-Konzept des «Opus» verantwortlich.

Langfristiges Kalkül

Der Umstand, dass sich das «Opus» im historischen Haus zum Kindli befindet, vereinfacht eine Positionierung im kulturellen Bereich zweifellos. Das Umfeld allein lässt einen Betrieb in diesem Segment aber noch lange nicht zur «Goldgrube» werden. Gisela Lacher ordnet den Aufbau eines Image als Kultur-Restaurant den langfristigen Unternehmenszielen zu. Die Partnerschaft mit «Art à la carte» ist sozusagen ein Eckpfeiler, der die Qualität des kulturellen Angebotes sichert und das Ziel zugleich näherriicken lässt. Die Unternehmerin bestätigt jedoch, dass sich kulturelles Engagement nicht sofort in Franken und Rappen umrechnen lässt. Wenn sie alle Kosten genau aufaddieren würde, müsste sie die «Übung» wahrscheinlich abbrechen, so Lacher. Allein die Gagen für die verschiedenen Künstler und Künstlerinnen verschlingen 120 000 bis 150 000



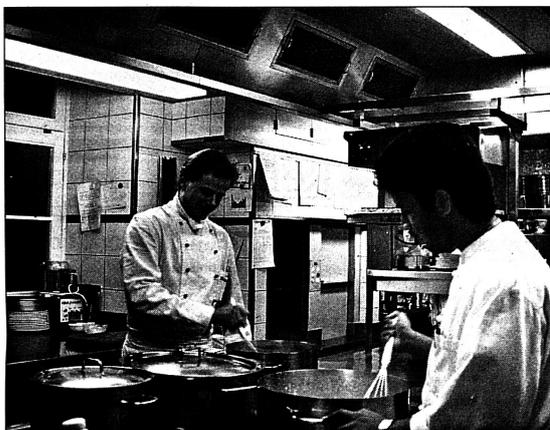
Während hinter dem Buffet die Gläser auf Hochglanz poliert werden ...

men. Zwischen Käse und Dessert geht schliesslich der 2. Akt über die Bühne. Von Küchenchef *Markus Schmid* erfordert dieser Ablauf Koordination und einen exakten Zeitplan, damit im entscheidenden Moment «geschickt» werden kann. Oberstes Gebot ist die absolute Ruhe während der Vorstellung. In diesen Minuten wird kein Gast bedient, keine Kaffeemaschine läuft, kein Telefon läutet. Eine fast schon gespenstische Situation in einem gastgewerblichen Betrieb, der sonst auf Hochtönen läuft. Gisela Lacher glaubt, dass sich diese Minuten der Ruhe positiv auf das Arbeits-Team auswirken. «Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen können aus dieser «Disziplinierung» auch Kraft schöpfen», ist sie überzeugt. Überhaupt wünscht sie sich von ihrem Team Interesse an dem, was sich auf der Bühne abspielt; dadurch soll eine Sensibilität für den ganzheitlichen Ablauf einer Vorstellung entstehen.

Publikum ist spürbar

Was genau fasziniert denn die Künstler und Künstlerinnen an einem Auftritt im Restaurant? Es liegt auf der Hand, dass

sich die Gagen, die ein gastgewerblicher Betrieb aufwenden kann, bei weitem nicht mit den Ansätzen der grossen Kulturhäuser messen können. *Thorsten Kreissig*, der im «Funtom» als Hauptakteur mitwirkt, schätzt den totalen Kulissenwechsel, der mit einem Auftritt im Speiselokal verbunden ist. Die Künstler spüren in einem Restaurant eine ganz andere, individuellere Art von Gastlichkeit: das fängt beim herzlichen Umgang mit dem Service-Team an und hört bei der liebevoll hergerichteten Mahlzeit vor dem Auftritt auf. Vor allem aber sieht sich Kreissig, der Ballettdirektor am Stadttheater Luzern ist, mit einem viel intensiveren Publikums-Kontakt konfrontiert. Diese Nähe kann den Kunstschaffenden – wenn sie der ersten Befremdung einmal gewichen ist – eine ganz andere Art von Erfolgserlebnis vermitteln: Das Verschwinden des Orchestergrabens hat eben nicht nur räumliche, sondern auch psychologische Effekte. Für das Publikum gilt umgekehrt natürlich dasselbe. Die Reaktionen der Gäste ist anzumerken, dass sie es schätzen, Kunst sozusagen hautnah zu erleben.



... und Küchenchef Schmid die Sauce zum Rindsfilet verfeinert ...

andere Gast, der wohl an Kultur interessiert ist, die klassischen Konzertsäle aber fürchtet. «Unser Gast ist nicht der Opernhaus-Abonnent», bestätigt denn auch *Gisela Lacher*, wenn sie auf das Bindella-Restaurant Opus in Zürich angesprochen wird. Als Geschäftsleiterin

Franken im Jahr. «Wenn ich für ein Menu 80 Franken verrechne, muss ich davon ca. 30 bis 40 Franken auf «Gage» umbuchen. Dazu kommen regelmässige Kosten fürs Klavierstimmen, Übernachtungen und Verpflegung der Künstler etc. Wenn sich die Aufführung in die Nacht hineinzieht, müssen die Mitarbeiter ein Taxi nehmen. Das alles will bezahlt und in erster Linie einmal verdient sein.

Mitarbeiter auch tangiert

Die kulturellen Abende haben im «Opus» wesentlichen Einfluss auf das Geschehen hinter den Kulissen. Arbeitsabläufe werden an die künstlerischen Einlagen adaptiert, und die Kommunikation zwischen Küche und Service muss reibungslos funktionieren. Die Durchführung von «Funtom of the Opera» beispielsweise, das Bestandteil von *Olivier Mayors* Angebot ist, harmoniert mit den einzelnen Gängen eines Menus, das kulinarisch auf den Anlass abgestimmt ist. Nach der Vorspeise geniessen die Gäste den ersten Akt des «Funtoms», um sich anschliessend dem Hauptgang zu wid-

Was ist «Art à la carte»?

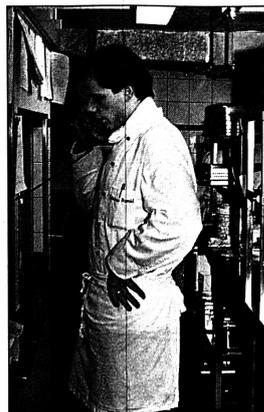
«Art à la carte» ist eine Dienstleistung für das Gastgewerbe. Etablierte Künstler aus der ganzen Welt bringen dem Restaurant-Gast die Kunst näher. Das Ziel von «Art à la carte» ist es, den Gast auf eine lockerere Weise in Genuss von professioneller Kunst zu bringen. Die Stärke von «Art à la carte» ist Flexibilität; das künstlerische Programm kann dem Betrieb und seinen Gegebenheiten individuell angepasst werden. «Art à la carte» existiert seit dem September 1993 und ist eine Abteilung der Art Management Communication, einer internationalen Künstler-Agentur. *TW*



Volle Verausgabung ...



... schon während der Probe.



Perfektes Timing ist unerlässlich ...



... für einen gelungenen Auftritt.

MIXED PICKLES

2. St. Moritzer Gourmet-Festival. Im kommenden Februar findet während neun Tagen das St. Moritzer Gourmet-Festival statt. 9 Meisterköche aus Asien, Amerika und Europa nehmen daran teil. Nebst verschiedenen Gourmet-Arrangements bietet das diesjährige Festival eine Gourmet-Safari quer durch verschiedene Lokale an. Die Gäste werden mit einem Kleinbus von einem Spitzenkoch zum nächsten gefahren, wo ihnen ein entsprechender Gang offeriert wird. Wie bereits letztes Jahr findet als Abschluss im grossen Festzelt auf dem gefrorenen St. Moritzer See ein «Grand Gourmet Finale» statt. 27 Chefs werden ein mehrgängiges Menu mit Spezialitäten aus ihren Ländern zelebrieren. *DR*

*

Ringier kauft Betty Bossy. Ringier kauft auf den ersten Januar 1995 den Kochverlag Betty Bossy. Der Nahrungsmittelkonzern Unilever begründet den Verkauf mit der beabsichtigten Konzentration auf sein Kerngeschäft. Der ausgehandelte Verkaufspreis zwischen den beiden Parteien ist nicht bekannt. Unilever erwirtschaftet in der Schweiz einen Umsatz von 1,5 Milliarden Franken. Allein der Kochverlag Betty Bossy verzeichnet einen Umsatz von 25 Millionen Franken. Sowohl am Konzept als auch am Personalbestand sollen keine Veränderungen vorgenommen werden. Ringier begründet sein Interesse am Verlag vor allem mit dessen Adressstamm. *DR*

*

Christmas dinner. Vergangene Woche zeigten der Amerikanische Botschafter in Bern, *Larry Lawrence*, und seine Gattin *Shelia Davis Lawrence*, wie in Amerika das Weihnachtsfest kulinarisch und dekorativ thematisiert wird. Gekocht wurde vom Küchenchef des bekannten Hotels Del Coronado in San Diego; entsprechend fiel auch die Wahl der Speisen auf diesen Teil des Landes. *KK*

*

Tiroler Wirtshauskultur blüht auf. Die Aktion «Tiroler Wirtshauskultur» unter der Devise «Gröstl statt Pizza» hat Erfolg. Bereits dürfen mehr als 110 Mitgliedsbetriebe als original Tiroler Gaststätten gelten. Allein 1994 haben sich 25 Betriebe dieser Initiative neu angeschlossen. Den Boom nutzend, wird die Vergabe des Logos nunmehr an verschärfte Bedingungen geknüpft. Gasthäuser, die ab 1995 dabei sein wollen, müssen nun 5000 Schilling (ca. 630 Franken) pro Jahr als Mitgliedsbeitrag bezahlen. *FF*

REKLAME

Wir gehen nicht mit der Zeit!



Obwohl wir in den vergangenen 126 Jahren natürlich ständig modernisiert haben. Aber wenn es um die Herstellung der Dettling-Schaumweine geht, sind wir ausgesprochen altmodisch.

Deshalb haben wir auch unseren Cuvée du Jubilé «Brut de Loire» in der aufwendigen Flaschengärung hergestellt und bis zur vollendeten Reife in unserem Felsenkeller St. Agathe gelagert. So wie es unsere Schaumweintradition eben vorschreibt.

Übrigens: Beim Flaschendesign pfeifen wir auf Tradition. Wir sind doch nicht von gestern.

Auf unser gemeinsames Wohl!

Dettling

WEINE & SPIRITUOSEN
Arnold Dettling, 6440 Brunnen

LEUZINGER

«Prosit Neujahr!»

Sekt hat während den Festtagen Hochkonjunktur. Die Fabio Import AG in Oberarth hat deshalb neu den Deinhard Club de Brut in ihr Programm aufgenommen. Die Deinhard Sektkellerei in



Deutschland wurde 1794 gegründet und besitzt bedeutende Weingüter, auf denen vor allem Rieslingtrauben angebaut werden. Das Grossraumgärverfahren ermöglicht gegenüber der Flaschengärung eine bessere Bereicherung des Rohsektes mit den Hefestoffen. Das Resultat prickelt überzeugend.

Weitere Informationen: Fabio Import AG, Tramweg 35, 6414 Oberarth, Telefon 041 82 40 42, Fax 041 82 51 10.

Buchungssystem Mac Hotel

Die Firma Jessen Lenz bietet die neue Version des Hotel-Reservierungs- und Buchungssystems Mac Hotel an. Das Classic System eignet sich speziell für kleine und mittlere Betriebe. Die Version 3.0 bietet erhöhte Benutzerfreundlichkeit durch farbige Darstellung und ablesbaren Status der Reservierung direkt auf Bildschirm. Ferien- und Messezeiten sind ersichtlich und erleichtern somit die Auskunft. Es gibt auch einige neue Funktionen wie zum Beispiel Pauschalpreis-Angebotsverwaltung, erweiterte Zimmerbeschreibung, Abfrage von Zimmer- und Gästestatus, erweiterte Statistik- und Listenfunktionen etc. Die Mac Hotel Version 3.0 ist ab Frühjahr '95 erhältlich. Neu ist auch das Modul Mac Hotel-Kas-

senbuch. Eine einfach zu bedienende Kassenführungs-Software für den Macintosh. Einnahmen und Ausgaben werden eingetippt und der aktuelle Kassenbestand passt sich jeweils an. Eine schnelle Überprüfung ist somit jederzeit möglich. Nach Abschluss wird die Kassenbuchseite automatisch ausgedruckt und übernimmt den letzten Bestand. Weitere Informationen: Jessen Lenz GmbH, Wahnstrasse 36, D-23552 Lübeck, Telefon 0049 451 79 98 00, Fax 0049 451 740 40.

Fax und Telefon in kompakter Einheit

Nicht nur im Büro erfreut sich der Fax ständig wachsender Beliebtheit. Immer mehr Benutzer setzen das beliebte Kommunikationsmittel auch zu Hause für den privaten Gebrauch ein. Der kleinste und gleichzeitig auch günstigste Fax mit integriertem Telefon der Canon-Familie bietet trotz geringen Abmessungen guten Fax-Komfort. Er arbeitet mit einer 30 Meter langen Thermopapierrolle. Mit diesem Papiervorrat können etwa 100 Faxdokumente empfangen werden, ohne dass dazwischen das Papier gewechselt werden muss. Über den Original einzug lassen sich bis zu zehn Vorlagen automa-



tisch einzuziehen. Für den Anschluss benötigt man nur eine Telefonlinie. Dabei unterscheidet das Gerät selber, ob es sich bei einem Anruf um einen Fax oder um ein Telefongespräch handelt und schaltet automatisch in den entsprechenden Modus. Ein Nummernspeicher für Telefon- und Faxnummern ist integriert und zeitversetztes Senden programmierbar, so dass kostengünstige Übermittlungstarife genutzt werden können. Es besteht die Möglichkeit, einen bestehenden Telefonbeantworter an den Fax-T20

anzuschliessen. Das Faxgerät kann über den Fachhändler eingekauft werden. Weitere Auskünfte: Walter Rentsch AG, Industriestrasse 12, 8305 Dietikon, Telefon 01 835 61 61, Fax 01 835 69 69.

Gelatine für das Weihnachtsmenu

Während den Festtagen sind für das Küchenpersonal Vorbereitungs-möglichkeiten besonders wichtig. Gelatine, ein reines natürliches Gerüsteweiss mit acht essentiellen Aminosäuren eignet sich hierfür besonders gut. In Form einer hauchdünnen Schicht Sulzgelee kann man eine im voraus zubereitete Fleisch- bzw. Lachsplatte vor dem Oxidieren bewahren und optisch aufwerten. Desserts wie Mousse, Tiramisu, schnittfeste Torten gelingen mit Gelatine besonders gut und ermöglichen ein herrliches Dessertbuffet. Bei der Verwendung von Gelatine in Gerichten ist unbedingt die kalte Zubereitung für Cremespeisen und Schlagrahm von der warmen Zubereitung für Gelees und Sulzen zu unterscheiden.

Weitere Informationen: Gelatine-Informationszentrum, Freihofstrasse 22, 8700 Küsnacht, Telefon 01 910 61 60, Fax 01 910 38 24.

Für den Profi

Neu
freshstar
FRISCHHALTEFOLIE
fresh
alustar
Gastronom
Aluminiumfolie
alustar
Gastronom
Feuille d'aluminium
Ihr Grossist hat's



Hotel-TV mit UKW-Radio
51 cm-Farbfernsehgerät (60 Programme)
UKW-Radio (9 Programme)
Weckuhr

Fr. 649.- (Mengenrabatt n. V.)



Wir verbessern...
...Lebensqualität...
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
...Betriebshygiene...
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
...Ihr Image!
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem ServiceNetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.
Rentokil
Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
01-7502550 / 062-61'44'01
022-7554955

Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate
Donnerstag 17 Uhr

MECNAN Superaktion!

Wir bringen saubere Luft in Ihre Arbeitswelt!
Jetzt ab Fr. 4950.-
Schluss mit Rauch, Staub und unangenehmen Gerüchen! Keine Installationskosten: aufstellen, einstecken, fertig!
Für Bars, Restaurants, Küchen, Spiel-salons, Freizeittokale, Wartesäle, Büroräume usw.
Jetzt Gratisprobe verlangen bei:
Maurer AG, 3432 Lützelliffluh,
Tel. 034 61 39 70, Fax 034 61 39 09
71919/291790

LIMA die Lösung für
- PC Registrierkassen
- Gästekartei und Text
- Hotelabrechnung
- Reservierung, usw.

Fritz Hofer
Frohmatstrasse 15
9320 Arbon
Tel. 071 46 67 94
Registrierkassen und HOTEL-EDV
Fax 071 46 67 47
71395/383154

GOOD ENGLISH SELLS

Übersetzungen / Textredaktion
BMP Translations AG
Fuchsstrasse 10, 8048 Zurich
Tel. 01/491 43 11; Fax 01/491 43 17
Theaterstrasse 10, 4051 Basel
Tel. 061/281 13 60; Fax 061/281 13 61

OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 036 / 22 53 76
Fax. 036 / 22 69 75
plumé

Bettwarenfabrikation - Bettwarenreinigung
- Duvetreinigung auf modernster Anlage:
Prompt - zuverlässig - günstig
- Duvelts: Alle Qualitäten lieferbar, z.B. 160 x 210 cm schon am Fr. 89.-
Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.
62330/316679

Sanpellegrino und Marc Rosset wünschen Ihnen Frohe Festtage!

S.PELLEGRINO
MILANO - ITALIA
CAMPIONE DEL MONDO
MILANO - ITALIA

Neueröffnungen von Restaurants und Hotels, Tagungen, die mit konkreten Problemen konfrontierten, verstärkte Zusammenarbeit einzelner Firmen zur Erweiterung der wirtschaftlichen Möglichkeiten: Dies sind die Meilensteine des Jahres 1994 im F&B-Bereich.

Januar

Rösti-Factor: Nach dem Hamburger nun auch die Rösti: *Marlene und Thomas Addor*, Laufen Gstaad, lancieren in den USA das Projekt Rösti-Factor. Angeboten werden zwanzig verschiedene Rezepte, die schnell und einfach zubereiten sind. Bereits haben die Addors in der Schweiz fünf Franchise-Partner gefunden. Zum Rösti-Factor-Franchise-Paket gehört eine komplette Ausstattung, unter anderem mit Originalrezepten, Dekomaterial und Speisekarte.

Back & Brau: Im Bahnhofbuffet Thun soll ein neues Back & Brau-Restaurant entstehen. Bis der Umbau realisiert ist, wird das Bahnhofbuffet in drei Speisewagen neben dem Bahnhof untergebracht.

Februar

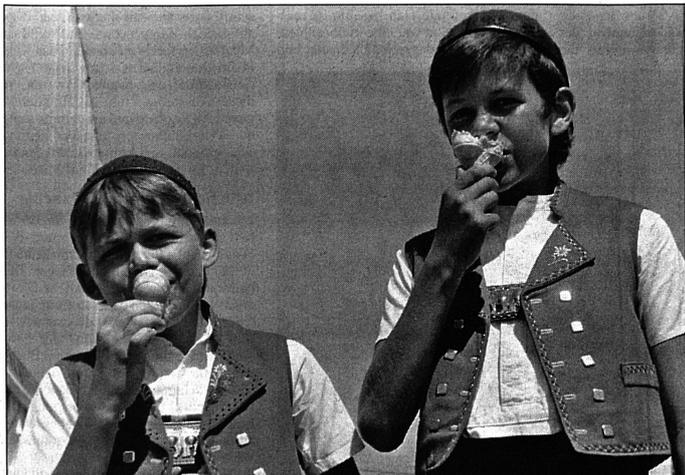
SSG und Flughafen-Restaurant AG. Die SSG Holding übernimmt die Aktienmehrheit der Flughafen-Restaurant AG. Damit dürfte der Umsatz der SSG Holding im Geschäftsjahr 94/95 auf rund 280 bis 300 Millionen steigen.

1. St. Moritzer Gourmet-Festival. Im Festzelt auf dem zugefrorenen See in St. Moritz treffen sich 24 Michelin Sterne, 200 Gault Millau Punkte sowie eine illustre Gästeschar.



Die Holzplastiker vor dem Restaurant Prellbork. Foto: RS

Migros fördert Verkauf nach Gewicht. Die Genossenschaft Migros Zürich will den Verkauf von Speisen nach Gewicht ausweiten. Nach einem Testlauf in einem grossen Restaurant in Zürich soll das Projekt nun auch auf kleinere Restaurants ausgedehnt werden. Die Gäste wählen sowohl die Zusammensetzung des Menüs als auch die



In der Schweiz ist der Glace-Konsum seit Jahren am sinken. Gefragt ist nur noch erstklassige Glace-Qualität sowie Lutscher. Foto: htr

Menge der einzelnen Speisen selber aus. Bezahlt wird nach Gewicht.

*** Stellenbörse für das Gastgewerbe.** Der Kanton Tessin will gegen die Arbeitslosigkeit vorgehen: Mit einer aussergewöhnlichen Stellenbörse in Bellinzona will er innerhalb weniger Wochen 1000 Stellen besetzen. Das Projekt stösst bei Wirten, Hoteliers und bei arbeitslosen Personen auf Unmut. Denn: Die Teilnahme ist sowohl für Arbeitslose als auch für alle Gastbetriebe mit offenen Stellen obligatorisch.

*** Gut statt Gen.** Über 110 Restaurants und rund 40 Hotels machten bisher bei der Kampagne «Gut statt Gen» mit. Erstmals wird jetzt eine Liste derjenigen Hotels und Restaurants veröffentlicht, die die Kampagne unterstützen.



500 Sorten Bier wurden an der BEX 94 präsentiert. In der Schweiz können die Konsumenten sogar aus 1000 Biersorten auswählen. Foto: zvg

Gleichzeitig wird die Aktion auf den Lebensmittelhandel und die Lebensmittelproduktion ausgeweitet. Die Unterzeichnenden haben sich zu einem Boykott von genmanipulierten Lebensmitteln verpflichtet.

März

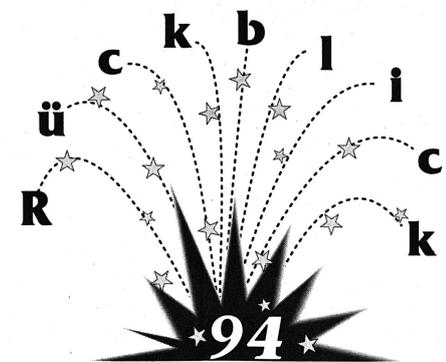
Generalversammlung FMBA. Die Generalversammlung der Food and Beverage Management Association im Inselhotel in Konstanz steht unter dem Motto feiern, alte Kontakte pflegen und neue knüpfen.

*** Visionäres Seminar des SHV.** Visionäre Ideen verwirklichen, scheinbar Verrücktes in die Realität umsetzen: Zum zweiten Mal führte der Schweizer Hotelier-Verein SHV im Februar und März sein visionäres Seminar durch. Eine Kurserfahrung, die viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer nicht mehr missen wollen.

April

BEX 94. Biertrinken lässt sich längst nicht mehr mit dem Bild hemsdärmliger Gemütlichkeit von gestern verbinden. An der ersten Schweizer Biermesse wurden 500 Sorten Bier präsentiert. Allein in der Schweiz können die Konsumenten aus 1000 Biersorten auswählen.

*** Katag-Studie «Ausser-Haus-Rapport 1994».** Die wichtigsten Aufsteiger auf dem Ausser-Haus-Verpflegungsmarkt waren im letzten Jahr die Sandwichanbieter und die mexikanischen



Spezialitäten-Restaurants. Extrem, exotischer und exklusiver heisst der Trend. Dies geht aus einer von der Katag Luzern Treuhand ausgearbeiteten Studie hervor.

*** Slow Food im Galopp.** Innerhalb von wenigen Monaten

des Kochberufes und Entwicklungen in der Gastronomie.

*** Glace-Konsum.** Der Glace-Konsum in der Schweiz geht seit Jahren immer mehr zurück. Grosse Umsätze sind nur noch mit qualitativ erstklassiger Glace und mit Lutschern zu machen. Die Ga-

stronomie hat das Nachsehen: den Gästen sind Glacen zu teuer geworden.

Mai

Gate Gourmet und SAS Service Partner. Gate Gourmet, das Catering-Unternehmen der Swissair-Gruppe, will SAS Service Partner kaufen. SAS Service Partner ist die Cateringtochter der Scandinavian Airlines System (SAS). Das Kaufangebot erfolgte im Rahmen der Expansions-Strategie der erfolgreichen Gate-Gourmet-Gruppe, die im Unterschied zum Swissair-Fluggeschäft ein positives Betriebsergebnis ausweist.

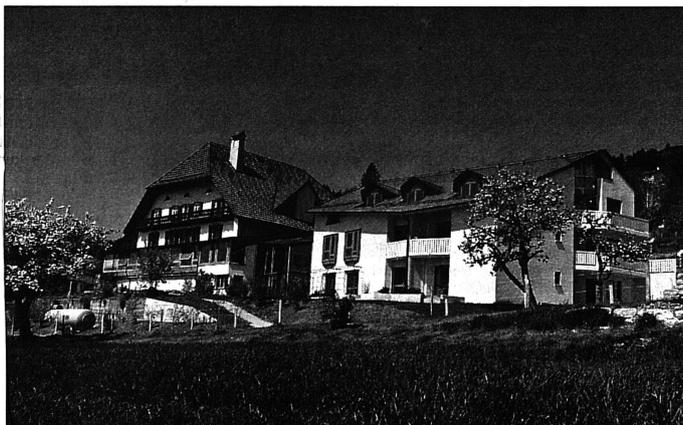
*** Noga, Winterthur.** Erstmals geht die Nordostschweizerische Gastroausstellung Noga über die Bühne. Sie richtet sich in erster Linie an Gastwirte, Cafétiers und Hoteliers aus der Nordostschweiz und dem Süddeutschen Raum. Der sich abzeichnende Erfolg geht vor allem auf die finanzielle Situation der kleineren Anbieter zurück: Die grossen Fachmessen Igeho Basel und Gastronomie Lausanne sind für sie zu teuer geworden.

*** Hôtels de tout premier rang.** Zum fünften Mal trafen sich die Küchenchefs «des hôtels de tout premier rang» im Schweizerhof in Bern. Im Mittelpunkt stand der Gedankenaustausch zur Zukunft,

stronomie hat das Nachsehen: den Gästen sind Glacen zu teuer geworden.

Juni

Zimmer für Allergiker im Hilton Basel. Das Hotel Hilton in



Die «Auberge de L'Aubier» in Montézlillon oberhalb Neuenburg wurde von der *hotel + tourismus revue* zum Öko-Hotel des Jahres 1994 ausgezeichnet. Foto: zvg

Basel weicht drei Zimmer für behinderte Menschen und vier Zimmer für Menschen, die von Allergien betroffen sind, ein. Die Zimmer zeichnen sich aus durch glatte Oberflächen von Boden, Mobiliar und Wänden. Möbel und Parkett wurden mit unbedenklichen Lacken behandelt. Zwischen zehn und dreissig Prozent der Bevölkerung Westeuropas leidet an Allergien oder Behinderungen.

*** 1. Gastronomie-Umwelttagung.** Kaum eine Branche ist von der Umwelt so stark abhängig wie die Hotellerie und das Gastgewerbe. Wer sich als Gastwirt umweltbewusst verhält, kann auch finanziell profitieren. Der erste Gastro-Umwelttag in Olten – unter dem Medienpatronat der *hotel + tourismus revue* – lieferte Anstösse und motivierte, es den Pionierbetrieben gleich zu tun.

*** Bahnhofbuffet Zürich.** Der mit 400 m² Restaurationsfläche grösste Gastrobetrieb des Bahnhofbuffets Zürich greift neu nach US-Sternen: «Stars – American Bar and Bistrot» soll mit seiner Ausstattung und dem «American Food» nicht nur die täglichen 250 000 Passanten, sondern auch abends ein jüngeres Publikum anziehen.

*** Koch des Jahres.** Sie ist jung, begabt und ausserordentlich zielstrebig: *Gabriela Holenstein*, St.

Gallerin in Leukerbad, Koch des Jahres und Chef-Pâtissier im Hotel Maison Blanche/Grand Bain in Leukerbad VS.

Juli

Ökolabel für Bündner Hotels. Die Ökologisierung der Hotellerie wird zunehmend auch mit Ökolabels kommuniziert. Wortwörtlich den Bock abgeschossen hat der Kanton Graubünden: Analog zu den SHV-Sternen werden ab Herbst maximal fünf «Öko-Steinböcke» verliehen.

*** Mehrwertsteuer-Seminar SHV.** Rund 1500 Hoteliers haben das Mehrwertsteuer-Seminar des Schweizer Hotelier-Vereins SHV besucht. Vermittelt wurden Einblicke in die Mehrwertsteuer und deren Handhabung.

August

Solsana – Hotel für Blinde und Sehbehinderte. Rund 10 000 Blinde und Sehbehinderte leben in der Schweiz. Ihre Behinderung und ihr bisweilen schmales Budget erschweren oft einen Aufenthalt in einem Hotel. Das neu eröffnete «Solsana» in Gstaad soll dies ändern und zeigen, was technisch und organisatorisch möglich ist.

September

Qualitätsdefizite. In einer Umfrage bei rund 250 Hoteliers hat die ETH zusammen mit dem SHV die Qualitätsdefizite in der Schweizer Hotellerie erhoben. Hauptkenntnis: Die Defizite unterscheiden sich von Betrieb zu Betrieb. Zudem

können sie nur mit individuellen Förderungsprogrammen behoben werden. Auch muss der Schulung am Arbeitsplatz grössere Beachtung geschenkt werden.

*** Prodega + diga.** Die Nummer 1 im Schweizer Abhol-Grosshandel, Prodega, und das Schweizer Engros-Möbelzentrum diga weiten ihre fünf Jahre alte Zusammenarbeit aus. Prodega-Kunden erhalten künftig 23 Prozent Rabatt bei diga und mit der neuen Hotelzimmer-Linie «Classôtel» für 2- und 3-Stern-Hotels eine breite Auswahl. «Classôtel» gibt als Hotelzimmer-Programm eine Auswahl von verschiedenen Schlafzimmer-Einrichtungen.

*** Qualitätsinstrument für Hotellerie.** In Kooperation mit ETH-Professor *Karl Frey* entwickelte der SHV für die Hotellerie das Qualitätssicherungssystem «2Q». Im Gegensatz zu anderen Systemen nicht bloss ein reines Bewertungssystem, dient es auch zur Qualifizierung der Mitarbeiter. Es ist nicht ausgeschlossen, dass Elemente aus der 2Q-Beurteilung im Rahmen der «Klassifikation 2000» einen Beitrag zur Neubeurteilung der Schweizer Hotellerie liefern.

*** Zagg.** Die 8. Zentralschweizerische Ausstellung für das Gast-

gewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung Zagg öffnet in Luzern ihre Tore. 160 Aussteller zeigen ihre Produkte. Rund 40 müssen draussen bleiben: Die Zagg ist seit Februar ausverkauft. Die Organisatoren erwarten 16 000 Besucher aus Fachkreisen.



Gut statt Gen: Die Kampagne hat Erfolg. Foto: zvg

Oktober

Girardet und Swissair. Mit dem Engagement des Meisterkuchs *Fredy Girardet* setzt die Swissair einen Meilenstein im Flug-Catering. Das kulinarische Gastspiel ist Teil eines Event-Konzeptes, das die Airline vor gut einem Jahr lancierte. Es zielt darauf ab, die Attraktivität der First Class beizubehalten und damit Abwanderungen in die Business Class zu verhindern.

*** Gastronomica Lausanne.** Mehr als 45 000 Besucher und Besucherinnen strömten in das Lausanner Palais de Beaulieu an die Gastronomica. Die Internationale Messe für Lebensmittel, Gast- und Hotelgewerbe hatte einen grösseren Zulauf

November

Palavrión-Eröffnung. Die Mövenpick Unternehmungen haben in Zürich das erste Palavrión-Restaurant der Schweiz eröffnet. Das neue Palavrión will das Erlebnis einer ungezwungenen Kommunikations- und Gastrovermittlung. Gast und Personal wurden einander nähergebracht: Der Küchenbereich ist aus dem Back Office verschwunden. Stattdessen stehen den Gästen fünf Food-Counters mit einem vielfältigen Angebot zur Verfügung.

Dezember

Öko-Hotel des Jahres 1994. Die *hotel + tourismus revue* zeichnet das erste Schweizer «Öko-Hotel des Jahres» aus. Der Entscheid fällt auf die «Auberge de L'Aubier» in Montézlillon oberhalb von Neuenburg. Spezialpreise gehen an das Davoser Hotel Bethanien, das Garni Hotel Bären/Bristol in Bern und an das Mövenpick Regensdorf. Über 270 Schweizer Hotel-Betriebe hatten im April dieses Jahres den Fragebogen für die Ausschreibung angefordert.

Dorothea Richner

Internationaler Charakter prägt erste Jahreshälfte

Unsere Branche steckt mitten im Festtagsfieber, und so ganz nebenbei will auch noch die Einführung der Mehrwertsteuer vorbereitet sein. Wer denkt da schon ans Messejahr 1995? Im Sinne einer umsichtigen Planung sollten die ersten Messetermine trotzdem ihren Eintrag in die Agenda finden.

KARIN KOFLER

● Wer bereits im Januar internationale Messeluft schnuppen will, sollte sich sein Ticket nach Kopenhagen möglichst schnell buchen. Dort präsentiert sich die **Tema 95**, die Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Grossküchen, Lebensmittel und Cateringbetriebe. Das Wahrzeichen dieser Messe sind die nationalen Pavillons, die von den verschiedenen beteiligten Ländern stark geprägt werden. An insgesamt etwa 300 Ständen werden rund 1000 Aussteller ihr Angebot und ihre Neuheiten einem Fachpublikum transparent machen.

TEMA 95 in Kopenhagen, Bella Center, vom 8. bis 11. Januar, Öffnungszeiten von 10 bis 18 Uhr, Eintritt für ausländische Besucher mit Registrierung gratis.

● Etwas anders ausgerichtet ist die **Onaris**, eine Messe, deren Themenpalette von der Floristik über Kunsthandwerk bis hin zum gedeckten Tisch reicht. Letzteres ist den auch besonders interessant für die Gastrobranche: Neuheiten, Trends und Ideen lauten die Stichworte.

Onaris in Zürich, Züspa, vom 15. Januar bis 18. Januar, Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr/Mittwoch bis 17 Uhr, Tageskarte 22 Franken.

● Mit voraussichtlich fast 600 Ausstellern gehört die **Horecava 95** in Amsterdam zu den grössten Fachmessen für das Hotel- und Gastgewerbe und die Cateringindustrie. Als neues Element gliedert sich das Messestadium in die Ausstellung ein; dort sind unter anderem Podiumsdiskussionen über das Hotel der Zukunft und Kochshows vorgesehen.

Horecava 95 in Amsterdam, RAI-Hallen, vom 16. bis 19. Januar, Öffnungszeiten 10 bis 18 Uhr/Donnerstag bis 17 Uhr, Tageskarte 40 Holländische Gulden, nur

für Fachbesucher gegen Vorlage einer Einladung oder eines Horecava-Visums.

● Der Kochwettbewerb **Bocuse d'Or** ist nur eine, sozusagen das USP der vielen Attraktionen, die die **Sirha**, internationale Catering, Hotel und Lebensmittelmesse, in Lyon zu bieten hat. Kompetitionen gibt es auch im Bereich Patisserie. Trotz Rezession konnte die Messe 1993 eine gesteigerte Nachfrage verzeichnen, was die Organisatoren als klares Zeichen

einer gesunden, erfolgreichen Messe werteten.

Sirha in Lyon, 21. bis 25. Januar, Lyon-Eurexpo, Öffnungszeiten 9.30 bis 18.30 Uhr, Eintritt für Fachleute gegen Ausweis frei, private Besucher zahlen 100 französische Francs.

● Ein Muss für Pâtisseries, Bäcker und Konditoren ist die **FBK 95**, Fachmesse für Bäckerei und Konditoreibedarf. Über 300 Firmen zeigen in 6 Messehallen in

Bern ein breites Produktangebot, von Kühlanlagen über Süsswaren bis hin zu Kassensystemen.

FBK 95 in Bern, BEA-Gelände, 29. Januar bis 2. Februar, Öffnungszeiten 9 bis 18 Uhr, Tageskarte 10 Franken.

● Einen Sprung ins kalte (Messe-)Wasser wagten die Veranstalter 1994 mit der ersten internationalen Biermesse, kurz **Bex**. Die grosse Nachfrage zeigte, dass die neue Messe tatsächlich einem Bedürfnis nachkam. Die **Bex 95** wartet nun mit einigen Neuerungen auf. So wird dem Bereich Soft-Drinks mit einer Sonderschau ein grosserer Stellenwert eingeräumt, hat doch mit den Trendgetränken der Techno-Jugend ein wahrer Boom in diese Richtung eingesetzt. Neu ist die Messe auch an zwei Ausstellungstagen, Montag und Dienstag, ausschliesslich dem Fachpublikum vorbehalten. Ebenfalls sollen Bierseminare und Bierkongresse einen breiteren Raum einnehmen.

Bex 95 in Zürich, Kongresshaus, 8. bis 12. April, Öffnungszeiten Sa 14 bis 22 Uhr, So 12 bis 20 Uhr, Mo und Di (Fachtage) 10 bis 20 Uhr, Mi 11 bis 21 Uhr, Tageskarte ca. 15 Franken inkl. MwSt und Bex-Bierglas.

● Unter dem Patronat von Prinz Charles persönlich steht im kommenden Jahr die neunte **Ife**, International Food and Drink Exhibition in London. Mit einer Ausstellerzahl von 1200 repräsentiert die Ife die grösste Ausstellung für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Grossbritannien.

Ife 95 in London, Earls Court, 23. bis 27. April, Details noch unbekannt.

● Eine etwas längere Reise muss für die **Hofex 95** angetreten werden, die im Frühling in Hong Kong über die Bühne gehen wird. Die Messe für Hotels, Restaurants und Catering, Ausstattung und Food & Beverage ist zweifellos von grosser Bedeutung für den asiatischen Raum, hat aber auch internationalen Charakter. **Hofex 95 in Hong Kong, Convention & Exhibition Center, vom 2. bis 5. Mai.**

● Die **Vinexpo** wird sich im Sommer in Bordeaux, dem «Mekka» des Weins, zum siebten Mal präsentieren. Wein und Spirituosen werden in ihrer ganzen Vielfalt und Dimension dem (ausschliesslichen) Fachpublikum nähergebracht.

Vinexpo in Bordeaux, vom 19. bis 23.

Juni, Öffnungszeiten 9 bis 19 Uhr/Freitag 9 bis 17 Uhr, Eintritt für Fachbesucher ohne Einladung 200 Französische Francs gegen einen Fachausweis.

● **Menue & Logis:** siehe untenstehenden Kasten.

Alle Angaben ohne Gewähr. Über das Messeprogramm der zweiten Jahreshälfte werden wir zu einem späteren Zeitpunkt berichten. Die für die Schweiz wichtigste Messe, die **Igeho**, sollte aber schon vorgemerket werden: 23. bis 29. November 1995.

Neues Konzept

Mit verändertem Konzept und einem auf das Frühjahr verlegten Messetermin, aber ohne die traditionelle Internationale Kochkunstausstellung IKA und ohne die Olympiade der Köche, will sich die Frankfurter «Menue & Logis» einen neuen Platz zwischen vergleichbaren Veranstaltungen in Basel, Düsseldorf, Paris, Hamburg und Berlin erobern.

Statt bisher im Herbst der geraden Jahre soll die Frankfurter «Menue & Logis» nunmehr im Frühjahr der ungeraden Jahre stattfinden – beginnend mit dem 23. bis 27. April 1995. Neu als reine Fachmesse auf dem «nicht ganz ungesättigten Feld», wie Frankfurts Messe-Geschäftsführer **Hans Dethloff** betonte, wolle man sich auf sechs Kernbereiche wie beispielsweise Food and Beverage, Design und Equipment, Technik und Umwelt, oder EDV und Organisation, konzentrieren.

Erwartet werden zunächst nur etwa 300 Aussteller, drei davon aus der Schweiz. Die Messeleitung hofft auf etwa 25 000 Besucher, die Besucherwerbung soll in Richtung Osteuropa ausgebaut werden. Ein Gesprächsforum unter dem Namen «Frankfurter Kreuz» soll sich vor allem mit der Qualifizierung und Motivierung von Mitarbeitern befassen. Ausserdem stehen im Mittelpunkt eines Symposiums die Zukunftsperspektiven der Hotellerie. Es soll ferner ein Kongress über Hotelarchitektur veranstaltet und eine Sonderschau über Neugestaltung und Nachrüstung des Sanitärbereichs in Hotels und Gastronomiebetrieben gezeigt werden. **GU**



Zwischen Bier und EDV: Das internationale Messe-Angebot ist auch im kommenden Jahr vielfältig. Foto: zvg

Regionalität im Gastgewerbe

Fällt die Tradition zwischen Stuhl und Bank?

Die meisten Hotels und Gastbetriebe sind mit einer Gemeinde, einer Stadt oder einer Region verwurzelt; oft ist davon aber nicht viel zu spüren. Stattdessen werden die letzten gemütlichen Lokale so modernisiert, dass der Gast nicht mehr merkt, ob er sich im Baselbiet oder im Tessin befindet. Dabei böte gerade das regionale Kolorit die Möglichkeit, sich abzuheben.

ROLAND BECK

Rund 90 Prozent der Hotels sind heute Renovationsbauten. Für **Heinz Stebler**, Geschäftsführer Bel Etage, Willisau, gibt es bei einer Renovation zwei Sachen zu berücksichtigen: «Das eine ist die äussere Schale, das andere ist das Konzept des Betriebes. Ist ein Konzept vorhanden, beinhaltet das auch die Innenausstattung. Hat das Haus regionalen Charakter, so ist dieser zu berücksichtigen.» Dem Zürcher Architekten **Wolfgang Behles**, der mit Hotelbauten bestens vertraut ist, ist es ein Anliegen, dass man bei einem Umbau oder einer Renovation die alte Bausubstanz berücksichtigt. Dabei geht es ihm nicht nur um die regionalen Eigenheiten, sondern noch mehr um das Milieu eines Gastbetriebes, also das, was der Hotelier selbst an Stimmung ins Haus einbringt. Darunter versteht er vieles zugleich: ein herzlicher Empfang, eine liebenswürdige Bedienung, die ganze Innenausstattung. Kurz und gut: die persönliche Ambiance des Betriebes. Aber

wie findet man dieses Umfeld noch? Aus Unsicherheit und aus wettbewerblichem Zugzwang schaut jeder nur auf das, was der andere tut. «Mit jedem Besitzerwechsel wird alles wieder umgekrempelt: eine modische Torheit jagt die andere», so Behles. In die gleiche Kerbe haut auch **Heinz Stebler**: «In vielen Interieurs wird (Wisch-Waschi) gemacht, eine Kreuzung von allem, was möglich ist.»

Wie könnte man es besser machen? In dem man zum Beispiel vor einem Umbau oder einer Renovation Fragen aufwirft: Welche Geschichte, welche Tradition hat mein Haus? Wie baut man in der Region? Befindet sich die Umgebung noch in einem ursprünglichen Zustand oder ist sie bereits verbaut worden? Wie lässt sich das mit meinen neuen Zielen sinnvoll verbinden?

Standort positiv ausspielen

Im Kanton Graubünden bemüht man sich auch, Gäste an altem Brauchtum teilhaben zu lassen. Sei das etwa am Chaland Marz oder an andern regionalen Veranstaltungen. In Flims veranstalten 5 Hoteliers seit fünf Jahren für ihre Gäste eine stimmungsvolle Waldweihnacht, an der über 300 Gäste teilnehmen. Wie man regionale Handicaps in Pluspunkte verwandeln kann, zeigen die acht Seminar- und Ferienhotels im Emmental: Sie beweisen, dass selbst entlegene Betriebe ihren regionalen Standort positiv ausspielen können. Versprochen wird nicht Luxus, sondern: Familienbetrieb, Historisches Haus, eine heimelige Ausstattung, Hotelzimmer mit der schönsten Aussicht, und als regionale Spezialitäten werden angeboten: Berner Platte, Bach-

forellen aus eigenem Gewässer, oder Käse Spezialitäten. Es gibt keine Disco, dafür einen Alp Hornmacher, der besucht werden kann.

Regionalität als Rückhalt

Fast schon in Richtung Erlebnisgastroonomie gehen die Aktivitäten des Hotels und Gasthauses Kreuz in Egerkingen. Obwohl dort Gäste aus derganzem Schweiz und ebenso aus dem Ausland absteigen, ist das Kreuz ein regionaler Treffpunkt geblieben. Bereits legendär sind die «Rendezvous culinaires» der **Louis und Irmgard Bischofberger**, die

immer irgend in einen Bezug auf die Region nehmen. Einige anregende Beispiele:

«Thal und Gäu in einem Topf». Thal und Gäu sind zwei Bezirke im Kanton Solothurn, die das Heu politisch nicht unbedingt immer auf der gleichen Bühne haben. **Louis Bischofberger** kam deshalb auf die Idee, sein «Rendez-vous culinaires» diesen beiden Regionen zu widmen. In der Lokalpresse forderte er alle Hobby-Künstler und Bastler aus diesen beiden Bezirken auf, sich bei ihm zu melden. Das Resultat war eine vielbeachtete Ausstellung, an der sich 25 Künstler und

Handwerker aus den beiden Regionen beteiligten: Goldschmied, Töpferin oder Scherenschnitt-Künstlerin demonstrieren abwechslungsweise in der Réception, wie sie arbeiten. Die andern Ausstellungsgegenstände wurden im ganzen Hause ausgestellt. Während dieser Ausstellung wurden ebenso regionale kulinarische Spezialitäten aus dem Thal und Gäu geboten.

Weil es in der Region viele Liebhaber alter englischer Motorräder gibt, kam **Bischofberger** auf eine andere Idee: «Classic British Motorcycles and Wild auf Meer». Der Koch verwandelte das Kreuz in ein kleines Töffmuseum, in dem seltene Oldtimer zu bewundern waren. Vor dieser Ausstellung fuhr das Hoteliererehepaar nach England und erkundigte sich in den Herkunftsorten dieser «heissen Stühle» nach den kulinarischen Spezialitäten. So entstand «Wild auf Meer».

Alte Schmitte wurde Dancing

Ein anderer Kreuz-Wirt, **Urs Bucher** aus Kriegstetten. **Bucher** argumentiert: «Wer etwas erleben möchte, der kann heute für 700 Franken nach Amerika fliegen. Deshalb müssen wir auch für solche Gäste etwas bieten.» Den neuesten Coup landete **Urs Bucher** in Biberist. Dort wurde vor fünf Monaten die Schmitte der Firma von **Rolf** für immer geschlossen. **Bucher** nahm die Chance wahr und richtete in diesem «Hammerbau» ein Dancing ein. Die über 100 Jahre alten Werkzeuge und Einrichtungen wurden im neuen Unterhaltungsort integriert. Aus Amboss und Werkbanken wurde eine Bar. Auch ohne Chalets und Heimatstil kann also an die regionale Verwurzelung angeknüpft werden.



Das Hervorheben regionaler Eigenheiten muss nicht zwangsläufig in einen kitschigen Heimatstil führen. Foto: zvg

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Hôtellerie lausannoise

Bellwald souhaite élargir le cercle de sa clientèle

La station valaisanne de Bellwald, dans la vallée de Conches, veut mettre dorénavant davantage l'accent sur une clientèle composée de familles et de personnes du troisième âge. Elle entend également maintenir intacts les anciennes constructions au centre du village sans pour autant renoncer à promouvoir un tourisme de week-end. Apparemment contradictoires, ces différents objectifs touristiques devraient néanmoins permettre à la petite localité valaisanne d'accroître le taux d'occupation de ses 270 lits d'hôtels qui font actuellement figure de parents pauvres, comparés aux 3300 lits de la parahôtellerie. **Page 3**

«Swiss Event 95»: une foire pour les prestataires suisses

Les 1er et 2 novembre prochain aura lieu à Oerlikon, près de Zurich, la première édition de «Swiss Events». Cette foire touristique sera en principe réservée aux petits prestataires helvétiques spécialisés dans le créneau du voyage d'affaires et de congrès et intéressés à rencontrer une clientèle principalement helvétique: département voyage de grandes entreprises, clubs de loisirs, organisateurs de séminaires, partis politiques, etc. Selon ses initiateurs, Willy Gyger et Gian Andreossi, cette manifestation devrait s'imposer parmi l'offre existante des foires touristiques telles que le Swiss Travel Mart, le TTW ou encore EIBTM. **Page 9**

Architecture: l'hôtellerie suisse manque d'originalité

Les hôtels helvétiques ne brillent pas souvent par l'originalité de leur architecture. Au premier coup d'oeil, la plupart des stations semblent en effet toutes avoir été conçues dans le même moule. Les constructions hôtelières se distinguent rarement par leur fantaisie ou les matériaux utilisés à l'occasion d'une rénovation. Ce manque d'originalité est régulièrement mis en évidence par les spécialistes de l'urbanisme, qui estiment que les contraintes financières ne suffisent pas à expliquer un tel manque de fantaisie. Selon eux, les rénovations qui vont s'intensifier dans les années à venir, constituent une chance unique de renverser cette tendance à la standardisation. **Page 10**

Foires gastronomiques: demandez le programme!

L'activité qui règne généralement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration au moment des fêtes de fin d'année ne laisse aucun répit aux professionnels. Ceux-ci n'ont probablement pas encore trouvé le temps d'inscrire toutes les foires consacrées au secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie qui seront mises sur pied à leur intention durant l'année 1995: IGEHO, Vinexpo, Hofex 95, Menue & Logis, Bex 95, Sirha, Horecava ou encore Tema 95. Autant de rendez-vous souvent incontournables pour qui souhaite garder le contact avec les plus récents développements d'un secteur en constante évolution. Demandez le programme! **Page 16**

Qu'en est-il de la touche régionale dans l'hôtellerie?

Bien que de nombreux hôtels et restaurants soient solidement enracinés dans leur commune, leur ville ou leur canton, rares sont les établissements qui laissent véritablement transparaître une certaine touche régionale. Cela, aussi bien dans leur agencement que dans leur présentation. Bien souvent, les différentes salles ont en effet été tellement modernisées qu'il est impossible de dire si l'on se trouve en Valais, au Tessin ou dans le canton d'Appenzel. L'architecte Wolfgang Behles, spécialisé dans la transformation d'hôtels, est pour sa part de l'avis qu'il ne faudrait jamais faire table rase du passé en rénovant un établissement. Une touche régionale devrait en effet toujours subsister. **Page 16**

Jeunotel brouille les cartes

L'idée remontait à la glorieuse époque de l'Expo 64. Finalement, Jeunotel s'est concrétisé à Vidy en mai 1993. Bilan après un an et demi d'exercice et... réactions. Car l'arrivée de ce nouveau produit en pleine récession a brouillé les cartes de l'hébergement à Lausanne.

PIERRE THOMAS

Jeunotel enregistre un taux d'occupation moyen de plus de 70% sur dix-huit mois, en progression en 1994 (pour novembre: 76%). Retraîné dans son bureau-bunker, le directeur grison Gaudenz Dorta, 39 ans, affiche une mine réjouie. Le seul reproche qu'on lui adresse parfois, c'est précisément la froideur des bâtiments, sorte de cloître de béton qu'on peut voir préfigurer l'avenir! S'il est ouvert – malgré son nom – à toutes les couches de la population, Jeunotel attire davantage les... jeunes que les personnes du troisième âge. «Des clients plus âgés, souvent plus aisés, l'adoptent ou le refusent tout net», commente M. Dorta.

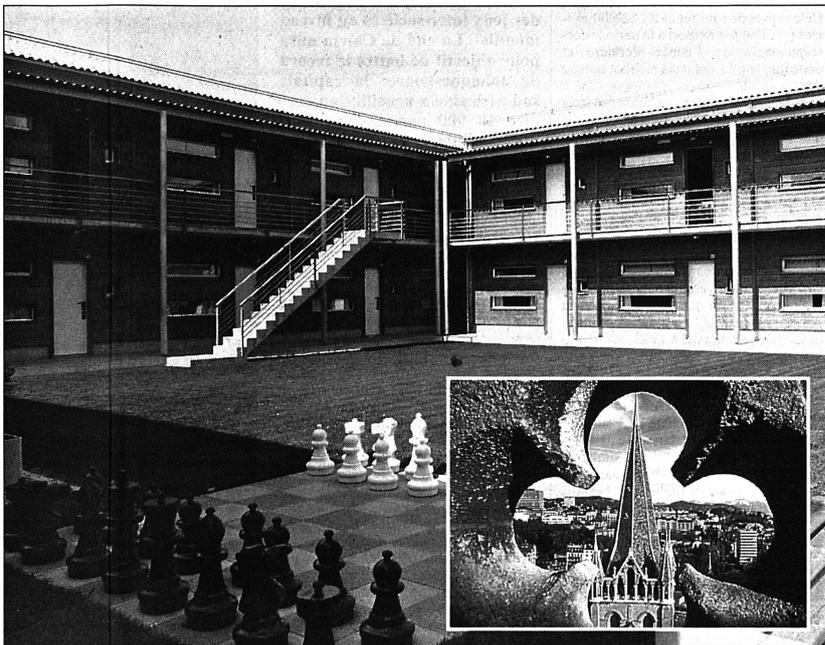
Le prix juste

Avec ses cinq dortoirs (80 lits), ses 45 chambres sans douche et ses 60 avec douche, Jeunotel ratisse large: des étudiants aux futurs Lausannois en quête d'appartement, en séjour de longue durée donc, des ouvriers aux touristes sac à dos, des groupes sportifs en dortoir à la clientèle individuelle étrangère, Italiens et Japonais en tête, en passant par des classes d'écoliers suisses attirés par le Musée olympique.

Pour le directeur, la surprise principale de ce début d'exercice réside dans l'attrait des chambres les moins bien marchées: «Les gens cherchent plus de confort pour un prix raisonnable». Dans ce segment, où il pourrait revendiquer le rang d'un deux étoiles, Jeunotel crée une certaine concurrence à des établissements moyens de la place (voir encadré). Mais pour 1995, le conseil d'administration a décidé d'ajuster vers le haut les prix – actuellement de 16 francs en single avec petit déjeuner. Ils grimperont de 7%, en plus de la TVA. La raison? «Mieux respecter le rapport qualité-prix», explique M. Dorta. Car Jeunotel offre, pour les chambres les plus confortables, une douche, le petit-déjeuner et la possibilité de se restaurer sur place avec un self-service qui draine du monde extérieur, pour le repas de midi.

Besoin et ombre

Les clients de Jeunotel n'arrivent pas à Vidy tout seuls. L'établissement fait de la promotion – un budget de 50 000 francs y est consacré – et s'efforce de «draguer» la clientèle des pays de l'Est de l'Europe. «Lorsque ces gens auront plus d'argent, ils reviendront à Lausanne dans des hô-



Jeunotel, selon le président des hôteliers lausannois, Jacques Pernet, n'est «ni un auberge de jeunesse, ni un hôtel, mais un produit atypique qui constitue indéniablement un atout supplémentaire pour Lausanne». Photos: OTV et ASL

rels plus huppés», assure M. Dorta. Même des délégations au CIO des ex-républiques soviétiques ont choisi Jeunotel. A la tête de la SA, au capital réparti entre des fonds para-publics (Caisse de pension de la Ville), du Musée olympique, hôteliers, touristiques et bancaires, Pierre Schwitzgebel, se réjouit de ce bilan «très positif»: «On a amené, à Lausanne, des nuitées supplémentaires, parce que cette forme d'hébergement répondait à un besoin. On a fait de l'ombre à quelques hôtels? Sûrement, mais cela s'est remarqué dans la conjoncture d'aujourd'hui, alors qu'il y a huit ans, personne n'aurait sourcillé».

Président des hôteliers lausannois, Jacques Pernet relativise les réactions: «Produit atypique, Jeunotel n'entre pas en concurrence directe avec les hôtels traditionnels. Ni auberge de jeunesse, ni hôtel, la formule est indéniablement un atout supplémentaire pour Lausanne».

Modèle pour Fribourg

Jeunotel devrait atteindre sa vitesse de croisière financière à fin 1995 déjà. C'est vrai que l'établissement (construit pour douze millions de francs) a bénéficié d'un coup de pouce non négligeable: un droit de superficie de 90 ans accordé gratuitement par la Commune de Lausanne. «Ce point-là a suscité le plus de

critiques», constate Jacques Pernet. «L'avantage est toutefois compensé par la situation du terrain, excentrique, au bord de l'autoroute à la sortie de la ville. Et puis, il ne faut pas rêver: un tel investis-

sement ne peut se faire que par la volonté publique».

Le «modèle Jeunotel» va-t-il faire école? En Suisse romande, Fribourg s'y intéresse et a déjà approché les Lausannois.

La riposte d'un quatuor

«Un million de nuitées par an, voilà le potentiel hôtelier lausannois. Il en manque 300 000. Alors, dans ces conditions, tout nouvel établissement est une concurrence», constate Pierre-Yves Fiora, le directeur de l'Hôtel Crystal, 80 lits, au Centre-Ville. C'est ce genre d'hôtel qui a perdu une clientèle de sportifs et de groupes, conquis par Jeunotel.

Les (petits) hôteliers ne sont pourtant pas restés les bras croisés. Depuis deux ans et demi, quatre établissements trois étoiles, Crystal, AlaGare, Jan et des Voyageurs, soit 400 lits situés en ville entre gare et Beaulieu, ont décidé d'unir leurs forces sous l'étiquette Lémans Hôtels Lausanne. Ce quatuor, complété par autant de restaurants (dont le très populaire «La Nonna»), sont liés par une charte. Ils ont un budget de promotion commun (100 000 francs par an).

Eux aussi mettent l'accent sur les pays de l'Est, par un prospectus quadrilingue en hongrois, polonais, tchèque et roumain et, plus encore, sur l'Allemagne réunifiée. «Nous cherchons un correspondant sur place pour 1995», explique M. Fiora. Lémans Hôtels cible principalement les autocaristes et la clientèle du troisième âge.

Le quatuor gîte-couvert vient de se lancer dans la prospection de proximité. 50 000 prospectus ont été distribués aux Lausannois, début novembre, avec une offre d'une nuit à 120 francs en chambre double, avec petit-déjeuner. Pour ces hôtels, c'est une première qui a déjà rencontré un certain succès, vérifié dans les restaurants. «La récession nous a incité à faire des efforts supplémentaires, à nous débrouiller ensemble et à nous soutenir mutuellement», commente M. Fiora.

PT

EDITORIAL

Le début de la voie royale



Pas à pas, la conjoncture économique s'est améliorée en Suisse au cours de l'année écoulée. La reprise n'est pas terminée. Une accélération devrait même se faire sentir l'an prochain.

Vu globalement, le constat est positif. Cependant, toutes les branches économiques ne sont pas logées à la même enseigne. Preuve en est le tourisme. Les récents résultats de l'Office fédéral de la statistique font apparaître une stagnation des nuitées au semestre d'été. Quant aux tests conjoncturels de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich consacrés à l'hôtellerie et à la restauration, ils ont fait état d'une détérioration des marges bénéficiaires. Et l'année 1995 ne se présente pas sous

de meilleurs auspices. On ne le sait que trop, l'introduction de la TVA pèsera de tout son poids sur le niveau de consommation.

«Alors, le retour des années de vaches grasses n'est donc toujours pas pour demain?», ne manquera pas de se demander certains. La réponse est, malheureusement, non. Une embellie est, certes, probable, mais il convient de reconnaître aujourd'hui que l'économie est en passe d'atteindre sa vitesse de croisière, caractérisée par des mouvements de va-et-vient aussi nerveux qu'inattendus. Les bouleversements politiques et sociaux, l'accélération des innovations techniques et les restructurations de branche qu'elles ont engendrées, nous ont fait entrer dans une ère nouvelle.

Une ère à coup sûr difficile, où les repères d'hier ne seront plus d'une grande utilité et où les projections à long terme s'apparenteront à un hasardeux exercice. Mais ce sera aussi une ère

stimulante dont la créativité sera l'un de ses principaux moteurs.

Le tourisme suisse, tous secteurs confondus, a été pris à bras-le-corps par ce changement. La restructuration de l'ONST en est la meilleure illustration. Un événement clé pour la branche. Son onde de choc a provoqué auprès de la majorité des prestataires touristiques une prise de conscience salutaire de la nécessité de revoir rapidement les stratégies et les moyens permettant de les mener à terme.

Timides, clairsemées au début des années nonante, les innovations touristiques se sont multipliées depuis lors. Des projets de coopérations, impensables auparavant, sont devenus réels. Des produits touristiques qui sommoillaient ont été mis en valeur. Autant d'initiatives qui ont enrichi l'offre et stimulé les diverses professions du tourisme.

Certes, les inerties, les réticences, les hésitations freinent le mouvement. Il y a

encore beaucoup à faire pour donner au tourisme suisse le regain d'attractivité souhaité. On relève notamment que des projets importants, tel que la mise sur pied d'un système national d'information, n'ont pas encore vu le jour. Mais, il n'y a pas lieu de désespérer. Les nouvelles personnalités du tourisme suisse viennent à peine de prendre leurs fonctions. Epatées dans leur action par le nouvel état d'esprit qui règne dans la branche, aiguillonnées par la pression de la concurrence étrangère, elles ont de bonnes chances de parvenir à leurs fins.

L'adversité, l'incertitude qu'engendrent les changements rapides, obligent aujourd'hui les entrepreneurs à s'assurer en permanence que leurs actions et leurs produits sont conformes aux attentes du marché. Les professionnels du tourisme suisse l'ont remarqué. C'est le début de la voie royale.

Miroslaw Halaba
Rédacteur en chef adjoint

Semestre d'été

Les nuitées hôtelières demeurent stables

Selon l'Office fédéral de la statistique, l'hôtellerie suisse a enregistré 18,8 millions de nuitées au cours du semestre d'été 1994 qui s'étend de mai à octobre. Cela représente un recul de 52 000 nuitées (-0,3%) par rapport à la période correspondante de l'année dernière et constitue le plus mauvais résultat obtenu depuis 1979.

Si la baisse enregistrée au cours des trois précédentes saisons d'été n'a ainsi pas encore été stoppée, elle demeure néanmoins stable. Cela notamment grâce au mois d'octobre qui a vu le nombre de ses nuitées augmenter de 11% (+121 000) par rapport au mois d'octobre de l'année passée.

Cette augmentation s'explique toutefois davantage par la base de comparaison très basse de l'exécrable mois d'octobre 1993 que par un véritable signe de reprise. En effet, si la demande indigène du semestre d'été 1994 a augmenté de 0,6% (+45 000) par rapport à 1993, la clientèle étrangère, avec une forte baisse des Italiens (-9,5%), des Anglais (-7,6%) et des Français (-7,1%), a en revanche reculé de 0,8% (-96 000). Au total, la clientèle étrangère a acheté 11,3 millions de nuitées dans les établissements hôteliers. Au niveau des régions, seuls les cantons de Zurich et du Valais, ainsi que la Suisse centrale et l'Oberland bernois ont enregistré une augmentation du nombre de leurs nuitées. Les sept autres régions ont accusé des baisses. **LM**

Villars

Cascade de départs

Fin d'année à rebondissement pour Franz H. Gilliéron, président sortant de l'Office du tourisme de Villars. Après avoir été prié de quitter sans délai la direction de l'Hôtel Bristol, il a choisi de ne pas prolonger son mandat à la tête de l'OT, lequel a tenu son assemblée générale il y a une semaine. C'est la société Vilmont Investissement, administrée par l'homme d'affaires belge Laurent Demeijer, qui est maintenant décisionnaire au sein de plusieurs hôtels villardois, dont l'Hôtel Panorama et l'Hôtel Bristol. Dans le premier nommé, le directeur en place, Thierry Crovara, a déjà reçu son congé le 15 novembre. A l'Hôtel Bristol, c'est Franco Pescio, ancien directeur-adjoint de l'Hôtel de la Paix, à Lausanne, qui a été appelé à la direction depuis le 12 décembre. Une nouvelle que Franz H. Gilliéron a appris par fax... Quant au directeur de l'OT appelé à succéder à Gilbert Brémi, il n'a pas encore pu être trouvé: une nouvelle campagne d'annonces aura lieu en janvier. **JCK**

Sports et séminaires

Les «World Corporate Games» à Genève

Genève organisera l'an prochain les «World Corporate Games», des jeux inter-sociétés au niveau mondial. La cité de Calvin aura pour objectif de battre le record de Johannesburg: la capitale sud-africaine a accueilli l'an dernier 10 000 participants. Plus d'un millier de journalistes avaient couvert l'événement.

VÉRONIQUE TANERG

1995 sera un grand crû pour les hôteliers genevois. Avec Telecom, ils ont déjà l'assurance de réaliser de bonnes affaires. Mais en plus, les World Corporate Games, qui auront lieu dans la ville du bout du lac du 2 au 9 septembre, apporteront une manne supplémentaire intéressante.

Ces jeux inter-sociétés ont vu le jour en 1988, à San Francisco, sous l'impulsion du Dr. Maureen Johnston et Ken O'Brien, deux Australiens convaincus des bienfaits du sport. Les grandes entreprises ont rapidement compris l'enjeu de la stimulation par le biais de ces «méga-incentives». Les World Corporate Games connaissent un succès croissant: il y a sept ans, 2800 athlètes ont couru sous la bannière de leur entreprise. En 1994, ils étaient 10 000 à Johannesburg. Entre-temps, les World Corporate Games ont parcouru un bon bout de chemin: ils ont été organisés à Concord, en Californie, à Hawaï, à Lille (contraste saisissant d'une année à l'autre), puis à Londres, à Kuala Lumpur, en Malaisie et donc, pour finir, à Johannesburg.

Hôteliers dans la course

De plus en plus de grandes sociétés se



Plus de 10 000 personnes pourraient se rendre à Genève en septembre prochain pour les «World Corporate Games». Photo: Jean-Paul Fährdrich

ont laissées prendre au jeu: 3M, Chevron, IBM, Sandoz, Shell ou encore Nestlé, mais aussi les banques et les assurances qui sont bien représentées, de même que les militaires (Royal Navy ou US Air Force). Même la police de Hong-Kong a engagé une équipe lors des jeux malais. Les hôteliers sont également entrés dans la course: Forte, Holiday Inn, Concord, Intercontinental, Hyatt ou Sheraton, sans oublier les compagnies aériennes.

Une vingtaine de disciplines sont programmées pour les World Corporate Games 1995. Les organisateurs ont su profiter du site. Cinq compétitions se dérouleront sur le lac Léman (natation, planche à voile, aviron, voile et triathlon). Les autres rencontres auront lieu au stade du Bout du monde et au Centre sportif des Vernets. Une journée, le 6 septembre, est réservée au dialogue. Des débats inter-entreprises sont prévus. Les entreprises peuvent organiser des sémi-

naires internes, ce qui permet à des collaborateurs disséminés dans plusieurs lieux de se rencontrer. Ce fut notamment le cas en 1991 à Lille où Electricité de France avait regroupé 530 participants. L'inscription au World Corporate Games coûte 80 francs. L'hébergement et les repas étant à la charge des entreprises. **IT**

Renseignements et inscriptions auprès de Michel Fidoix, Danzas Voyages, tél. 022 342 69 30

Promotion de la relève

Un «livre rouge» pour susciter des vocations

Les associations professionnelles multiplient les actions auprès des jeunes afin de susciter des vocations pour les professions de l'hôtellerie et de la restauration. Ainsi, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCHR) a récemment publié la deuxième édition d'une brochure intitulée: «Portrait de la restauration et de l'hôtellerie suisse». Au premier coup d'oeil, ce «petit livre rouge» ressemble à un passeport. Ce document tente en réalité d'établir un contact direct avec un public jeune à travers des questions d'ordre général, des trucs, des astuces, un aide-mémoire, des recettes, etc. **JPF**

PAPIER-BOUCHON



Le conte de Noël des gens de Mogador

En Espagne, les grands vins débordent la Rioja. Derniers région en vedette, le Priorat, dans les montagnes catalanes, au Sud-Ouest de Barcelone. Un homme, René Barbier, croit au redémarrage de ce vignoble. Voici son histoire et celle de son vin, le Clos Mogador.

PIERRE THOMAS

Ça commence par: il était une fois... un héritier d'une grande maison viticole catalane. Tout lui était promis. Las, son père mourut jeune. La maison fut vendue, les terres dispersées, l'héritage envolé. Seule la marque commerciale fut maintenue par l'élaborateur de mousses catalan Freixenet.

Baigné depuis sa tendre enfance par le vin, René Barbier (on se prénomme René depuis sept générations, chez les Barbier!), après une carrière dans la Rioja, s'est mis en tête, à un peu moins de quarante ans, de reconstituer le vignoble du Priorat. Autrefois, la région était connue: à l'époque de l'Exposition universelle de Barcelone, on réservait une bouteille de Priorat pour les grandes occasions. Aujourd'hui, quatre ans après l'adoption d'un règlement d'appellation d'origine contrôlée, sur les 6000 ha tolérés dans l'AOC, 800 sont en production. Les trois quarts du vin partent encore en vrac.

Mais, au milieu des années 80, René Barbier a été emblé par une vision ambitieuse pour sa région. Avec des amis, il a rétabli des vignes de plusieurs clos: Clos Dofi, Clos Marinot, Clos Erasmus, Clos de l'Obac. Tous ont d'abord été vinifiés dans une même cave, puis ils ont acquis leur indépendance. Chacun, aujourd'hui, poursuit sa route.

Avenir assuré

Celle du Clos Mogador, les 18 ha de René Barbier, a été tracée dans les schistes de terrasses autour d'un cirque montagneux à plus de 500 mètres d'altitude. Pour des siècles! Car derrière René VI, 44 ans, René VII, 21 ans est bien décidé à poursuivre. Il étudie viticulture et oc-

nologie à l'Université de Tarragone, la seule d'Espagne de ce type, avec le professeur Fernando Zamora, conseiller technique du Clos Mogador. Si le domaine s'appelle ainsi, c'est que la tante de René Barbier, Elisabeth, est l'écrivaine de cette histoire à rebondissement, transposée de Gigondas, aux portes de la Provence. Là, précisément, où le jeune René passait ses vacances.

Un grand cru

A Gigondas comme à Gratallops (la capitale du Priorat), un cépage domine, le grenache. Les plus vieilles vignes de Los Mogador ont plus de soixante ans. En général, ces raisins, surmaturés, donnent un vin comme à Banyuls, un «ran-cio» (vin doux naturel)... René Barbier, lui, construit un grand cru rouge. Il a complété son encépagement de grenache (40%) par de la syrah (20%), du cabernet-sauvignon (30%), du pinot noir, du carignan, du merlot et, bientôt, du

mourvèdre. Cinq ans après la première mise en bouteille du premier Clos Mogador, les Barbier père et fils estiment qu'ils sont encore à 50% du potentiel de qualité. Déjà, les premiers vins impressionnent par leur couleur presque noire, dénotant d'une profonde extraction et d'un cuvage long (quarante jours en 1994!), et par leurs notes camphrées (millésime 1990), sauvage et goudronnée (1991) ou leur puissance encore masquée (1992).

Un grand vin, c'est sûr, récolté à tout petit rendement et arrosé de 12 à 18 mois dans des barriques de chêne français. Mais il faut en payer le prix: plus de 35 francs suisses la bouteille. «A Clos Mogador, je veux démontrer qu'on peut faire un vin à l'égal des meilleurs du monde», dit fermement René Barbier. Il s'y attelle chaque jour.

Le Clos Mogador est importé par M. Giorgio Loparco, Oenothèque de la Treille, 1303 Pentzaz

Rioja, opération charme

Bousculée par les régions Ribera del Duero (les sources espagnoles du Douro, le fleuve du Porto), de Pénédès (Torres) et du Priorat, la Rioja entend bien défendre son image. Elle fut longtemps, avec ses 50 000 ha de vignes, celle de la région la plus prolifique d'Espagne. Aujourd'hui, elle veut montrer que ses vins traditionnels comptent parmi les plus grands. Fin novembre, à Zurich et à Genève, les trente-trois plus importantes entreprises - les bodegas - fournissant 70% de la production et 80% des exportations sont venues faire déguster quarante de leurs vins aux Suisses. Selon les derniers chiffres, les Helvètes sont toujours plus friands des vins de rioja, avec un bond en avant des moins huppés (dont le volume d'importation a doublé de 1993 à 1994).

Une chose est sûre: la région, qui s'était inspirée de la vinification bordelaise au début du siècle passé, produit des vins technologiquement au point. Les principales bodegas ont investi des sommes colossales pour moderniser leurs instal-

lations. Les vins se sont assouplis, affinés, avec un bon équilibre tanins-acidités. Les assemblages, dominés par le tempranillo, le cépage local, auquel s'ajoutent le grenache, le carignan (mazuelo) et le graciانو, ont toujours plus de complexité.

Surtout, la Rioja est connue pour sa capacité de vieillissement. Son parc à fûts est estimé à 600 000 barriques, généralement de chêne américain. Les meilleures cuvées passent, désormais, en chêne français. Trois stades, et trois styles, de vieillissements caractérisent les riojas: le Crianza passe un an en fût et un an en bouteille, le Reserva, un an en fût, deux en bouteilles, et le Gran Reserva, au moins deux ans en fût et trois en bouteilles.

A Genève, à l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois, démonstration a été faite que la Rioja reste marquée par ses caractères. Tant mieux, même si les palais habitués aux goûts français (autant bordeaux que bourgogne) sont surpris par une rondeur en bouche qui doit l'essentiel de ses arômes au bois. **PT**

ANNONCE

pour le professionnel



alustar
disponible chez votre grossiste

1994 aura été une année décisive pour le tourisme et l'hôtellerie helvétiques. Plusieurs dossiers, vitaux pour l'avenir, ont connu un dénouement: restructuration de l'ONST, transition vers la TVA, etc. Coup de rétroviseur furtif sur une année riche en événements.

Janvier

Passage de témoin à Montreux. Après 25 ans passés à l'Office du tourisme de Montreux, Michel Ferla rend son tablier de directeur pour reprendre le bureau de l'ONST à Paris. En mai, c'est Xavier Kempf, un homme du sérail, qui reprendra la barre de l'OCTM.

ONST. Le chef de projet chargé de réorganiser l'ONST est enfin nommé. Il s'agit du Lucernois Arnold Kappler.

Février

JO Sion/Valais 2002 sur orbite. Plusieurs milliers de touristes helvétiques font le déplacement de Lillehammer, en Norvège, pour suivre les Jeux Olympiques. Le Comité olympique suisse en profite pour accorder son soutien à la candidature valaisanne pour l'organisation des JO d'hiver en

sera supprimée dans le courant de l'année. Tollé général dans les milieux touristiques: cet instrument permet en effet de mesurer plus de la moitié des nuitées réalisées en Suisse!

L'ONST mis en consultation. Le Conseil fédéral met en consultation le projet de révision de l'arrêté fédéral sur l'ONST, qui prévoit une nouvelle répartition des tâches et un meilleur positionnement du «label helvétique». L'aide financière fédérale est gelée entre 1995 et 1999.

Votation populaire. Transit alpin, initiative pour la protection des régions alpines, vignette autoroutière, révision de la loi sur la navigation aérienne: le vote populaire du 20 février est déterminant pour la croissance économique des régions alpines. Acceptée par le peuple, l'initiative des Alpes inquiète certains cantons touristiques romands, le Valais notamment.

Mars

2,3 milliards investis par l'hôtellerie. Un sondage exclusif réalisé pour la première fois par l'hôtel revue montre que plus de 2,3 milliards de francs ont été investis dans les hôtels helvétiques en 1993 pour des rénovations ou des constructions diverses.



Passage de témoin à l'ONST entre Jean-Jacques Cevey et Paul Reutlinger lors d'une assemblée générale mémorable, marquée par la présence de Jean-Pascal Delamuraz. Photo: JPF

2002, les «jeux de l'équilibre et de l'harmonie». Les écologistes valaisans affichent leur réticence...

Baisse des nuitées. L'Office fédéral de la statistique publie les premiers résultats pour l'année touristique 1993. Le constat est inquiétant: la Suisse a perdu près d'un million de nuitées en 1993. La demande indigène a particulièrement régressé.

Solidarité pour Brigue et le Tessin. Lancée par la SSH et l'hôtel revue, l'action de solidarité mise sur pied pour venir en aide aux hôteliers de Brig et du Tessin victimes des intempéries de l'automne précédent permet de récolter quelque 285 000 francs.

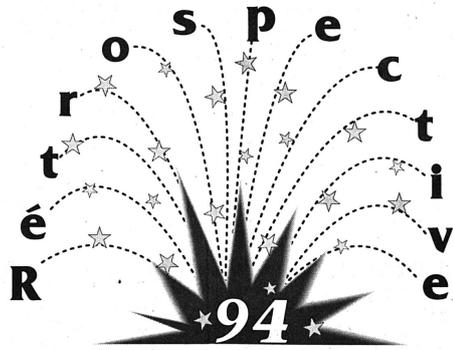
Statistique parahôtelière. L'Office fédéral de la statistique annonce que la statistique consacrée aux nuitées parahôtelières

«Reutlinger for President». Paul Reutlinger est désigné comme candidat à la présidence de l'ONST en remplacement de Jean-Jacques Cevey. Un choix incontesté qui donne officiellement le coup d'envoi du processus de restructuration de l'ONST.

Avril

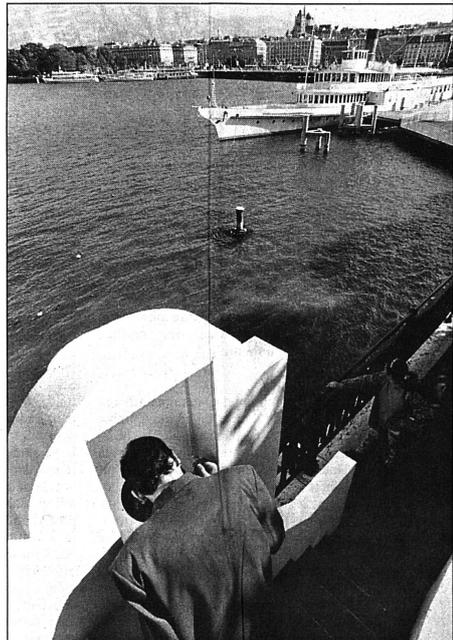
Assemblée des présidents SSH. Un seul objet de préoccupation au programme de l'assemblée des présidents SSH: la TVA. Un guide de 70 pages à l'usage des professionnels est édité à cette occasion. Les présidents réunis à Berne espèrent encore secrètement que l'hôtellerie obtiendra un taux de TVA réduit. Une motion dans ce sens fait encore le va-et-vient dans les couloirs des Chambres fédérales.

Lucerne retrouve son pont. Moins d'un an après avoir été dé-



truit par le feu, le «Kapellbrücke» de Lucerne a été reconstruit. Son inauguration est un événement planétaire: 100 journalistes étrangers ont été invités à participer, tous frais payés. Décidément, l'incendie du pont de Lucerne aura été le meilleur coup de pub de la ville.

Une femme à l'EHL. Pour la première fois, une femme devient



Grâce aux cent escaliers créés par le cinéaste Peter Greenaway, les touristes de passage à Genève ont pu découvrir la ville sous un angle nouveau. Bâptisée «Stairs», l'opération a duré tout l'été. Photo: ASL

présidente de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne. Marion Gétaz succède en effet à Christian Seiler.

Mai

Atmosphère de fin de règne à l'ONST. Lors de l'assemblée générale de l'ONST, marquée par la présence du conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz, Jean-Jacques Cevey fait ses adieux officiels au tourisme suisse. Il cède son fauteuil de président à Paul Reutlinger. Dans la foulée, le directeur Walter Leu surprend son monde et annonce son départ pour la fin de l'année. La course à sa succession est lancée. Ce

jour-là, incontestablement, une page du tourisme helvétique s'est tournée.

Passation de pouvoirs à l'OT de Lausanne. Surprise dans les milieux touristiques lausannois: Pierre Schwitzguebel démissionne de son poste de directeur de l'OT, dont il devient simultanément le président. C'est son bras droit, Claude Petitpierre, qui lui

succèdera quelques mois plus tard.

Juin

JO Sion/Valais 2002. Avec 61% de oui, le peuple valaisan donne son feu vert à cet ambitieux projet. Les responsables du tourisme, qui estiment avoir servi «d'otages» durant la campagne précédant le vote, souhaitent être étroitement liés à la conception des JO Sion/Valais 2002.

TVA. Coup dur pour l'hôtellerie: malgré l'intervention de nombreux parlementaires et le lobbying des milieux touristiques, le Conseil national refuse la motion demandant l'introduction d'un taux d'exportation réduit pour le secteur de l'hôtellerie.

Swiss Congress. Edith Strub, directrice de l'OT de Zurich, devient présidente de Swiss Congress and Incentive Destinations en remplacement de Michel Ferla.

Juillet

Saisonniers de l'ex-Yougoslavie. Le Conseil fédéral décide que les saisonniers en provenance de l'ex-Yougoslavie pourront continuer à travailler jusqu'en octobre 1996 dans les branches du tourisme et du bâtiment.

Dépenses des touristes en recul. On apprend que les touristes étrangers ont dépensé 12,8 milliards de francs dans notre pays en 1993. Pour la première fois depuis 1986, ces dépenses sont en baisse!

Août

Genève respire. L'Organisation mondiale du commerce (OMC), qui succède au GATT, reste au bout du lac. Les responsables touristiques de la ville respirent: les organisations internationales représentent près de 40% des nuitées genevoises!

ONST. Le voile est levé sur la nouvelle stratégie marketing du tourisme suisse à l'occasion des premières «Journées du tourisme suisse» de St-Gall qui ont réuni tout le «gratin touristique» du pays. Le logo supposé représenter visuellement le «message helvé-

deux ans, le plus important rendez-vous du secteur de l'hôtellerie et de la gastronomie prend ses quartiers à Lausanne. L'Hôtel du Mont-Blanc au lac à Morges se voit remettre le prix du «Sésame de l'accueil».

Turbulences au Royal Plaza. Directeur général du Royal Plaza de Montreux et président des hôteliers vaudois, Maurice Urech est remercié avec effet immédiat. Motif invoqué: l'établissement montreuisien accumule les pertes.

Crossair jette Sion dans l'anonymat. L'abandon définitif par Crossair de la ligne aérienne entre



L'incendie du «Kapellbrücke»: un formidable coup de pub pour Lucerne... Photo: ASL

tique» suscite l'unanimité... contre lui!

Signe particulier: golf-hôtel. Un groupement d'hôtels spécialisés dans le golf est créé à l'enseigne de «Swiss Golf Hotels». Les 32 établissements membres de ce groupement sont principalement recrutés en Suisse allemande. Les Romands semblent boudier.

Septembre

ONST. Marco Hartmann, directeur de l'Office du tourisme des Grisons, devient l'homme fort du tourisme suisse. Son élection à la direction de l'ONST pour succéder à Walter Leu est unanimement saluée.

Vaud: une page se tourne. A l'instar des changements qui interviennent au niveau national, une page se tourne du côté du tourisme vaudois. Le directeur de l'OTV, Georges Tauxe, annonce son intention de se retirer à la fin de l'année 1994. Il passe le flambeau à son dauphin, Charles-André Ramseier.

Alberto Amstutz rend son tablier. Président de la SSH depuis deux ans, Alberto Amstutz annonce qu'il ne se représentera pas en mai prochain pour un nouveau mandat. Par solidarité, le deuxième vice-président, Pierre Lehmann, fera de même.

Octobre

JO Sion/Valais 2002. Dépôt du dossier de candidature définitif pour l'organisation des JO de 2002 au Comité international olympique.

TTW. Le TTW nouvelle formule se tient une fois de plus à Montreux. Pour la première fois, une journée réservée aux autocaristes et à leurs partenaires est organisée. La manifestation est un succès.

Gastronomia. Comme tous les

Sion et Zurich jette un froid dans un canton qui rêve de grands projets et de Jeux olympiques.

Novembre

La couleur dans les hôtels. Flambant neuf, le «Guide suisse des hôtels SSH» sort de presse. Pour la première fois, le guide est édité en couleurs et illustré. La SSH en profite pour présenter un nouvel instrument pour améliorer la qualité dans le secteur de l'hôtellerie. Son nom: «2Q».

Décembre

La situation se décale à Leysin. Le voile est levé sur la restructuration du tourisme à Leysin. Principale innovation: la création de Leysin Holding LH SA, qui chapeautera les entreprises touristiques placées dans les giron de Leysinotours et remises financièrement à flot par les milieux bancaires vaudois.

Les OT «épinglés» par la TVA. L'Administration fédérale des contributions reste sourde aux appels répétés de la Fédération suisse du tourisme: la taxe de séjour, principale source de financement des OT, sera bel et bien soumise à la TVA. Grogne dans les milieux concernés.

«Eco-Hôtel» de l'année. Patronné par l'hôtel revue, le prix «Eco-Hôtel» de l'année est décerné pour la première fois. La palme revient à un établissement romand: le restaurant-hôtel de L'Aubier à Montézinillon (NE)

EHL en anglais. Décision historique à l'EHL: l'introduction d'une nouvelle voie en anglais dès 1996 et construction d'une nouvelle école qui s'ouvrira en 1997.

Feu vert pour les JO. Le Conseil national accorde son appui officiel à l'organisation des JO en Valais en octroyant une garantie de déficit de 30 millions de francs.

Jean-Paul Fährdrich



Pierre Lehmann et Alberto Amstutz ne se représenteront pas en 1995. Photo: JPF



Pour Gilbert Debons, président du comité de candidature Sion/Valais JO 2002, l'année 1994 aura servi de tremplin pour mettre le Valais sur l'orbite olympique. Photo: ASL

Assemblée des présidents SSH

Bon départ pour le Guide suisse des hôtels

Mis récemment sur le marché, le nouveau Guide suisse des hôtels a reçu un bon accueil. C'est ce que les présidents SSH ont appris lors de leur assemblée d'automne qui s'est tenue la semaine dernière à Zurich. Une assemblée au cours de laquelle ils ont également accepté le budget 95 et créé les conditions-cadres garantissant, l'an prochain, des élections présidentielles sereines.

MIROSLAW HALABA

Instrument de marketing du tourisme suisse, le nouveau Guide suisse des hôtels a fait une entrée remarquée sur le marché. En six semaines, 145 000 exemplaires ont été placés dans les différents canaux de distribution, dont 112 000 à l'étranger. Huit mille exemplaires supplémentaires ou en commande directe ont par ailleurs été demandés auprès du siège de la SSH. Le succès est tel qu'il est probable que les stocks ne seront pas suffisants pour satisfaire la demande jusqu'à la parution du prochain guide en automne 1995, devait dire le responsable du marketing de la SSH, *Werner Friedrich*. La formule est à ce point séduisante qu'une demi-douzaine d'organisations touristiques et de stations ont publié des extraits du guide. «Nous autorisons une reprise à condition que les données ne soient pas modifiées», a dit M. Friedrich. Des actions promotionnelles sont par ailleurs prévues pour renforcer la présence de l'ouvrage sur le marché.

Ce premier guide est toutefois perfectible. Parmi les diverses mesures prévues, on peut citer: une meilleure délimitation des régions, une amélioration de la qualité de l'impression, une nouvelle énumération des catégories d'établissements et des localités. «Je vous garantis que le guide 1996 sera meilleur», devait dire *Werner Friedrich*.

Préparer les élections

Pour bon nombre de membres, la démission du président central, *Alberto Amstutz*, et du 2^e vice-président, *Pierre Lehmann*, est l'illustration d'un climat de suspicion et d'intrigues qui s'est développé ces dernières années au sein de la SSH. Il est temps que cela cesse, ont-ils dit en acceptant à une forte majorité la création d'une commission qui sera chargée de préparer les élections prévues les



Un auditoire attentif. On reconnaît, de gauche à droite, Carlo de Mercurio (Lausanne), Hans Leu (Ascona), Harry van Dongen (Genève), Heinz Ferschlin (Genève), Werner Ris (Ascona) et Gerald Dörfler (Rheinfelden). Photo: Stefan van

22 et 23 mai au Liechtenstein. Composée de neuf membres, représentant toutes les régions, cette commission, qui a été constituée ces derniers jours sous la houlette du président des hôteliers saint-gallois, *Rolf Rupp*, examinera notamment les candidats. Une première séance est fixée au 4 janvier. Pour la commission de gestion, il est important que les personnes désignées soient acceptées de tous, devait dire son président, *Robert Infanger* (Engelberg). S'exprimant sur l'enquête menée par la commission de gestion à la suite des démissions au conseil exécutif, M. Infanger a indiqué que les organes de la SSH sont, dans l'ensemble, bien dirigés. Des manquements ayant toutefois été constatés, la commission a lancé un appel pressant au respect des voies de service. Pour l'heure, un seul candidat est officiellement connu pour le comité exécutif, à savoir *Franz von Reding*, proposé par les hôteliers du canton de Schwyz.

Budget 95

C'est un budget 95 «optimiste, mais teinté de réalisme», selon les termes du président de la délégation des finances, *Xaver Stocker* (Lucerne), que les présidents ont accepté à l'unanimité. Le résultat global laisse apparaître un excédent de

recettes de 51 000 francs. 615 000 sont destinés aux amortissements. L'originalité de ce budget réside toutefois dans sa présentation. Un nouveau modèle de calcul a en effet été adopté. Il donne une image plus transparente des comptes que le précédent. Il permet, entre autres, une meilleure comparaison des chiffres d'une année à l'autre.

Objectifs 95

Comme de coutume, divers objectifs ont été fixés pour l'année en cours. Comme l'a démontré le directeur de la SSH, *Heinz Probst*, il y aura du pain sur la planche. Il conviendra en particulier d'intensifier le lobbying pour donner à l'hôtellerie les conditions-cadres favorables. La TVA est un de ces domaines d'actions. «Les hôteliers ne cesseront de se battre pour un taux préférentiel», devait dire M. Probst. Il est nécessaire aussi que la branche puisse disposer de contingents de main-d'oeuvre étrangère en quantité suffisante. L'aide à la formation professionnelle doit davantage tenir compte des métiers du tourisme. Un dossier difficile pointe, par ailleurs, à l'horizon: celui du règlement des prix. On sait, en effet, que la commission des cartels se penchera l'an prochain sur cette question. Au chapitre des nouveautés, on notera

l'introduction d'un service de renseignement téléphonique pour les questions de TVA et la probable mise sur pied, sur proposition des hôteliers zurichois, d'une conférence des secrétaires cantonaux.

Etude sur le tourisme

Le président central, *Alberto Amstutz*, pour sa part, s'est notamment félicité du lancement de la voie anglaise à l'EHL SSH. Cette option, a-t-il dit, correspond tout-à-fait aux attentes de la SSH. Abordant les problèmes en cours, il a cité tout naturellement la question de la TVA. Une large étude prospective sur l'hôtellerie et le tourisme est envisagée. Elle verserait notamment de l'eau au moulin de l'hôtellerie dans sa lutte pour un taux de TVA préférentiel. Une étude comparative des taux d'intérêt appliqués en Suisse, en Autriche et en France devrait avoir des effets similaires sur le dossier de la Société suisse de crédit hôtelier, dont les subventions sont remises en question. Face notamment au danger d'isolement qui menace la Suisse, la SSH doit travailler davantage avec les organisations économiques fatiées, devait encore dire M. Amstutz.

Heure des questions

A l'heure des questions, qui précède l'as-

semblée, on a notamment appris que la SSH allait examiner l'inscription au budget d'un montant pour des actions ponctuelles en faveur de la formation professionnelle, ceci en réponse à une demande de la section de Montana, présentée par *Claudio Casanova*. Le responsable du service juridique de la SSH, *Christian Hodler*, a pour sa part indiqué qu'une hausse des charges salariales pourrait résulter de la réglementation en discussion concernant le travail de nuit et du dimanche.

Orateur invité

L'assemblée a d'autre part accueilli un orateur invité en la personne du président de l'Union des hôteliers autrichiens, *Helmut Peter*. Dans une allocution fort applaudie, il a démontré qu'il convenait impérativement aujourd'hui d'adapter son offre à la demande. La remarque paraît banale, mais les faits prouvent qu'il n'en est rien.

Les indices du marché semblent par ailleurs montrer que le client tend à préférer l'hédonisme aux loisirs actifs, une conséquence du vieillissement de la population européenne.

La prochaine assemblée des présidents aura lieu le 14 mars à Berne. Celle d'automne est prévue, quant à elle, pour le 5 décembre.

Sécurité à la carte

«Sécurité à la carte. Les assurances dans l'hôtellerie». Tel est le titre du dernier ouvrage publié par la commission d'économie publique de la SSH et présenté la semaine dernière lors l'assemblée des présidents. Ce document, édité en allemand et en français et que les membres SSH recevront en janvier, devrait permettre à l'hôtelier d'évaluer ses besoins en matière d'assurances. Divers exemples pratiques fournissent un aperçu des coûts des sinistres et des applications de l'assurance.

L'examen du portefeuille d'assurances peut s'avérer très utile. Il peut se traduire par des économies de primes allant jusqu'à 15% du total, devait dire le responsable du département juridique et de l'économie publique de la SSH, *Christian Hodler*. Il a ajouté que dès le printemps prochain, les membres de la SSH pourront faire examiner leur portefeuille d'assurances par des experts afin de déceler les éventuelles lacunes. MH

«Was schenke ich zu Weihnachten?»

Die Idee:
51mal die Fachzeitung
für die Hotellerie

Für ein Geschenk-Abonnement rufen Sie
Herrn Gérard Porta an: Telefon 031 370 42 22

Ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue*
kostet nur Fr. 128.- (inkl. MwSt)



Ordentliche Präsidentenversammlung SHV

Der Leistungsauftrag für 1995 unter Dach und Fach

An der Präsidentenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im Hotel Zürich in Zürich, liessen sich die Präsidenten der Sektionen und Kantonalverbände von Verbandsleitung und Geschäftsleitung über das vergangene Geschäftsjahr informieren. Stellung zu nehmen hatten sie zu Verbandsprogramm und Budget 1995. Beides wurde gutgeheissen.

STEFAN SENN

Sowohl in den Ausführungen von SHV-Präsident *Alberto Anstutz* als auch im Votum des Präsidenten der Geschäftsprüfungskommission (GPK), *Robert Infanger*, kam zum Ausdruck, dass der SHV ein bewegtes Jahr hinter sich hat. Als Schwerpunkte bezeichnete Anstutz den erfolgreichen Abschluss der Verhandlungen mit der SHA Hotel Management School Les Roches in Bluche (Kooperations- und Franchisevertrag mit dem SHV) und den Beschluss der Hotelfachschule SHV Lausanne, eine englischsprachige Schule anzugliedern.

Akzeptanz erlangen

«Eine Leidensgeschichte», so *Alberto Anstutz* weiter, «erleben und erleben wir mit der Mehrwertsteuer». Es gehe nun darum, in aller Deutlichkeit auf die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hotel- und Tourismusbranche hinzuweisen. Eine entsprechende Studie werde ausgearbeitet. Nur so sei eine breite Akzeptanz des Wirtschaftszweiges in massgebenden Kreisen zu erlangen. «Gerade diese Akzeptanz ist für unsere weiteren Forderungen in Zusammenhang mit dem neuen Steuersystem notwendig», bekräftigte der SHV-Präsident.

Enklave Schweiz

Eine weitere Problematik ist laut *Alberto Anstutz* die Situation der Schweiz in ihrem staatspolitischen Umfeld. «Wir werden zu einer Enklave. Unser Land entwickelt sich immer mehr zu einem nicht mehr finanzierbaren Sozialstaat und dies zu Lasten der Wirtschaft und da-

mit auch der Hotellerie», hielt er klar fest. Dieser Entwicklung sei schwer Einhalt zu bieten, es erfordere insbesondere eine enge Zusammenarbeit aller Dachorganisationen und direkten Partner, die gleiche oder ähnliche Probleme haben, beispielsweise das Baugewerbe oder der Bauernverband. Denn: «Ein Alleingang führt nicht zum Erfolg».

Ruhe und Besonnenheit

GPK-Robert Infanger kam in seinen Ausführungen auf die Geschehnisse in den Bereichen der Organisation und Kommunikation im zurückliegenden Jahr zu sprechen. Er betonte, dass trotz den entstandenen Problemen in allen Gremien des Verbandes und am Hauptsitz gute Arbeit geleistet worden sei und wichtige Ziele erreicht worden seien. «Es ist an der Zeit», führte Infanger weiter aus, «in den nächsten Monaten mit Ruhe, in aller Korrektheit und Besonnenheit zu arbeiten, damit die laufenden Geschäfte unter Dach und Fach gebracht werden können». Es sei aber ebenso wichtig, dass für die frei werdenden Ämter in Verbandsleitung und GPK qualifizierte, kompetente und von allen akzeptierte Personen gefunden werden könnten. Und: «Alte Schulden und Animositäten aus früheren Zeiten müssen vergessen werden. Es gilt, mit frischem Elan die Zukunft – unsere Zukunft in Angriff zu nehmen».

Klare Zielsetzungen

SHV-Direktor *Heinz Probst* brachte es in seinem Exposé auf diesen Punkt: «Das Klima – auch das wirtschaftliche – ist rauer geworden, das Geschäft härter, Kunden und Gäste anspruchsvoller und Hoteliers nicht immer, aber immer öfter kritischer. Wir stehen in unserer Branche inmitten von Veränderungen, oft umgeben von Wettbewerbs- und Leistungsdruck». Doch gerade in erschwerten Zeiten entscheide das Management, bestimme die Qualität der Leistung über Erfolg und Misserfolg. Besonderes Gewicht legte der Verbandsdirektor auf die Darstellung des Tätigkeitsprogramms 1995. «Die Vergangenheit in einem Bericht festzuhalten hat sein Gutes», erklärte er, «interessanter und entscheidender ist jedoch, die Zielsetzungen zu formulieren und die Pla-

nung zu gestalten». Aus den rund 50 einzelnen Massnahmen und Schwerpunkten des SHV-Tätigkeitsprogramms 1995 fasste *Heinz Probst* die zehn wichtigsten Anliegen, Forderungen und Zielsetzungen des kommenden Jahres im Sinne eines Leistungsauftrages zusammen.

– Die staatlichen Rahmenbedingungen und die Förderungsleistungen der öffentlichen Hand für die Hotellerie sind unbefriedigend. Wir brauchen und wollen mehr. Wir geben uns ein neues strategisches Lobbying.

– Der Wirtschaftszweig Tourismus muss stärker und in die Regionalpolitik des Bundes und der Kantone einbezogen werden.

– Die Ausländerpolitik des Bundes tangiert unmittelbar unsere Arbeitsmarktpolitik. Unseren Bedürfnissen entsprechend muss sie politische Akzeptanz und politisches Gewicht markieren.

– Die Hotelförderung mit Mitteln des Bundes und der Kantone darf nicht eliminiert, sondern muss vielmehr den Standards der EU-Staaten angepasst werden.

– Die Landeswerbung ist als öffentliche Aufgabe des Bundes, entsprechend der volkswirtschaftlichen Bedeutung und Wertschöpfung der Branche, auf hohem Niveau zu halten.

– Die Hotellerie wird unter allen Umständen die Förderung eines reduzierten Mehrwertsteuer-Exportsatzes aufrechterhalten.

– Eine neue Arbeitsgesetzgebung darf das Hotel- und Gastgewerbe nicht mit zusätzlichen gesetzlichen Auflagen und gesetzlich induzierten Mehrkosten für Nacht- und Sonntagsarbeit belasten und an den Rand der Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsfähigkeit treiben. Wir wehren uns mit allen Mitteln dagegen, zusammen mit einer bemerkenswerten Gruppe von Verbänden.

– Die Neuorientierung der staatlichen Förderung der Aus- und Weiterbildung muss auch das Hotel- und Gastgewerbe miteinbeziehen. Wir fordern eine Gleichstellung mit den andern Berufsbildungs- und Wirtschaftszweigen.

– Bestehende Zollschränken und Handelsbarrieren im Agrar- und Lebensmittelbereich sind abzubauen. Die Lex-Gatt muss auch unserer Branche zugute kommen.

– Wir werden über die von der Kartellkommission ins Visier genommene Preisordnung diskutieren müssen. Doch auch eine allfällige neue Regelung muss im Interesse des Gastes und des Hotelbetriebes bleiben».

Mit der Zusicherung, regelmässige Treffen zwischen Sektionssekretären/Geschäftsführern und dem Hauptsitz SHV zu institutionalisieren und eine aktive Mitgliederwerbung ins Verbandsprogramm aufzunehmen, beantwortete *Heinz Probst* in der Folge auch zwei Anträge aus der Versammlung.

Mehrertrag budgetiert

Als Präsident der Finanzdelegation war es schliesslich *Xaver Stocker*, den Vorschlag 1995 zu präsentieren. Das erst-

mals in der Form des Neuen Rechnungsmodells (NRM) vorliegende Budget schliesst bei prognostizierten Erträgen von rund 31.3 Millionen Franken und Aufwänden von 31.2 Millionen mit einem Mehrertrag von knapp über 100 000 Franken ab. Nach Berücksichtigung der betriebs- und periodenfremden Erträge und Aufwände resultiert noch ein Mehrertrag als Gesamtergebnis von 51 000 Franken. Darin enthalten sind 615 000 Franken betriebswirtschaftlich notwendige Abschreibungen ebenso wie 57 000 Franken Reservebildung gemäss den Vorgaben der Finanzpolitik zur weiteren Verbesserung des Eigenkapitals. Die Präsidenten der Kantonalverbände und Sektionen stimmten dem Verbandsprogramm und dem Budget 1995 zu.

«Fairsicherung»

Neue SHV-Publikation



Das Titelbild sagt, worum es in der neuesten SHV-Studie geht: um die Besonderheiten des Versicherungsgeschäftes im Hotel. Foto: SHV

An der Präsidentenversammlung SHV präsentierte Vizepräsident *Christian Hodler* eine neue Publikation des Verbandes. Die Studie «Fairsicherung» befasst sich schwerpunktartig mit der Risikopolitik, beziehungsweise den Besonderheiten des Versicherungsgeschäftes im Hotel.

Die Broschüre hat zum Ziel, auf eine professionellere Risikoanalyse und eine verbesserte Risikopolitik hinzuwirken, die normalerweise getrennt behandelten Bereiche der Sozial-, Sach- und Vermögensversicherung erstmals gemeinsam und branchenspezifisch zu beschreiben und den Hotelier zum kritischen und kompetenten Gesprächspartner des Versicherungsberaters werden zu lassen. Mit «Fairsicherung» wurde weiter die Grundlage einer professionellen Portfeuilleanalyse in der Hotellerie geschaffen.

Die neue SHV-Publikation «Fairsicherung» wird nach Auslieferung der gesamten Druckauflage im Januar allen Mitgliedern zugestellt.

Verbandsleitung SHV

Nun werden die Löhne vorerst eingefroren

Die Verbandsleitung SHV hielt ihre Sitzung am Vortag der Präsidentenversammlung bei ihrem amtsjüngsten Mitglied, *Rolf Wismer*, auf dem *Sonnenberg Zürich* ab. Sie bereitete die Präsidentenversammlung vor, nahm Stellung zu den verschiedenen Anfragen und Anträgen von Kantonalverbänden und Sektionen und fasste Beschlüsse von finanzieller Bedeutung.

CLAUS WIDMER

Die Verbandsleitung beschloss, den Hotelführer zukünftig soweit als möglich im Hause *Cité Monbijou* zu produzieren. Sie sprach einen Kredit zur Anschaffung von Informatik-Hardware und -Software für die Datenerfassung und -verarbeitung. Bereits nach wenig mehr als zwei Jahren sollen die erzielten Einsparungen die Investitionen übertreffen.

Im Voranschlag waren noch Lohn erhöhungen von gesamthaft drei Prozenten budgetiert. Nachdem die Verbandsleitung bereits an einer früheren Sitzung beschlossen hatte, die Erhöhungen zu halbieren, entschied sie jetzt auf Empfehlung der Geschäftsleitung Hauptsitz SHV, die Löhne vorerst einmal auf dem Stand vom Dezember 1994 gänzlich einzufrieren und statt Löhnerhöhungen oder Teuerungsausgleich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Hauptsitz eine zusätzliche Ferienwoche zu gewähren. Diese Massnahme, so begründete die Direktion und Departementsleiter ihre Empfehlung, könne mit geschicktem

und flexiblem Einsatz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne einen Franken Mehrkosten realisiert werden.

Emil-Boral-Stiftung

Der Stiftungsrat der Emil-Boral-Stiftung entschied über verschiedene Beitragsgesuche, genehmigte Jahresbericht und Jahresrechnung 1993 und schlug der Verbandsleitung die Wahl zweier neuer Mitglieder vor: *Marion Gétaz*, Präsidentin Hotelfachschule SHV Lausanne (an Stelle von *Maitre Christian Seiler*), und

Professor Dr. *Hansruedi Müller*, Direktor Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern (an Stelle von Professor *Charles Iffland*).

Erweiterte Verbandsleitung

Zweimal jährlich führt die Verbandsleitung einen Informations-, Meinungs- und Erfahrungsaustausch der Exekutiv- und Beratungsorgane SHV durch. Teilnehmer sind dann zu den Mitgliedern der Verbandsleitung auch die Präsidenten und Direktoren aller Verbände, Betriebe,

Gel des salaires

Le Comité exécutif a préparé l'assemblée des présidents la veille de l'assemblée. Il a alloué un crédit qui doit permettre de saisir et traiter les données pour le guide des hôtels 1996 au sein de l'association même. Il y aura rentabilisation des investissements après un peu plus de deux ans.

Le Comité exécutif a en outre gelé les salaires au niveau de décembre 1994 et accordé aux collaboratrices et aux collaborateurs du siège central une semaine de vacances supplémentaire au lieu d'une augmentation de salaire ou d'une compensation du renchérissement.

Le Conseil de fondation de la Fondation Emil Boral propose deux nouveaux membres au Comité exécutif: *Marion Gétaz*, présidente de l'Ecole hôtelière SSH à Lausanne (à la place de *Maitre Christian Seiler*), et *Hansruedi Müller*, chef de l'Institut de recherches sur les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne (à la place de *Charles Iffland*).

Peter Anrig, vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme, et *Thomas Ledergerber*, Bureau de cyclotourisme à Olten, ont informé le Comité exécutif élargi – Comité exécutif, présidents et directeurs des institutions de l'association, présidents des commissions et des groupes de travail, membres de la direction centrale au siège central – au sujet des pistes cyclables en Suisse. Par ailleurs, *Marion Gétaz*, présidente, et *Jean-Louis Aeschlimann*, directeur de l'Ecole hôtelière SSH à Lausanne, ont également renseigné le Comité exécutif élargi sur le projet d'extension de l'école: offre de cours également en anglais et agrandissement du bâtiment pour créer des salles de cours supplémentaires ainsi que des logements pour les étudiants.

Pour clore la séance du Comité exécutif élargi, le président d'honneur, *Carlo de Mercurio*, est également venu se joindre aux participants. CW

die Präsidenten der Kommissionen und Arbeitsgruppen und die Mitglieder der Geschäftsleitung Hauptsitz SHV.

Von *Peter Anrig*, Vizedirektor Schweizer Tourismus-Verband, und *Thomas Ledergerber*, Velobüro Olten, liessen sich die Sitzungsteilnehmer über die Schweizer Radwege informieren. Das Kundensegment der Radfahrer, fanden die Sitzungsteilnehmer, sei für die Schweizer Hotellerie von immer grösser werdender Bedeutung.

Durch *Marion Gétaz*, Präsidentin, und *Jean-Louis Aeschlimann*, Direktor Hotelfachschule SHV Lausanne, liessen sich die Sitzungsteilnehmer über das Erweiterungskonzept des Flaggschiffes der SHV-Schulen informieren: Kursangebot auch in englischer Sprache und – damit einhergehend – bauliche Erweiterungen für zusätzliche Schulräume und Studentenunterkünfte.

Im Anschluss an die Arbeitssitzung genoss die erweiterte Verbandsleitung, zu welcher nun auch Ehrenpräsident *Carlo de Mercurio* gestossen war, den fantastischen Blick vom *Sonnenberg* auf das nächtliche Zürich, und liess sich von *Rolf Wismer's* *Sonnenberg-Crew* verwöhnen.

COMMUNICATIONS SSH

Assemblée ordinaire des présidents

En application des articles 24 et 29 des statuts, nous vous informons que le Comité exécutif a convoqué la prochaine assemblée des présidents pour le mardi 14 mars 1995, au Kongress + Kursaal à Berne.

Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 17 janvier 1995.

L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le mardi 31 janvier 1995. Les propositions de modification et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 28 février 1995.

Société suisse des hôteliers

Alberto Anstutz

Président

Heinz Probst

Directeur

SHV TEILT MIT

Ordentliche Präsidentenversammlung

Im Sinne von Artikel 24 und 29 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verbandsleitung die nächste Präsidentenversammlung festgesetzt hat auf Dienstag, 14. März 1995, Kongress + Kursaal Bern.

Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Dienstag, 17. Januar 1995.

Der Versand der Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt am Dienstag, 31. Januar 1995. Änderungs- und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Dienstag, 28. Februar 1995.

Schweizer Hotelier-Verein

Alberto Anstutz

Präsident

Heinz Probst

Direktor

Ehrungen/Distinctions 1994

Langjähriger Einsatz im Dienste der Branche Plusieurs années au service de la branche



Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Mitgliederbetriebe des Schweizer Hoteliervereins. Es gehört zur schönen Tradition der *hotel + tourismus revue*, in der letzten Nummer des Jahres die Namen derer zu veröffentlichen, die sich seit zum Teil vielen Jahren für unsere Branche engagieren. Ob an vorderster Front und in direktem Kontakt mit den Gästen im Einsatz, oder hinter den Kulissen, in aller Stille, unbemerkt aber unentbehrlich. Sie spielen – der Beweis liegt schwarz auf weiss vor Ihnen – jetzt und hier eine Hauptrolle.

Nur jetzt und hier? Eine Hauptrolle auf die Dauer der Aktualität einer Zeitungsausgabe beschränkt? Reduziert auf die Auflistung Ihrer Namen? Mitnichten. Wir sind uns voll und ganz bewusst, dass Sie auf der grossen Bühne des Hotel- und Gastgewerbes allgegenwärtig sind. Hauptakteure, obwohl im «Vorspann» dieses spannenden Branchenfilms selten und nie erwähnt. Sie sorgen dafür, dass das Drehbuch keine Durchhänger hat, Sie sind die Verbindungsglieder zwischen den einzelnen Sequenzen, Sie haben die grossen Szenenauftritte, Sie sind verantwortlich für alle Happy-Ends. Ihnen gehört der Schlussapplaus. Ihnen allein. Und nur Sie kommen zu Oscar-Ehren. Dafür möchte ich Ihnen ganz herzlich gratulieren. Es sind doch gerade diese Oscars, die den Erfolg eines Filmes garantieren. Ihr oft langjähriges Engagement ist Garant dafür, dass unsere Branche auch in Zukunft für die Preisverleihung nominiert wird.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg, Glück und Wohlgehen im neuen Jahr. Ich wünsche Ihnen aber auch weiterhin Freude und Genugung in Ihrer wichtigen Rolle. Ihnen, den Gästen und der gesamten Branche zuliebe.

Heinz Probst
Direktor SHV

Chères collaboratrices, chers collaborateurs des établissements membres de la Société suisse des hôteliers. Comme à l'accoutumée, les noms des personnes travaillant pour la plupart depuis de nombreuses années au service de notre branche seront publiés dans le dernier numéro de décembre de l'hôtel revue. Que ce soit en contact direct avec les clients ou dans les coulisses, dans le plus grand silence, passant inaperçus quoique indispensables, ces personnes occupent à présent et ici même – vous en avez la preuve noir sur blanc devant vous – le devant de la scène.

Est-ce à dire uniquement à présent et ici même? Un rôle de protagoniste limité à la durée de l'actualité d'un numéro? Un rôle réduit à une simple énumération des noms? Point du tout! Nous sommes entièrement conscients du fait que vous êtes omniprésents sur la grande scène de la branche de l'hôtellerie et la restauration. Vous représentez les interprètes principaux, bien que vos noms ne soient jamais ou rarement mentionnés dans le «générique» de ce film palpitant de la branche. Vous veillez à ce qu'il n'y ait pas de longueurs dans le scénario, vous constituez le lien entre les différentes séquences et assumez la responsabilité de tous les Happy-Ends. C'est à vous qu'appartiennent les grandes entrées en scène et l'ovation finale. A vous seuls. Et c'est aussi uniquement à vous que revient l'honneur des Oscars, garantis du succès d'un film. Vous qui faites en sorte, par votre engagement de longue date au service de la branche pour la plupart d'entre vous, que notre branche figure également à l'avenir au palmarès des Oscars. C'est pourquoi je tiens à vous exprimer mes plus sincères remerciements. Veuillez accepter tous mes vœux de succès, de bonheur et de prospérité pour l'année à venir. Je souhaite de tout cœur que votre rôle de protagoniste continue à vous apporter satisfaction et plaisir, pour l'amour des hôtes et pour celui de toute notre branche.

Heinz Probst
Directeur SSH



5 Keller Christian
5 Lago Maria Manuela
5 Marin Thierry
5 Mathieu François
5 Mendes Isabelle
5 Murzei Bekim
5 Pinheiro Anamafalda
5 Pinheiro Diamantino
5 Platret Bernard
5 Pointet Irène
5 Queiroz Emanuel
5 Ribeiro Faustino
5 Romão Nuno
5 Santos Luis
5 Sempao Fatima
5 Sport Anne-Marie
5 Torriani Marco
5 Valls Frédéric
5 Walchli Urs

International et Terminus, Genève

10 Kruskal Marvin Alex
10 Faruqchi Maria del Pilar
5 Ameli Adnan
5 Rama Do Campo Adelina

Le Richmond, Genève

25 Chaffard Claude
25 Wespri Eric
25 Sulliard Etienne
20 Rodriguez Luis
15 Casanova Roberto
15 Giraldo Dario
15 Manuel Alice
15 Robert Irmine
15 Zangas Evangelos
10 De Silva Sergio
10 Mendonca Eduardo
10 Moreira Antonio
5 Aleixo Hélène
5 Bua Giovanni
5 D'Assuncao Carlos
5 De Castro Eduardo
5 Dos Santos Julia
5 Gugliotta Catalano-Maria
5 Ibrahim Zita
5 Lourdelat Jean Yves
5 Martins Carlos
5 Pinto David
5 Rizzo Nuncio
5 Rouget Michel
5 Salvo Bénédicte
5 Visentini Wilmer
5 Zuzaku Nexharic
5 Zuzaku Hamdi

Métropole, Genève

10 Arita Francisco
10 Aubry Florence
10 Bolchhoff Stéphane
10 Bouilloux Georges
10 De Gordillo Aurora
10 Fava-Danna Richard
10 Ganlin Régis
10 Jaggi Kurt
10 Palmieri Luciano
10 Silva Antonio
5 Alvarez Emilio
5 Cardoso Pinto Paula
5 Carrasco Maria del Mar
5 Costa Manuel
5 Da Silva Ferreira
5 José Manuel
5 Dos Santos Anabela
5 Duarte Antonio
5 El Khatib Mohamed
5 Estevez Socorro
5 Fernando Raimundo
5 Gillion Michel
5 Lopes Americo
5 Magalhães Luis
5 Marouani Bruna
5 Pereira Maria
5 Pinto Jacinta
5 Reis Jose
5 Ribeiro Maria
5 Ruggiero Pierantonio
5 Trieger Thierry

Des Bergues, Genève

25 D'Amore Pantaléone
25 Modolo Otello
15 Markovic Yugaslov
10 Bonhomme Philippe
10 Charreau Patrick
10 Furneri Placido
10 Perdiz Amparo
5 Carvalho Léonor
5 Carvalho Adelinio
5 Da Rocha Jorge
5 Ferreira Libério
5 Frizzoni Andréas
5 Martins Joao
5 Reitano Teodoro

Du Midi-Rive Droite, Genève

15 Inna Sergio
15 Wernli Urs
5 Von Niederhäusern Nathalie

Du Rhône, Genève

35 Diggelmann Claude
30 Alberici Mario
25 Chiarelli Cosimo
25 De Marco Dante
25 Pseiner Adolf
25 Ray Bernard
20 Capon Joao
20 Crisafulli Salvatore
20 Foscato Vincenzo
15 Clafffelder Eric
15 Soula Ricardo
15 Taillepière Daniel
15 Torres Augusto
15 Wendisch-Feibel Jean-Marc

Penta, Genève-Cointrin

10 Luchetti Alessandro
10 Mesotton Lieve
10 Trochan Franck
5 Augusto Pinto Lucilia
5 Capelo de Freitas Maria
5 Cardoso Monteiro Maria Teresa
5 Dos Reis Santos Luis
5 Ferreira de Sousa Rosa Maria
5 Goncalves Manuel
5 Lopes Fernandes Antonio
5 Loureiro Mendes Lucena
5 Maria Helena
5 Marin Manuela
5 Moutin Geneviève
5 Paulo Lourenço Maria Candida
5 Saionda Nogueira José
5 Soares de Brito Fernand

Fischerblick, Grindelwald

10 Friest Daniel
10 Sutter Christine

Kreuz & Post, Grindelwald

20 Duss Agathe
20 Jaberg Heinz
20 Rodriguez Rosa
15 Constantino Victor
10 Canals I Mateu Josep M.
10 Do Ceu da Costa Maria
10 Fanta Miriam
10 Lorenzo David
5 Lado Bertoa José

Sunstar, Grindelwald

20 Rami Gianfranco
15 Rosa de Sousa Isaltina
5 Alleres Rodrigues Regina Maria
5 De Freitas Fernando
5 Da Rocha Roldao
5 Fernandes Alves Joao Miguel
5 Fernandes Vale Antonio Paulo
5 Müller Bernhard

Meisser, Guarda

20 Petrovici Djurdija
20 Petrovici Milivoje

Carlton, Interlaken

5 Hulst Susie

Krebs, Interlaken

15 Sanchez Josefine
15 Sanchez Nemesio
15 Tarantino Giuliano
15 Tarantino Marisa
10 Da Cunha José
10 Oliveira Maria Rosa
10 Rodrigues Lucas

Merkur, Interlaken

5 Gomes Luis Correia Christina

Metropole, Interlaken

15 Batista Rufino Maria José
5 Cordeiro Dias Carlos Manuel
5 Cordeiro José
5 Cimiro Domenica
5 Cividanes Eulalia
5 Cujic Ivka
5 Gomes Da Silva Antonio
5 Gomes Farina José Manuel
5 Neves Goncalves Teresa Maria
5 Neves Monteiro Francisco Carlos
5 Schorneck Andreas
5 Silva Goncalves Ana Maria
5 Sinnahajah Chandran
5 Thurajiah Rajkaran

Pizpaz, Interlaken

5 De Almeida Rodrigues Idalia
5 Hoxha Ismet
5 Pinto de Magalhães Maria Candida
5 Scinetti Sergio

Victoria-Jungfrau, Interlaken

10 Stocker Erwin Leo
10 Stefler Marivi
5 Almeida Lurdes
5 Almeida Carolina Maria
5 Almeida Alberto
5 Almeida Maria Helena
5 Cardoso Antonio
5 Carolino Avelino
5 Cimiro Christine
5 Faquinel Fernando
5 Hesselung Claire
5 Kneubühler Kurt
5 Pinto Americo
5 Ribeiro Maria Rosa
5 Ribeiro José

Bären, Langenthal

20 Häne Urs

Continental, Lausanne

25 Cola Marco
25 D'Angelo Niccolò
25 Manz Moreadem Grelhet
15 Kracon Trajan
15 Molinédou Miguel
15 Sarrasin Bruno
10 Cometti Eugenio
10 Sanchez Pablo
5 Bruschi Alessandro
5 Fernandes Julia
5 Loba Gomes Manuel
5 Sanchez Manuel Oscar

De la Paix, Lausanne

15 Basha Xhevat
10 Tiso Giovanni
5 Basha Haxhi
5 Basha Xhevat
5 De Lemos Virgilio
5 Ferreira Ana Maria
5 Ismaili Sali
5 Pilloud Rosette
5 Pochier Alain
5 Seale Richard
5 Urso Pasquale

Lausanne-Palace, Lausanne

20 Bona Giorgio
25 Gerber Lisbeth
20 Vyzas Evangelos
10 Gajic Dordo
10 Rodriguez Javier
5 Gailliet Jacques
5 Garcia José
5 Geisler Isabelle
5 Malotes Helena
5 Santos da Costa Antonio
5 Sarrot Didier
5 Steininger-Borlat Valérie

Bellevue, Lenk i.S.

20 Miskovic Dragoslav

Kreuz, Adelboden

15 Abel Uwe

La Perla, Agno

15 Zerbini Giordano
5 Alonso Voles Francisco
5 Galindo Moreno Enrique
5 Pavlovic Biljana
5 Pavlovic Dejan
5 Serrano Marques de Almeida Marinho
5 Vale de Prados Dinis Zelia

Waldfel National, Arosa

15 Ardelean Anca
5 Ardelean Peter
5 Bernhardt Bettina

Acapulco au Lac, Ascona

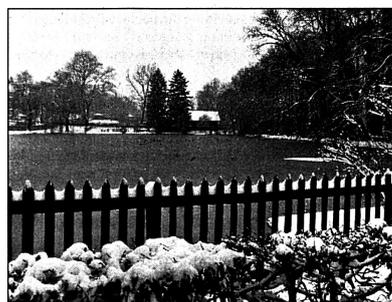
20 Amati Sergio
15 Minoggi Marisa
15 Neves Quadrio Pedro
15 Stengel Burghart
10 Lugano Ferruccio
5 Botica Aduino
5 Estanqueiro Anibal

Bellaria, Ascona

15 Diaz Anabela
15 Dias Orlando
10 Grigic Ivan

Castello del Sole, Ascona

35 Mora Rosa
15 Corti-Pedron Angel Miguel
15 Silva Radio José Luis
10 Garasевич Suzanna
5 Fandino Carmen
5 Gabbani Paolo
5 Gudeli Jozo
5 Krieviu Ramadan
5 Machado Celeste



Eden Roc, Ascona

15 Meister Jean Claude
10 Brzovic Jela
5 Egloff Silvia
5 Ferrari Marisa
5 Foletti Claudia
5 Zecевич Lebic Lyuba

Hof Ragaz, Bad Ragaz

10 Mazzotta Onofrio
10 Moser Sophie
5 Bardaro Michele
5 Berti Pasqualino
5 Di Tomaso Vincenzo
5 Martins Da Silva José
5 Rosenkranz Rolf
5 Scialli Domenico

Quellenhof, Bad Ragaz

10 Vasic Nedo
5 Golubovic Vinka

Verenahof Hotels AG, Baden

15 Caccigola Assunta
5 De Nicola Franco
5 Di Renzo Assunta
5 Geissberger Pia
5 Indranathan Ramalingam
5 Sarican-Sarican Besey
5 Stepanov Stefanija

Admiral, Basel

15 Strasser Anna
10 Tuccia Mario
5 Lacabère Eric
5 Limeone Sandra
5 Terzieva-Arapov Nada

International, Basel

30 Gspomer Louis
20 Schenke Rainer
20 Tayfurglu Ilyias
15 Müller Lucie
15 Niederer Helene
15 Padovani Maria
5 Pflüchli Richard
15 Wüst-Klein Lucie
10 Fernandez Delia
10 Morand Didier
5 Bötcher Pauline
5 Bugger Rita
5 Cabrera Manuel
5 Can Binatti
5 Centinkaya Ramozan
5 Centinkaya Arif
5 Da Silva Fernanda
5 Djalic Lubica
5 Fuchs Rosmarie
5 Heitzel Sieglinda
5 Justo Julia
5 Krieg Gertrud
5 Mounier Renate
5 Müller Helga
5 Rütschlin Annemarie
5 Souton Madeleine

Marian, Basel

15 Noger Lisel
15 Tritschler Edith
10 Navarro Jacques
10 Steiner Johanna
5 Baptista David
5 Brunzperger Josephine
5 Demicheli Tekla
5 Dervisovski Aidar
5 Dervisovski Dzelal
5 Dervisovski Nuredin
5 Djukovic Eva
5 Horta-Ramos Manuel
5 Huber Ruth
5 Qni Reine
5 Saladin Katharina
5 Somunkiran Mehmet
5 Thambiahaj Salvarajah

Swissôtel Le Plaza, Basel

10 Dostal Josefa
10 Hart Stephen Clifford
10 Kaman Riza
10 Taibi Salvatore

Unione, Bellinzona

10 Krstic Cvijeta
10 Velo-Blanco Maria
5 Landini Rita
5 Sionetta Fernando

Bären, Bern

5 Hauser Margrith
5 Sallchi Christian
5 Simoes Emilia
5 Vinu Jelena
5 Vinu Trajan

BelleVue Palace, Bern

15 Roda Mara
10 Jaggi Werner
5 Bloser Rudolf
5 Burkhard Lydia
5 Fondeuz Isabel
5 Gudic Zilhija
5 Kandiah Siva
5 Nunes Maria
5 Nunes Joaquim
5 Suter Andreas
5 Weis Peter

Bristol, Bern

25 Santamaría José
20 Giraud Vieni
15 Elbrächter Susi
5 Coito-Limpo Ana
5 Coito-Limpo Manuel
5 Erdogan Murat

Metropole, Bern

20 Peralt Yvan
15 Stettler Ruth
15 Von Balmoos Kurt
10 Zracik Marko

Elite, Biel/Bienne

5 Varela-Ramos Ventura

Eden au Lac, Brissago

5 Jaquinta D'Angelo Anna

Ochsen, Davos Platz

5 Do Conceicao Cardoso Antonina

Du Chasseur, Enges

10 Fux Marc-Noël

Panorama, Feusisberg

5 Machado Laura
5 Späch Margrit

Paxmontana, Flüeli-Ranft

35 Barbieri Pietro
35 Fedrizzi Guido
15 Behring Uwe
5 Jorge Octavio
5 Rodriguez Emilia

Ambassador, Genève

5 Domingos Augusto
5 Fernandes Daniel

Beau-Rivage, Genève

30 Giacomello Aldo
20 Kusstascher Antoine
15 Da Silva Antonio
15 Michaelson Lorna
10 Coppelle Corinne
10 Rodriguez Isabelle
5 Alves Antonio
5 Coelho Francisco
5 Lebreton Bruno

Marques Joachim

5 Milesi Hervé
5 Soares de Pinho Fernando

Cornavin, Genève

15 Ozecic Hatice
10 Dayer Vronique
10 Dubini Maryvonne
5 Capitao Corinne
5 Capitao Rui
5 Da Silva Ana-Maria

Des Bergues, Genève

25 D'Amore Pantaléone
25 Modolo Otello
15 Markovic Yugaslov
10 Bonhomme Philippe
10 Charreau Patrick
10 Furneri Placido
10 Perdiz Amparo
5 Carvalho Léonor
5 Carvalho Adelinio
5 Da Rocha Jorge
5 Ferreira Libério
5 Frizzoni Andréas
5 Martins Joao
5 Reitano Teodoro

Du Midi-Rive Droite, Genève

15 Inna Sergio
15 Wernli Urs
5 Von Niederhäusern Nathalie

Du Rhône, Genève

35 Diggelmann Claude
30 Alberici Mario
25 Chiarelli Cosimo
25 De Marco Dante
25 Pseiner Adolf
25 Ray Bernard
20 Capon Joao
20 Crisafulli Salvatore
20 Foscato Vincenzo
15 Clafffelder Eric
15 Soula Ricardo
15 Taillepière Daniel
15 Torres Augusto
15 Wendisch-Feibel Jean-Marc

Penta, Genève-Cointrin

10 Luchetti Alessandro
10 Mesotton Lieve
10 Trochan Franck
5 Augusto Pinto Lucilia
5 Capelo de Freitas Maria
5 Cardoso Monteiro Maria Teresa
5 Dos Reis Santos Luis
5 Ferreira de Sousa Rosa Maria
5 Goncalves Manuel
5 Lopes Fernandes Antonio
5 Loureiro Mendes Lucena
5 Maria Helena
5 Marin Manuela
5 Moutin Geneviève
5 Paulo Lourenço Maria Candida
5 Saionda Nogueira José
5 Soares de Brito Fernand

Fischerblick, Grindelwald

10 Friest Daniel
10 Sutter Christine

Schulhotel SHV

Hotel Alpina in Braunwald feiert den 10. Geburtstag

Vor zehn Jahren wurde in Braunwald (GL) das Schulhotel Alpina des Schweizer Hoteliervereins (SHV) ins Leben gerufen. An der Jubiläumsfeier liess man die Geschichte dieser besonderen Ausbildungsstätten Revue passieren.

1964 wurde in Davos das erste Schulhotel des Schweizer Hoteliervereins (SHV) eröffnet und damit die Möglichkeit geschaffen, auch Lehrlinge in Saisonbetrieben und an Saisonstandorten auszubilden. In den folgenden Jahren entwickelte sich diese Schulungsmöglichkeit sehr erfreulich und die Jahre mit den ganz starken Schulabgängen ermöglichte den Betrieb von 18 Schulhotels, verteilt über die ganze Schweiz. Rund 20 000 Lehrtüchter und Lehrlinge haben in den 30 Jahren seit Bestehen der Schulhotels SHV eine dieser Ausbildungsstätten besucht und sich im Berufsschulunterricht die Fachkenntnisse der Gastronomie angeeignet.

Anfänglich zwei Schulhotels

Der SHV führt Schulhotels für Lehrtüchter und Lehrlinge im Service (Servicefachangestellte und Kellner) und Hauswirtschaft (Hotelfachassistentinnen). Die Kochlehrlinge aus den Saisonbetrieben werden auf ähnliche Weise durch die Schweizerische Fachkommission für die Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) ausgebildet.

Bereits seit zehn Jahren besteht auch in Braunwald ein Schulhotel SHV. Angehenden Hotelfachassistentinnen (Hofas) wird hier in Kursen von zehn Wochen pro Jahr, aufgeteilt in zwei Blöcke zu fünf Wochen, der Berufsschulunterricht vermittelt. Anfänglich konnten die Hotels Niederschlad und Alpina als Schulhotels geführt werden. Geblieben ist das Schulhotel Alpina, das vor kurzem denn auch sein Jubiläum feiern konnte.

Feierstunde

Im Kreis des heutigen Schulteams wurden die regionale Schulkommission, Behördenvertreter und der ehemalige Internatsleiter Jacques Streiff und die weitere Gäste begrüsst. Die Vertreterin des SHV, Mariann Hänni, verantwortlich für die Lehrlingsausbildung im SHV und damit auch für die Schulhotels, blickte auf die Entstehungsgeschichte des Braunwalder Schulhotels zurück. Ehren konnte sie das erste Schulleiterteam Werner Luchsinger und Heidi Thalman, die Internatsleitung mit Monika und Rolf Schweizer sowie vier Fachkräfte, die seit Anfang an dabei sind, nämlich Marlies Brun, Bea Glarner, Trudi Hefti und Regula Herren. Den momentanen 54 Hofa-Lehrtüchtern (32 im zweiten und 22 im ersten Lehrjahr), wurde zur Jubiläumsfeier ein Plauschatig im Alpbarn in Pfäfers geschenkt.

Rolf Schweizer, Internatsleiter, Schulhotel Alpina, Braunwald

Fröhliche Weihnachten – Joyeux Noël



Wie kann Ihnen ein Präsident, der die Probleme der Verbandsmitglieder kennt, «fröhliche» Weihnachten wünschen? Die angespannte Ertragslage, der (noch) fehlende Schnee, der tägliche bürokratische Kleinrat, die Einführung der Mehrwertsteuer und der Gedanke daran, ob die Gäste bereit sind, die erhöhten Preise zu bezahlen, sind für viele unserer Kolleginnen und Kollegen echte Sorgen.

Wenn der Druck so gross wird, zünde ich jeweils eine Kerze an und lege – bei einem guten Glas Wein – die Sorgen für eine Weile beiseite. Das Licht und die Wärme der Flamme geben Kraft. Sie sagt uns, dass die Schweizer Hotellerie schon oft grosse Hindernisse gemeistert hat. An Weihnachten 1936, gegen Ende der Krisenzeit, war sie mit einem Rückgang über 50 Prozent konfrontiert. Trotzdem ist sie stets ihrem wichtigsten Grundsatz treu geblieben – ihrer Selbstachtung. Probleme kann man auch an Weihnachten nicht wegzubauen. Man kann sie aber ins richtige Licht stellen, um sie zu bewältigen. Und was die Fröhlichkeit angeht: Sie ist nicht eine Sache des Zustandes, sondern der Einstellung. Deshalb wünsche ich Ihnen eine positive Betrachtungsweise.

Zum Schluss möchte ich Ihnen allen danken: Den Mitgliedern, die sich in verschiedenen Gremien für den Verband und den Tourismus einsetzen, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Hauptsitzes, den Partnern, aber auch jenen Politikern, die uns unterstützen und helfen. Und nicht zuletzt danke ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, Unternehmerinnen und Unternehmer oder Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter; die Sie Tag für Tag, jeder auf seine Art, einen grossen Beitrag zum Wohle unserer Branche leisten.

Ich wünsche Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches 1995.

*

Comment un président qui connaît les problèmes des membres de l'association peut-il vous souhaiter un «joyeux» Noël? La situation tendue au regard du rendement, la neige qui fait (encore) cruellement défaut, les petits tracés administratifs quotidiens, l'introduction de la taxe sur la valeur ajoutée et la question de savoir si les hôtes vont être prêts à payer les prix majorés constituent de véritables soucis pour bon nombre de nos collègues. Lorsque la pression se fait trop forte, j'allume toujours une bougie et – face à un bon verre de vin – je laisse un instant mes soucis de côté. La lumière et la chaleur de la flamme nous réconfortent, puis nous rappellent que l'hôtellerie

suisse a déjà surmonté plus d'une fois d'importants obstacles. A Noël 1936, vers la fin de la période de crise, notre hôtellerie était confrontée à un recul de plus de 50 % de ses nuitées. Malgré cela, elle est toujours restée fidèle à son plus grand principe – le respect de soi. Même à Noël, les problèmes ne peuvent pas disparaître d'un coup de baguette magique. Néanmoins, on peut les examiner sous leur vrai jour, afin de les maîtriser. Et pour ce qui est de la joie, elle ne dépend pas d'un état d'âme, mais bien de l'attitude qu'on adopte en présence des événements. Aussi, je vous souhaite de considérer les choses d'une façon positive.

Pour conclure, je tiens à adresser mes plus vifs remerciements aux membres qui s'engagent dans les différents comités en faveur de l'association et du tourisme, aux collaboratrices et collaborateurs du siège central, à nos partenaires mais aussi aux politiciens qui nous ont apporté leur aide et leur soutien. J'aimerais également vous remercier, chers lectrices et lecteurs, chefs d'entreprise, collaboratrices et collaborateurs qui, jour après jour, contribuez, chacun à votre manière, à la prospérité de notre branche.

Je vous souhaite un joyeux Noël et plein succès pour l'année 1995.

Alberto Amstutz
Präsident SHV / Président SSH

<p>Guarda Val, Lenzersheide 20 Araujo-Grizetti Conchita 20 Savic Radojce</p> <p>Les Sources des Alpes, Leukerbad 20 Mayor Roland</p> <p>Belvedere, Locarno 5 Abrantes Da Silva Branganho Maria 5 Abrantes Serrano José 5 Bellami Silvana 5 Bergmann Dagmar 5 Caggia-Govan Susan 5 Conli Antonio 5 Ferreira Fernandes Albino 5 Lopes Abrantes Canudo Serafina 5 Maurer Annarés 5 Nicora Valeria 5 Sartori Massimo 5 Schnarwiler Esther 5 Stojanov Gorgi 5 Vela Kurt</p> <p>Conca d'Oro, Lugano 5 Gjujic Lepomi 5 Moreira de Sa José 5 Vicente Rodriguez Julio</p> <p>Du Lac, Lugano 15 Janjic Stozija 15 Janjic Anto 10 Anagnostovic Pejo 10 Grgic Ivanka 10 Grgic Ruzica 5 Babic Ivo 5 Bosnjak Mario 5 Brattmann Gabi 5 Ilic Jovan</p> <p>International au Lac, Lugano 40 Massironi Rosalinda</p> <p>Kurhaus Sonnenmat, Luzern 20 Graber Martha 15 Hovet Josy 10 Kocher Hellmuth 10 Scherrer Romy 10 Valladares Maria 10 Wirz Anna</p> <p>Palace, Luzern 40 Thaler Marcel 20 Westenbrink Lefert 10 Di Liello Salvatore 10 Freire José 5 Gonzalez Hortensia 5 Henrique Carlos 5 Huber Markus 5 Remies Victor 5 Rulli Fabrizio 5 Schmidt Madeleine</p> <p>Schweizerhaus, Maloja 5 Bregjetro Lino 5 Goldmann Karl 5 Pereira Leonel</p> <p>Mittenza, Muttenz 10 Backer Michael 5 Balasubramaniam Vijayakumar 5 Barone Maria 5 Bika Kathrin 5 Busser Carmen 5 Gitzi Angelika 5 Ladurner Regina 5 Millner Gabriela 5 Schmitt Rosita 5 Tetzl Waltraud</p> <p>Touring au Lac, Neuchâtel 5 Lopes Do Anjos Adelino 5 Saravia Do Grace Diamantina</p>	<p>Des Alpes, Nyon 20 Pillo Maria</p> <p>Kronenhof, Pontresina 10 Miladinovic Milanka 10 Miladinovic Jovan 5 Djordjevic Ljubisa 5 Djordjevic Soveta 5 Ivanovic Jovica 5 Ivanovic Bosa 5 Keqa Pjetter 5 Stankovic Draga 5 Vergara Maria Esther</p> <p>Schweizerhof, Pontresina 20 Lackovic Nada 15 Damjanovic Veroljub 15 D'Onofrio Roberto 10 Graciate Maria 10 Lehto Pirkko 5 Hummel Marie-Josephine 5 Lackovic Pavle 5 Moutinho Armandina 5 Pascu Mihaj 5 Sili Andros 5 Zanon Dorina</p> <p>Du Signal de Chexbres, Puidoux-Gare 15 Marques Pato Francisco</p> <p>Belvoir, Rüschlikon 5 Egg Marie</p> <p>Krone, Sarnen 5 Hättenschwiler Pia</p> <p>Margna, Sils-Baselgia 5 Da Silva Morais Fernando 5 De Moraes Silva Maria Felisbello</p> <p>Post, Sils-Maria 15 Fernandes Ribeiro Fernando</p> <p>Chesa Grusoida, Silvaplana-Surlej 10 Grujic Josef</p> <p>Gottthard, Schattdorf 10 Bär Irene 10 Lorber Martha 10 Sanchez Maria 10 Tresch Agnes 5 Von Matt Li 10 Walker-Wipfli Rosa 10 Zurlfluh Marie-Theres 5 Lünd Agnes 5 Morent Paula 5 Walker Luzia 5 Zurlfluh Gaby</p> <p>Metropol, St. Gallen 5 Gomes Bessa 5 Eduardo Manuel 5 Rastgorac Branko 5 Vasiljevic Anjelka</p> <p>Belvalay, St. Moritz 5 Oliveira Trindade Antonio-José</p> <p>Carlton, St. Moritz 10 Succetti Candido 5 Cebzan Peter 5 Doban Elena 5 Doban Aurelijan 5 Eichhorn Manuela 5 Ladurner Regina 5 Olojas Janos 5 Succetti Ilaria</p> <p>Crystal, St. Moritz 20 Apuzzo Antonio 20 Carnini Ugo 15 Ghiglia Francesca 15 Piccinin Gianpaolo</p>	<p>Steffani, St. Moritz 25 Nana Ferdinando 15 Zanotti Lierio 10 Canclini Roberto 5 Neubauer Stefanie 5 Vieira da Cunha Silvia</p> <p>Piazzetta, Thun 5 Brun-Podiebrad Christa</p> <p>Park Hotel, Vitznau 15 Amaral Garcia Antonio 15 Reininho Gonçalves Joaquina 5 Lukovic Zoran 5 Rückler Annette</p> <p>Seeblick, Weggis 5 Hofmann Rosa 5 Monalla Angela</p> <p>Alpenrose, Wengen 5 Martic Manda</p> <p>Eiger, Wengen 10 Da Assuncao-Remigio Artur 5 Dos Santos-Remigio Duarte 5 Gertsch Lucia</p> <p>Aarhof, Wildegg 15 Grau Peter</p> <p>Alphubel, Zermatt 10 Detha Gerardo 5 Caputo Mario</p> <p>Seiler Hotels, Zermatt 25 Seeholzer Hermann 20 Anderson Siw 20 Keller Urs 20 Sartoria Maria 15 Da Silva Freitas José 15 Moor Thomas 10 Evangeliste Borges Joao 10 Fernandes Bota José Eduardo 10 Ruesch Markus 10 Weiss Mario 5 Azevêdo Henrique Jorge 5 Brantschen Bernhard 5 Brucker Regula 5 Brucker Jan Ernst 5 Cardoso Dos Santos Joao Augusto 5 Carevic Marija 5 Carneiro Morais Mario Alberto 5 Claudel Thierry 5 Crisostomo Borges Lurdes 5 Da Silva de Sousa Pinto Desterido Nuno 5 Da Conceicao Rodrigues Cristina 5 De Almeida Rocha Antonio 5 De Almeida Cunha Joao 5 De Paiva Catarino Marinha 5 Do Rosario Dos Santos Maria 5 Duarte Manuel Augusto Jorge 5 Duarte Saraiva Aderito 5 Duarte Catarina Maria de Lurdes 5 Frei Catherine 5 Imboden Heidi 5 Kalbermatter Rolf 5 Loureiro Coelho Maria Manuela 5 Maffei Raffaella 5 Martins Ribeiro de Melo Lurdes 5 Martins Morais Luis Manuel 5 Murgia Gianfranco 5 Paiva Duarte Maria 5 Pereira Pinto Anibal 5 Pereira Fernando 5 Pinto Da Silva Helena Maria 5 Polcario Morais Alicia 5 Rodrigues Claro Nuno 5 Toesca Jean-Claude 5 Vieira Fernandes Rui Manuel</p>	<p>Zofingen, Zofingen 10 Sebastampillai Krishurajah 10 Stadler Mathilde 10 Stettler Christian 5 Gonzalez Ermelinda 5 Ibarski Dzsoko 5 Lohi Jolanda 5 Peperkamp Alain Armand</p> <p>Bahnhof Buffet ZH HB, Zürich 20 Dünki Ursula 20 Haldi Rosita 15 Konecny Nilouas 15 Eldic Andip 15 Schneider Roger 15 Von Flue Albin 15 Vucicevic Darinta 5 Eiras Carmen 5 Conde Juan 5 Conde Victoria 5 Ramos Olga 5 Schäntzer Thomas 5 Stevic Zwojzin 5 Thirunavakarasu Chandran</p> <p>Dolderbahn 15 Milnarevic Bosko 15 Santos Francisco</p> <p>Dolder Golf Club 20 Diener Erich 15 Franchini Luciano</p> <p>Dolder Sportrestaurant 5 Brunner-Huber Hildegard</p> <p>Dolder Wellenbad/Kunsteibahn 25 Müller Eduard 25 Müller Walburga 25 Pfister Fritz</p> <p>Dolder Zentralverwaltung 10 Digenakis Georgios 10 Gul-Bettinaglio Felicitas 10 Iten-Steiner Rita 5 Kaufmann Jürg</p> <p>Dolder Zentralwäscherei 10 Salgado Arias Maria 5 Kanesh Sritanjan 5 Packiyannan Ganesharaja</p> <p>Eden au Lac, Zürich 30 Aschwanden Arthur 20 Sterchi Kurt 10 Groux Madeleine 10 Offergeld Hans-Jörgen</p>	<p>5 Erhan Abdullah 5 Müller Susanne 5 Percevic Milan 5 Petocz Istvan 5 René José Manuel 5 Dulak Vjollca 5 Ramovc Jonel 5 Stoffel Annemarie 5 Soares Marques José 5 Schweizer Fritz 5 Panniah Sivarajah</p> <p>Flughafen-Restaurants, Zürich 35 Elmiger François 30 Jasser Louis 25 Besson Jean-Pierre 25 Gerber Jean-Louis 25 Ruedi Hans-Peter 25 Slietas Nicolaos 25 Cosacovico 20 Narić Zdravko 20 Petrovic Zivka 20 Radonic Radmila 20 Rodli Maria 10 De Oliveira-Camara Cosacovico 10 Faisi Mario 10 Kappeler Ursula 10 Larking Doreen 10 Schippert Rainer 10 Tortop Muhammet 5 Bachmann Erko 5 Bachmann Marc 5 Cap Georges 5 Curcio Mileta 5 Dabic Novak 5 De Sousa Maria 5 Dos Santos Elvira 5 Dübendorfer Urs 5 Egenovic Liljana 5 Geor Katharina 5 Hausmann Brigitta 5 Hildenbrand Jost 5 Ilic Ilia 5 Isakovc Jovanka 5 Jackli Thomas 5 Jäbke Beat 5 Lazic Mihajlo 5 Nikoilic Milijanka 5 Pedro Natalia 5 Petrovic Zlatan 5 Schüpbach Urs 5 Seiler Rolf 5 Slietas Georgios 5 Trajic Zoran 5 Welliger Patricia 5 Ziberi Ajat</p> <p>Righof, Zürich 10 Alves-Schneider Christine 5 Gut Sylvia</p> <p>Softel, Zürich 5 Heinz Margit</p>	<p>5 Jirucha Ladislav 5 Kibirigamu Sivarubananathar 5 Kaufmann Patrick 5 Meier Mürüwett 5 Namasiwayam Chandrakumar 5 Paone Antonia 5 Paone Francesco</p> <p>St. Gotthard, Zürich 30 Paillard Jean Pierre 30 Quinter Maggy 25 Sullini Roberto 15 Gargano Salvatore 15 Milicevic Zorica 15 Milicevic Stanica 15 Ortega Jose 10 Punaovic Svetimir 10 Generelli Grazia 5 Ali Ahmed 5 Ben Hassen Abderrazak 5 Bordenanovic Natalija 5 Castelli Phil 5 Getajeanc Petar 5 Grotteschi Giorgio 5 Kandich Tharmaratnam 5 Kalozara Georgina 5 Kolozara Janel 5 Köhlsberger Erika 5 Sangaralingam Mahan 5 Tomica Ljubisa 5 Wehrli Iride</p> <p>Storchen, Zürich 20 Mathis Hedwig 10 Getajanc Marija 10 Vogler Clara 5 Archidiacono Gennaro 5 Thut Roland</p> <p>Tiefenau, Zürich 15 Mlytskaj Orson P. 10 Kurmann Hanspeter 5 Michel Ferdinand</p> <p>Zürich, Zürich 5 Bass Beatrice 5 Brückner Fritz 5 Golob Silvia 5 Hug Beat 5 Iepan Slavica 5 Pavlovic Slobodan 5 Ryser Susanne 5 Staedel Evi 5 Starcevic Marija 5 Uzli Gilberto 5 Zambelli Walter</p>
---	---	---	--	--	---



CARROUSEL

Tourismus



Hans Blaser (Bild) tritt per Ende 1994 in den Ruhestand. Er ist Mitglied der Direktion der Europäische Reiseversicherung AG, Basel. Als Direktor des Unternehmens ist er schon vor Jahresfrist zurückgetreten und hat den Posten seinem Nachfolger **Thomas Tanner** übergeben. Hans Blaser kam 1972 zur Europäischen und wurde 1976 zum Direktor ernannt. Er stand der Reiseversicherung während einer boomenden und hektischen Zeit mit zahlreichen Neuerungen und Anpassungen vor, während der der Prämienumsatz von 2,5 auf über 13 Millionen Franken anstieg. *SJ*

Hotellerie

Marie-Thérèse Maeder (28), Verkaufsführerin des Palace Hotel Luzern, hat am 1. Dezember als neue Personalberaterin bei Adia Hotel die Leitung der Geschäftsstelle in Bern übernommen. Die Absolventin der Hotelfachschule Lausanne sammelte ihre Erfahrungen unter anderem im Hotel Montreux Palace, in Hong Kong und führte einen eigenen Betrieb. Nachfolger wird **Maders Assistent Ettore G. Robbiani** (28). Robbiani absolvierte die Schweizerische Hotelfachschule Luzern und arbeitete in den Häusern Schweizerhof Bern, Royal Hotel Bellevue Kandersteg, Victoria-Jungfrau Interlaken sowie dem Hotel de Paris Monte-Carlo. *r.*

Nachfolger von Hoteller **Günter Puttinger** als Obmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich ist ein von Puttingers Stellvertretern, Kommerzialrat **Hansjörg Kröll**. Kröll war ehemals Vizepräsident der Tiroler Handelskammer und steht seit 1985 dem Fachverband Gastronomie vor. Puttinger selber bleibt dem Tourismus als Nationalrats-Abgeordneter und Tou-

rismussprecher der ÖVP erhalten. Zudem wurde Puttinger an die Spitze der Wirtschaftskammer Salzburg gewählt. In Puttingers vierjährige Amtszeit fällt die Reduzierung der Getränkesteuer, das Ausländerbeschäftigungsmodell, die Streichung der Bestimmungen über den ortsüblichen Preis, die Liberalisierung der Gewerbeordnung, eine bessere Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft, neue Akzente bei der Österreich Werbung und eine Steigerung der Fördermittel. *r.*

Das zur Relais&Chateaux-Gruppe gehörende Traditionshaus in Eitlingen, das Hotel Erbprinz, wird seit dem 1. November vom Geschäftsführerpaar **Claire und Dieter Marschall** geführt. Sie wollen laut eigener Angaben die Tradition im Sinne des unvergessenen «Erbprinzen» Helmut Gietz weiterführen und das Haus «wieder in die Spitzengruppe der deutschen Top-Hotels und -Restaurants führen». Claire und Dieter Marschall leiteten während 20 Jahren das ehemalige Parkhotel in Karlsruhe (heute Queens), und den «Quellenhof» in Baden-Baden. *YF*

Der Verwaltungsrat der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH hat **Victor Sermet** per 1. Januar zum stellvertretenden Direktor befördert. Sermet wird bei der SGH wie bisher die Sparte Wirtschaftsprüfung leiten. Daneben wird er erweiterte Aufgaben im Kreditgeschäft übernehmen. *r.*

Roger Niemeyer ist neu Director Sales & Marketing für Deutschland, die Schweiz, Österreich, Italien und Osteuropa der Omni Hotels Asia-Pacific. Die Hotelkette mit Sitz in Hongkong hat jetzt in den Räumlichkeiten ihres General Sales Agents, der Sterling Hotel Group, in Frankfurt ein eigenes Verkaufs- und Marketingbüro eröffnet. Der Schwerpunkt in Niemeyers Aufgabengebiet liegt in den Bereichen Touristik, Incen-

tives und Geschäftsreiseverkehr, für dessen Auf- und Ausbau er zuständig ist. Während der letzten Jahre war Niemeyer in verschiedenen Managementpositionen für die amerikanische Hilton Hotels Corporation und die britische Hotelgesellschaft Hilton International tätig. *SJ*

Die Reservierungszentrale der Queens Hotels in Deutschland hat eine neue Leiterin: **Carolin Thelen** (32) ist für das zentrale Reservierungssystem der Gruppe verantwortlich. Gleichzeitig wurde der Sitz der Queens Line von Frankfurt nach Hannover verlegt. Thelen baute von 1991 bis 1993 das zentrale Reservierungssystem der Penta-Hotels im Penta-Hauptsitz in Berlin auf. Danach arbeitete Thelen in Irland im International Call Centre «Global Reservation». *YF*



Neuer Präsident und Geschäftsführer der internationalen Hotelgruppe Preferred Hotels & Resorts ist **Peter Cass** (52) geworden. Er ist anerkannt als einer der respektiertesten Führungs-

kräfte für Marketing-Datase in den Vereinigten Staaten. Preferred Hotels, mit Sitz in Chicago, ist eine Gruppe mit 104 Hotels und Resorts in 22 Ländern, davon sieben in der Schweiz. *UM*

Hôtellerie et tourisme

Depuis fin septembre, c'est **Jean-Charles Hubert Tarbouriech** qui dirige la brigade de cuisine de l'Hôtel La Fleur du Lac à Morges. Ce chef réputé est à l'origine du succès du restaurant des Quatre Saisons à Lyon où il a obtenu le plusieurs distinctions. Il s'est également distingué lors de son passage au Restaurant Rive Droite (à Lyon également) en obtenant une toque blanche et une étoile du guide Michelin. *JPF*

Montreux



Quand Hotela accueille Rolf Knie

Excellente initiative que celle prise par **Jean-Paul Genoud** (à gauche), directeur de la Caisse Hotela, en mettant sur pied dans les différents locaux du superbe bâtiment montreusien une exposition des oeuvres de **Rolf Knie** (à droite). Organisée avec la collaboration de la Société des hôteliers de Montreux et de son président **Karlheinz Lukey**, la présentation a donné lieu, il y a une semaine à un vernissage très couru, honoré par la présence de très nombreuses personnalités du tourisme, de l'économie et de la politique. Plusieurs interventions, dont celle particulièrement appréciée de M. Lukey sur le mode humoristique, ont ponctué le coup d'envoi de cette exposition «privée» entièrement dédiée au monde fabuleux du cirque. Une émotion artistique qu'il est également possible de prolonger avec le calendrier de Rolf Knie. (Photo: Hotela) *JCK*

Zürich

Bordell auf Niveau der Hotel-Mittelklasse

Der Zürcher Stadtrat hat Mitte Dezember die Umbaubewilligung eines Bürohauses in ein Bordell erteilt. An der Allmendstrasse in Zürich Brunau wird also dereinst das erste offizielle Bordell der Schweiz eröffnet. Wann genau, steht noch nicht fest, schreibt dazu die Neue Zürcher Zeitung. Für die Hotelbranche nicht uninteressant ist die Art des «Ratings» dieses Etablissements, bedient man sich doch der Hotel-Klassifikationsprache, um das Bauniveau des Eros-Centers näher zu definieren. «Die Mietpreise (für die Call-Girls, *Ann. der Red.*) sollen sich dabei auf dem Niveau von Zimmern in Mittelklassehotels bewegen», so die NZZ. Das Rating bezieht sich demnach ausschliesslich auf die Hardware, nicht auf irgendwelche Qualitätsstandards bei der Dienstleistung. Hinter dem Projekt steht **Edwin Herren**, der beabsichtigt, in einem legalen Rahmen erotische Dienstleistungen anzubieten. Das neue Sexualstrafrecht erlaubt den Betrieb eines Bordells. Der Sprecher der städtischen Baupolizei befürchtet gegenüber der NZZ keine Kettenreaktionen mit ähnlichen Projekten. Nachdem seit Jahrzehnten in gewissen Quartieren von Zürich ohnehin schon zahlreiche solcher Eros-Center betrieben werden, denen mit Verboten nicht beizukommen war, scheint die «Anpassung der Gesetze an die Realität» wohl mehr als überfällig zu sein. *APK*

NEWS

Tourismusfilme ausgezeichnet. In Wien hat das Komitee des internationalen Tourismusfilm-Festivals die besten Tourismusfilme der Jahre 1993 und 1994 ausgezeichnet. Hervorgehoben wurden die Filme «Valtellina – Un Mondo tra le Alpi» (Das Veltlin – Eine Welt in den Alpen, Italien 1993) und «Sinfonie Berlin» (Deutschland, 1994). *r.*

Österreichische Gastgewerbe- und Hotelzeitung (ÖGZ) mit Beilage. Die ÖGZ wird laut eigenen Angaben ab 1995 die bisherige Wochenzeitung «Gast & Geld» einmal im Monat beilegen. Der Österreichische Wirtschaftsverband hatte die Rechte dieses Titels übernommen und das Erscheinen von «Gast & Geld» per 6. Dezember eingestellt. *r.*

Zum Jahresende und -beginn erscheint die hotel + tourismus revue wie folgt:

– Donnerstag, 29. Dezember 1994:
In der Alljahrswoche erscheint keine Zeitung

– Donnerstag, 5. Januar 1995: Nummer 1/1995
Inserateschluss:
Mittwoch, 28. Dezember 1994, 17 Uhr

REKLAME

eco bar

Der neue Name für Minibars und Zimmertresore

S. B. R Supply Services AG, Postfach, 8965 Mutschellen
Telefon 057 31 90 60, Telefax 057 31 90 91

71216/083126

AGENDA

Tourismus – Incoming

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1995
02.04. bis 04.04. STM, Basel
19.09. bis 22.09. Infratourist, St. Gallen

Tagungen Réunions

09.02. Touristiker-Tag, St. Gallen
30.03. bis 31.03. 2. Berner Tourismus Input zum Thema Tourismusbewusstsein: Über Motivation zur Identifikation

Sitzungen Conférences

16.02. STV-Ausschuss
26.04. STV-Vorstand
06.07. STV-Ausschuss
13.09. STV-Vorstand im Appenzellerland

Generalversammlungen Assemblées générales

14.09. GV STV im Appenzellerland

23.03. bis 26.03. TUR, Göteborg
16.05. bis 18.05. EIBTM, Genf

Hotellerie / F&B / Technik

Messen, Werbereisen, Workshops

Foires, voyages de promotion, workshops
1995
08.01. bis 11.01. Tema, Kopenhagen
16.01. bis 19.01. Horecava, Amsterdam
16.01. bis 19.01. Bozen Hotel, Italien
20.01. bis 22.01. Fest- und Hochzeitsmesse, St. Gallen
21.01. bis 25.01. Sirha, Lyon
29.01. bis 02.02. FBK, Bern
08.04. bis 12.04. BEX, Zürich
23.04. bis 27.04. Menue & Logis, Frankfurt
23.04. bis 27.04. Ife, London
02.05. bis 05.05. Hofex, Hongkong
04.05. bis 08.05. Detrop, Thessaloniki
19.06. bis 23.06. Vinexpo, Bordeaux

Tagungen Réunions

26.01. Foodhygienepraxis in der Gastronomie, Murten

Ausbildung Formation

16.01. bis 27.01. Schulhotel Regina, Interlaken Block I, Vorbereitungskurs Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterinnen Schulhotel Regina, Interlaken Block II, Vorbereitungskurs Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterinnen Schulhotel Regina, Interlaken Block III, Vorbereitungskurs Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterinnen GGZ Bern, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin GGZ Bern, Vorbereitungskurs für Restaurationsleiter/in

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Tourismus – Outgoing

Messen Foires
1995
12.01. bis 15.01. Ferienmesse, Bern
12.01. bis 15.01. Reiseli, Oslo
18.01. bis 22.01. BTL, Lissabon
20.01. bis 22.01. Ferienmesse, Basel
25.01. bis 29.01. FITUR, Madrid
26.01. bis 29.01. Fespo, Ferienmesse, Zürich
01.02. bis 04.02. Slovakiatur, Bratislava
02.02. bis 05.02. Fespo, Genf
09.02. bis 12.02. Holiday World, Prag
10.02. bis 12.02. Ferienmesse, St. Gallen
22.02. bis 26.02. BIT, Milano
04.03. bis 08.03. ITB, Berlin



Gemeinschaftsverpflegung à la carte

Über 100 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen für unser Bankett-, Konferenz- und Schulungszentrum Forum in Ried in Landquart-Igis

Geschäftsführer

Was wir von Ihnen erwarten:

- gute Organisations- und Führungseigenschaften
- beste Fachkenntnisse und Kalkulationssicherheit (gelernter Koch, Wirtschaftsschule)
- Kreativität in der Angebotsgestaltung
- kurz: einen dynamischen Fachmann.

Was Sie von uns erwarten können:

- weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma
- jeden Sonntag frei
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- Eintritt nach Übereinkunft.

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

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen.

EUREST (Suisse) SA,
Regionaldirektion deutsche Schweiz,
z. H. Herrn H.-J. Mayer, Regionalleiter,
Badenerstrasse 18, 8004 Zürich
Telefon 01 242 20 12

P 7201781000



HOTEL UCLIVA Waltensburg/Vuorz

Für unser Oeko-Hotel in der Surselva / Graubünden suchen wir per 1. Mai 1995:

Geschäftsführer/in

Ihr Profil:

- Führungsqualitäten und klare Vorstellungen von einer ökologischen Betriebsführung
- Spass am Gastgeberin sein
- Hotelfachschulabschluss
- kreativ und engagiert

Wir bieten:

- ein gut eingeführtes 3* Familien-Hotel mit Restaurant und Seminarbetrieb
- ein bewährtes, tolles Team
- grosses Stammgästepotential unter unseren Genossenschaftlern
- viel Spielraum zur Umsetzung Ihrer Ideen und unseres Marketingkonzeptes
- Ergebnisbeteiligung

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung bis 11.1.95 an:

Dr. Roland Zegg, Grischconsult, Masanserstrasse 82, 7000 Chur, Tel. 081/27 59 49

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Gastfreundschaft und Spass am Einsatz an der Verkaufsfond

sind wichtige Voraussetzungen für Ihre neue Herausforderung als

Geschäftsführer/in

Sind Sie kontaktfreudig, kreativ und gewohnt, Mitarbeiter aktiv zu führen und suchen eine verantwortungsvolle Stelle?

Im Restaurant **Pizza Bar** in Basel finden Sie Ihre neue Aufgabe.

Wir erwarten Sie mit Spannung!

Gabriela Thoma

72030247049

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

Traditionsreiches ★★★★★-Hotel mit 73 Zimmern und 3 individuellen Restaurationen, einer Kongress- und Bankettabteilung für die unterschiedlichsten Anlässe bis zu 200 Personen.

Sie setzen sich Ihr eigenes Budget, führen Verkaufsgespräche und können sich in die Wünsche unserer Kunden einfühlen, überwachen sämtliche Bankett-Anlässe, organisieren sich Ihr Büro selbständig (Offerten, Bestätigungen, Rechnungen) und sind auch für das Follow up mit dem Gast verantwortlich. Interessiert? Dann sind Sie unser/e neue/r

Bankett-Chef/in Stellvertreter/in F&B

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung im Gastgewerbe, haben Berufserfahrung im F&B-Bereich und beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung, eine Tätigkeit mit viel Eigeninitiative und Selbständigkeit in einem jungen, dynamischen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Unsere Personalchefin, Flavia Lorant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

PM 71997/40061

Martin Studer, Direktor

★★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19

OBERSAXEN

Der Verkehrsverein Obersaxen sucht infolge Stellenwechsels des bisherigen Stelleninhabers eine/einen

Geschäftsführerin/ Geschäftsführer

Einer initiativen Person mit Tourismuserfahrung und Verantwortungsbewusstsein bieten wir eine abwechslungsreiche und interessante Stelle mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Auskünfte erteilt gerne der Präsident, **Daniel Cahannes**, Misanenga, 7133 Obersaxen, **Telefon 081 933 14 34**.

Falls Sie an dieser Stelle interessiert sind, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an den Vorstand des **Verkehrsvereins Obersaxen, 7134 Obersaxen**.

P 72021/167215

Restaurant Krone 8158 Regensburg

Zur Ergänzung unseres Teams für lebhaften A-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir ab Mitte März 1995 kreativen

Küchenchef 2 Köche 3 Servicemitarbeiterinnen

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Daniela oder Thomas B. Heeb, **Romantik Hotel Sântis**, 9050 Appenzell, oder rufen Sie uns einfach an über die Nummer **071 87 87 22**. Wir freuen uns, mit Ihnen ein Gespräch führen zu können.

71996/965

Es gäbe vieles zu schreiben:

- über die Vielseitigkeit der Aufgaben
- über das kleine, kollegiale Team
- über den optimalen Standort der Niederlassung (direkt am HB St. Gallen)
- über ...

Doch Ihre Zukunft bei der **SSG Speisewagen AG** als

Bereichsleiter/in der Minibar

würden wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen.

Eine Ihrer vielseitigen Aufgaben wäre z. B. die Mitarbeiterbetreuung und Schulung unserer Stewardessen und Stewards in den Zügen. Erfahrung und Freude am Umgang mit Menschen ist die Voraussetzung für diese vielseitige Aufgabe. Sie sprechen fließend Französisch und haben Kenntnisse aus dem Gastgewerbe oder Verkauf. Flexibilität wird in unserem Unternehmen gross geschrieben.

Wetten, dass Sie Ihre Bewerbung nicht bereuen werden!

Auf Ihre kurze schriftliche Bewerbung freut sich Frau M. Walther.

SSG Speisewagen AG

Personalbüro
Limmatstrasse 23, 8005 Zürich
Telefon 01 444 51 44

P 71993/27243

Zum Jahresende und -beginn erscheint die hotel + tourismus revue wie folgt:

- **Donnerstag, 22. Dezember 1994:**
Doppelnummer 51/52
Inserateschluss Stellenmarkt:
Freitag, 16. Dezember 1994, 17 Uhr
- **Donnerstag, 29. Dezember 1994:**
In der Alljahrswoche erscheint keine Zeitung
- **Donnerstag, 5. Januar 1995:**
Nummer 1/1995
Inserateschluss Stellenmarkt:
Donnerstag, 29. Dezember 1994, 17 Uhr

INHALT	Seite
Stellenmarkt:	
Kader	1-4
Hotellerie/Gastronomie	4-8
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	10

SOMMAIRE	Page
Marché de l'emploi	9
Marché international de l'emploi	9
Demandes d'emploi	10

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 7

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

BEREST AG
Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Eine junge Persönlichkeit als Gastroprofi
steht auf unserer Wunschliste ganz zuoberst.
Unser Team braucht Verstärkung in Form eines echten Mitunternehmers.
Sie können dabei mitverantwortlich sein, die uns anvertrauten Managementbetriebe erfolgreich zu führen.
Ihre Stärken liegen an der Front, in der Führung der Teamchefs in den Betrieben und in der kreativen Durchsetzung starker Ideen... und der Spass an der Aufgabe soll Ihnen auch im grössten Stress nicht vergehen.
Ihre überdurchschnittliche Leistung wird natürlich entsprechend honoriert.
Wir warten ungeduldig auf Ihre Unterlagen!

Berest AG, Johann Rudolf Meier
72033/247048

Gartensstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

68484/247049

Suchen Sie eine Herausforderung im Tourismus?

Per 1. Mai 1995 suchen wir für unsere neue Marketinggemeinschaft «Tourismuspartner Region Meiringen-Hasliberg» einen

Tourismusprofi...

...oder einen, der es werden will

Die führenden touristischen Unternehmungen in der Region Meiringen-Hasliberg haben sich im Marketingbereich zusammengeschlossen. Im Sinne dieser Neuausrichtung bieten wir Ihnen eine interessante Anstellung mit eigenem Büro und moderner EDV-Einrichtung.

Wir erwarten Sie als flexiblen, reiselustigen, sprach- und schreibgewandten Mitarbeiter. Eine kaufmännische Grundausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Tourismusbranche ist Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Handschriftprobe, Referenzangaben, Foto und Lohnvorstellungen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung bis am 6. Januar 1995 an:

«IG Meiringen-Hasliberg», Herrn Ernst Baumberger, Präsident c/o Tourismusverein Hasliberg, 6084 Hasliberg Wasserwendi.

71973/78324

Hotel Central
LUCERNE SWITZERLAND

Wir suchen ab 1995 in Jahresstelle eine erfahrene und interessierte Dame als

Betriebsassistentin

Ihr Aufgabenbereich:

- Réception/Reservation
- Restaurantüberwachung
- Etage/Lingerie
- Stellvertretung des Geschäftsführers.

Interessentinnen melden sich bitte mit kompletten Unterlagen an:

Hotel Central
Morgartenstrasse 5
6002 Luzern

71884/11832

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse



für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration: Chef-de-Service
Acide-de-Patrons: Kellner
Direktionsassistenten/in: Barman/Barmaid
Sekretärinnen: Serviceangestellte
etc.
Küche: Hof-/Gouvernante
Küchenschef: Zimmermädchen/Portier
Köche/innen: Linge/ermitarbeiter/in
Commiss/Jungkoch: etc.
Bäcker/Pâtisseries: etc.
Hotelpâtissier/ère
etc.
Hausdienst: Gärtner, Handwerker etc.
etc.

Dann rufen Sie einfach an!

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Frohe Weihnachten wünscht Ihr «Hotel job»-Team



Susanne Bärtschi

Ruth Grossmann

Monica Kappeler

Irène Porta

Sibylle Pfeiffer

Walter Rohner

Wir freuen uns, Ihnen auch im 1995 bei der Stellen- und Mitarbeitersuche behilflich zu sein.

Hotel Job SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33



Schweizer Hotelier-Verein

72035/84735



MOTEL-RESTAURANT

Das moderne 4-Sterne-Hotel direkt am Vierwaldstättersee mit gepflegter Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, belastbaren und einsetzungsfreudigen

Chef de service (weiblich)

Haben Sie Freude, eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mototel Postillon, Herr Direktor R. A. Fries, 6374 Buochs.

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz
an der Autobahn N2, Telephone 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern



71974/138240

CARRIERE

H.P. MISTELI
MITGLIED BERNER TOURISMUS TEAM
UNTERNEHMUNGS- UND EDV-BERATUNG
FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung unseres mittelgrossen Restaurations- und Hotelbetriebs (***), in schöner Parkanlage, direkt am Bodensee, suchen wir ein

motiviertes und kreatives KADERMITGLIED

Wir möchten unserem/r zukünftigen Mann/Frau folgendes bieten:

- Interessante Tätigkeit für junge/n Aufsteiger/in
 - Konzeption und Aufbau
- der Abteilungen Bankett/Seminar und Bar
- Kreative und pfiffige Ideen umsetzen können
- Direkte Budgetverantwortung
 - Leistungslohn

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:

- Erfahrung im Bereich Bankett und Seminar (Aquisition, Verkauf und Durchführung)
- Frontorientiert
- Freude an der Betreuung unserer Bar
- EDV-Anwender-Kenntnisse

Spricht Sie dieses Inserat an? Hätten Sie Spass, diese Aufgaben in Angriff zu nehmen? Dann würden wir uns auf eine schriftliche Bewerbung mit Handschriftprobe, Lebenslauf und den üblichen Bewerbungsunterlagen sehr freuen.

HANS-PETER MISTELI
DIPL. HOTELIER UND RESTAURATEUR SHV/DH
POSTFACH 143, ANSHELMSTR. 2, 3000 BERN B6
TELEFON 031 - 351 89 30, TELEFAX 031 - 351 70 05

P 72049/22555

Hotel Restaurant Landhaus
6020 Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 53 17 37

Wir suchen auf zirka 1. Februar 1995 eine/n

Direktionsassistenten/-in
mit Fronterfahrung und guten Englischkenntnissen.

Für eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit entsprechender Erfahrung als Sprungbrett für weitere Führungsaufgaben bestens geeignet.

Unser Hotel verfügt über 50 Betten, kleine Säle, neukonzipiertes Restaurant (80 Plätze), Gourmet-Restaurant (42 Plätze) und 100 Terrassenplätze.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, alles Nähere besprechen wir vertraulich im «Landhaus».

71873/10111

Die Check-In Data AG ist in der Schweiz die führende Anbieterin von Informatiklösungen für die Hotellerie und Gastronomie.

Für unseren neuen Hauptsitz in Zürich-Schlieren suchen wir per 1. März 1995 eine

Administrations-Persönlichkeit

für die Verstärkung unseres Teams.

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Hotelausbildung
- Freude am regen Telefonverkehr sowie allgemeine Sekretariatsaufgaben
- Kenntnisse der französischen Sprache
- evtl. Erfahrung im Rechnungswesen der Hotellerie

Für weitere Auskünfte über diese interessante und ausbaubare Stelle steht Ihnen Frau E. Altorfer oder Herr W. Kreisser, Tel. 01/808 71 65, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Check-In Data AG, Kanalstrasse 27, 8152 Glattbrugg.

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8152 Glattbrugg, Kanalstr. 27, Postfach, Tel. 01/808 71 65, Fax 01/808 71 69
Niederlassung: CH-1820 Montreux, Av. de Florimont 1, Tel. 021/963 51 51, Fax 021/963 22 83
Partner der SHT-Gruppe: Bern, Lugano, St. Moritz, Sion, Zürich

Für die zentrale Verwaltung der Gästeräumlichkeiten unserer Betriebe in Zürich suchen wir per 1. 2. 95 oder nach Vereinbarung eine/n 22- bis 27-jährige/n

Sachbearbeiter/in Bankett-Reservation

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Beratung unserer Gäste am Telefon, die administrative Abwicklung der Anlässe sowie die gelegentliche, aktive Mithilfe im Service.

Wir stellen uns eine/n verkaufsorientierte/n Hotelfachschulabsolventen/-in mit Koch- oder Kellerlehre vor, der/die dank seiner/ihrer bisherigen beruflichen Tätigkeit über fundierte Administrations- und PC-Kenntnisse verfügt.

Nebst einem hellen Arbeitsplatz und vorwiegend Büroarbeitszeiten bieten wir Ihnen auch Weiterbildungsmöglichkeiten an.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

CULINARIUM AG
Herr B. Wyrsch, Baslerstrasse 71
8048 Zürich, Telefon 01 236 76 17



0 72025/150550

0 71982/199176



Seehotel Delphin Hallwilersee

Wir sind ein mittelgrosser Familienbetrieb mit einer ausgeprägten Fischspezialitätenküche aus eigener Fischerei. Unser saisonal geprägter Betrieb umfasst ein Speiserestaurant, Säle und eine Terrasse mit bis maximal 250 Sitzplätzen.

Für unser Küchenteam suchen wir ab zirka Anfang März einen erfahrenen, initiativen und kreativen

Küchenchef

Wir stellen uns einen erfahrenen und qualitätsbewussten Fachmann vor, der mit grossem Können und Einsatz unsere Küchenbrigade führt.

Wir bieten Ihnen gute Arbeitsbedingungen in einer jungen Equipe und eine Ihrer Position entsprechende Entlohnung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

So rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z. H. Herrn Ernst Fischer
5616 Meisterschwanden
Telefon 057 27 33 02

7200471228



seit 1865

INNERE ENGE

Hotel • Restaurant

Hotel★★★★ mit 26 Zimmern; Restaurant (80 Plätze), Garten; Marian's Jazzroom.

Wir suchen per Ende Januar 1995 oder nach Vereinbarung einen

Chef de service/Maître d'hôtel

für unser gut frequentiertes Brasserie-Restaurant.

Sind Sie ein freundlicher, belastbarer, führungstarker und verantwortungsbewusster Gastgeber, und verstehen Sie es, Ihr Team zu motivieren, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Angaben von Referenzen und Foto an:

Hotel Inneere Enge, Direktion
Engenstrasse 54, 3012 Bern

72032/4359



Unsere Firmengruppe CPC Schweiz, Mitglied eines weltweit tätigen amerikanischen Unternehmens, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Markenartikel der Firmen Knorr und Chirat.

Zur Bearbeitung unserer Grossverbraucherkunden suchen wir einen

Verkaufsberater

Als Spezialist der «modernen Küche» beraten und verkaufen Sie an Grosskunden in der Region Basel-Stadt und Baselland. Nach Abschluss einer detaillierten Einführungsphase übernehmen Sie persönlich die Verantwortung für das Verkaufsgebiet.

Wenn Sie über verkäuferisches Flair, eine praktische Ausbildung im Gastgewerbe oder einen Hotelfachschulabschluss verfügen, würden wir uns gerne mit Ihnen über diese herausfordernde Position unterhalten.

Fixes Gehalt, Spesenentschädigung und vorbildliche Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Knorr Nahrungsmittel-Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon 053 39 66 66



P 72051/43834

JANUAR					DEZEMBER									
Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Mi	Do	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28
			11	18	25		8	15	22		8	15	22	

Am Ende des alten Jahres
danken wir Ihnen für die angenehme
Zusammenarbeit und wünschen
Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
und ein gutes,
erfolgreiches neues 1995

Ihre

71889/211980

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11
☎ 01 463 52 90

H. P. MISTELI

MITGLIED BERNER TOURISMUS TEAM
UNTERNEHMUNGS- UND EDV-BERATUNG
FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION

Wir haben den Auftrag, eine initiative, junge Hoteliers bei der Umstrukturierung ihres Hotels zu unterstützen. Der aktive Hotel- und Restaurationsbetrieb befindet sich im Voralpengebiet, 25 km von Bern, Thun und Freiburg und ist das ganze Jahr geöffnet.

Um die Qualität zu verbessern und um lebendiger zu werden, sowie die Grundlagen für eine Betriebserweiterung zu erarbeiten, suchen wir eine/n kompetente/n,

unternehmerisch denkende/n,
kreative/n und
aufgestellte/n

Küchenchef/in

Wenn Sie zudem die französische und italienische Küche lieben, sind Sie unser/e Mann/Frau.

Den Qualifikationen entsprechend erhält unser/e zukünftige/r «Mitunternehmer/in» auch die nötigen Kompetenzen.

Zudem suchen wir zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams:

Servicemitarbeiter/in
Commis de cuisine

Falls Sie dieses Inserat anspricht, würden wir uns auf ein Telefon oder eine schriftliche Bewerbung sehr freuen.

HANS-PETER MISTELI
DIPL. HOTELIER UND RESTAURATEUR SHV/VDH
POSTFACH 143, ANSHELMSTRASSE 2, 3000 BERN 6
TELEFON 031 351 69 30, FAX 031 - 351 70 05

P 70312/25838

HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

Hauptstrasse 232 CH-2532 Magglingen Tel. 032 22 99 33 Fax 032 23 40 41

Stellen Sie sich vor . . .

Ein modernes ★★★★★-Seminarhotel, zirka 400 m oberhalb von Biel (das jüngste in der Umgebung), an atemberaubender Lage mit Sicht auf das Berner Alpenpanorama, mit 92 Zimmern, 3 verschiedenen Restaurationsräumen, 38 gutgelaunten Mitarbeitern und Ihnen als gastro- und gästesüchtige/n, senkrechtstartende/n, revolutionäre/n

1. Chef de service Chef de rang Chef de partie Réceptionist/in

Ihre Bewerbung ist uns herzlichst willkommen.

Hotel Bellevue Magglingen
A. Trinkl, Direktor
Hinterhausstrasse 10
3075 Rüfenacht
Telefon 031 839 38 56

72047/279439

RESTAURANT

SCHEISS Wülflingen

Ihre Chance als:

Chef de rang

bietet sich Ihnen (m/w, deutsche Muttersprache), wenn Sie in unserem kleinen Team von Fachleuten mitwirken. Kennen Sie sich mit Weinen aus? Sie profitieren von unseren Weiterbildungsmöglichkeiten.

Chef de partie

Sie (m/w) sind motiviert und qualifiziert, um sich für eine kreative Gastronomie einzusetzen!

Beginn Januar/Februar oder nach Vereinbarung

Herr Aberli freut sich auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Ausländische Bewerber/innen nur mit Bewilligung möglich.



Restaurant
Schloss Wülflingen
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur

Schlossherrschafft
R. & C. Aberli-Gertsch
Telefon 052/222 18 67
Mo./Di. geschlossen

F 71649/5008

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das 5-Stern-Messe- und -Kongresshotel swissôtel Basel, Hotel Le Plaza (238 Zimmer und Suiten) sucht nach Übereinkunft engagierte und motivierte Mitarbeiter für die beiden folgenden Positionen:

Maître d'hôtel

Sie sind verantwortlich für den gepflegten Bankettservice (bis 140 Personen), einen prompten Room-Service und einen aufgestellten Frühstücksservice. Mitarbeiterführung, Organisationstalent und selbständiges Arbeiten sind Ihre Stärken. Zudem verfügen Sie über eine abgeschlossene Servicefachlehre/Hotelfachschule und beherrschen die Sprachen D/F/E bestens.

Bar- und Hallenkellner

Sie betreten mit besten Umgangsformen und Sprachkenntnissen, viel Geschick sowie einigem Bar-know-how unsere anspruchsvollen Gäste und sorgen für ein angenehmes Ambiente in der Le Plaza Bar.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto. Für weitere Informationen steht Ihnen unser F&B-Manager, Herr Peter Edtmayer, gerne zur Verfügung.

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon 061 690 33 33

72050/3387



Wunderschöner Landgasthof, wenige Kilometer vom Bodensee entfernt, mit 16-Gault-Milau-Punkten ausgezeichnet, sucht per 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung

Chef entremetier (m/w)

der/die einen Posten selbständig führen kann und Freude und Begeisterung für eine kreative Küche mitbringt.

Nur ein gepflegter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen. Deshalb suchen wir in unser junges Team eine/n aufgestellte/n

Servicefachangestellte/n

mit Erfahrung im Umgang mit anspruchsvollen Gästen. Eintritt zirka Juni 1995 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Landgasthof Hirschen, Erich Baumer
Weinfelderstrasse 80, 8580 Armtswil

Telefon 071 67 79 71, Telefax 071 67 79 75

71987/324280

Schiffsgastro Aare

Für unsere vier Aareschiffe, die zwischen Solothurn und Biel verkehren, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/n

Chef-Stellvertreter/in**Unsere Anforderungen:**

- Erfahrung in Service, Küche und Administration
- Organisation Personalwesen und Einkauf
- Unternehmerisches Denken
- Verantwortungs- und pflichtbewusst
- Sicheres Auftreten gegenüber Gästen und Mitarbeitern
- Deutsch- und Französischkenntnisse
- PW Ausweis.

Wir bieten:

- Jahresstelle mit 6 bis 7 Wochen Ferien
- Gründliche Einarbeitung
- Mal bis September betriebseigenes Auto
- Spesenvergütung
- Personalwohnung oder Zimmer.

Sind Sie interessiert oder möchten Sie mehr erfahren über diese verantwortungsvolle Aufgabe, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Schiffsgastro Aare,
Herrn M. Schenk,
4537 Wiedlisbach
Telefon 065 76 38 74, Fax 065 76 14 89.

71999/303739

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Ein mediterraner Wind weht durch unser Konzept für ein neues Restaurant mit Bar in der Altstadt von Winterthur. Ein italienisch-spanisches Ambiente mit Stül, das zum unkomplizierten Verweilen von jung und alt einlädt.

Eröffnen möchten wir dieses mit einem engagierten Team im Februar 1995 und dafür suchen wir einen

CHEF DE PARTIE

Sie kennen die Geheimnisse der unverfälschten Esskultur des Südens. Sie lieben es, aus einfachen Zutaten die ursprünglichen, typischen Gerichte zu zaubern?

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

CANTINETTA ANTINORI
Augustinerstrasse 25, 8001 Zürich
Pedro Ramos ☎ 01 / 211 72 10

0 72023/296413

- Sind Sie ein Nachtmensch?

- Möchten Sie gerne nachts arbeiten und tagsüber frei sein?

Für unsere Sandwich-Grossproduktion in Zug suchen wir nach Vereinbarung ein/n

Küchenchef oder Sous-chef

mit fünf bis sechs Jahren Erfahrung in einer Kaderposition.

Sie führen zehn bis zwölf Mitarbeiter, sind mitverantwortlich für die tägliche Arbeitsplanung, den Einkauf, die Mise-en-place und die Produktionsabläufe.

Gerne informieren wir Sie im Detail. Rufen Sie uns an über

Telefon 057 34 47 84 oder 077 88 22 54.

Herrn oder Frau Ruchet verlangen.

71988/382373

Ambitionen

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

**Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Chef/in de service
Servicefachleute**

Barfachleute
für Hotelbar, Pub, Dancing
in interessanten Betrieben

**Night-auditor
Gouvernante**

... Ihre Stelle nicht dabel?

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

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 70815/32224

**WORK HARD, HAVE FUN, HAVE MONEY**

Ist das auch Eure Lebensphilosophie?
Dann seid Ihr bei uns an der richtigen Adresse.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

KÖCHE m/w

die Spass haben, in einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten.
Sind Sie kreativ, flexibel und kochen mit viel Liebe und Leidenschaft?

Dann rufen Sie mich an!

Der Schweizerhof gehört zu H&G-Hotel-Gast-Gruppe, die Hotels im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin führt. Wir können Ihnen daher, nach erfolgreichem Einsatz, verschiedene Aufstiegsmöglichkeiten bieten.

Hotel Schweizerhof
Hans Hofstetter
Am Bahnhofplatz
8620 Wetzikon
Telefon 01 932 44 40

72020/121630

Gasthof Metzgerei
Dancing
Zürcher
Jäger

Wir suchen nach Übereinkunft

**Koch
Serviceangestellte
Bardame**

in gutgehendes Landrestaurant, Nähe der Stadt Bern.

Weitere Auskunft erteilt gerne:

Familie B. Schenk
Telefon Geschäft 031 829 03 50
031 829 30 25
Telefon privat 031 829 03 27

71833/227439

Tschuetta Arosa

Bar-Dancing sucht jüngeres

Barfräulein

für Winter 1994/95.

7050 Arosa, Tel. 081 31 19 49 ab 20 Uhr,
Herrn Jörg Zochrl verlangen.

P 72053/38281

ZERMATT Hotel EDEN★★★★

Für ein persönlich geführtes
4-Stern-Hotel im Herzen von
Zermatt suchen wir per 1. 2. 1995
eine qualifizierte und vielseitige

Hotelsekretärin

in Jahresstelle.

Wenn Sie gerne Ihre Fremdsprachenkenntnisse (F, I, E) anwenden möchten, gewohnt sind, selbstständig zu arbeiten und auch die Arbeit mit dem PC mögen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Ch. + K. Lutz-Aufdenblatten
Hotel Eden, 3920 Zermatt.

72036/39012

Wir, die Schlankheitsmacher an der Riviera der Schweiz, suchen per 1. Februar 1995 oder nach Übereinkunft in unser junges, aufgestelltes Team

Receptionistin

Anforderungen: - sprachgewandt (Französisch/Italienisch mündlich)
- fundierte Erfahrung im Hotelfach oder kaufm. Gewerbe
- adrettes und höfliches Auftreten
- positive Ausstrahlung
- psychologisches Einfühlungsvermögen.

Wie Sie sehen, erwarten wir einiges, haben dafür auch etwas zu bieten (Aufstiegschancen zur Direktionsassistentin). Interessentinnen, die eine längerfristige Anstellung anstreben, bitten wir, sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen zu bewerben. Unser Direktor, Herr Olivier Müller, freut sich.



CH-6355 Weggis
Tel. 041 93 01 01
Fax 041 93 27 17
R 72059/253804

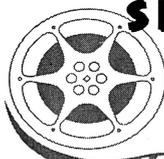
Wenn bei uns auf dem SET die KLASPE fällt,
brauchen wir neben GUESTSTARS und
OSCARS auch

SERVICE-STAFF

und einen

BARMAN

(beides ab 1.1.95)



Bitte telefoniere direkt mit den
PRODUZENTEN in St. Gallen.



RESTAURANT · BAR
ST. LEONHARD-STR. 32
9000 ST. GALLEN
TEL 071 22 31 61
0 72019/332542



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft

1 Chef de partie**1 Chef de partie** (Tagesdienst 09.00-18.00 Uhr)

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr. F. Nussbaum, pflegt mit seiner Brigade eine marktgerechte und leichte Küche. Wir stellen uns vor, dass Sie gerne Verantwortung übernehmen, gerne in einem jungen Team arbeiten und Kochen für Sie mehr als nur eine Beschäftigung ist.

Rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können. Herr F. Nussbaum oder Frau D. Müller, Personalchefin, erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurückhotels

72031/41483



Wir suchen auf Februar 1995 oder nach Übereinkunft für unseren lebhaften Betrieb im Aaretal einen dynamischen, jungen

Chef de Service

mit guten Deutschkenntnissen in Wort und Schrift.

Lieben Sie den Kontakt mit Menschen und sind gewohnt als Organisator aufzutreten um unsere Service-Crew von ca. 10-12 Personen zu führen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Auf Wunsch steht für Sie eine Studiowohnung bereit.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bewerbungen sind zu richten an:

Restaurant Linde Wichtrach
z.H. Frau Irene Wüthrich
Dorfplatz 1
3114 Wichtrach



F 72011/133906



Familie Kuster-Weibel
Hotel-Restaurant Krone
Bar-Dancing
CH-6074 Giswil/Zentralschweiz
Telefon 041 - 68 24 24
Telefax 041 - 68 25 62

Wir sind Italiens!

Sind Sie der Koch oder die Köchin, welche uns in unseren Anstrengungen, eine frische, fröhliche Italienküche zu pflegen, unterstützt?

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Sie können sofort oder nach Übereinkunft anfangen, Ihre Ideen für unser *Ristorante italiano tipico* zu verwirklichen!

Ingrid und Thomy Kuster-Weibel
Telefon 041 68 24 24, Telefax 041 68 25 62

71872/13463

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalon 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

1891	Commis de cuisine	19	F	A	sofort	F				
1892	Chef de cuisine	41	F	A	Jan. 95	F		Hotel/Rest., West-CH		
1894	Alleinkoch	28	CH		März 95	D/I		Familienhotel, SG		
1895	Küchenschef	46	CH		sofort	D/F/E		Interlaken und Umgebung		
1896	Commis de cuisine	23	CH		sofort	I/F		Hotel, West-CH		
1897	Koch/Pizzaiolo	33	E	C	sofort	D/I/F		Thun/Interlaken		
1898	Küchenschef/Sous-chef	36	F	A	sofort	F/D		Brasserie/Rest.		
1899	Chef de partie	23	CH		Feb. 95	D/E		LU + Umgebung		
1900	Chef-pâtissier	50	CH		n. Ver.	D/I		S*Hotel, TI/GR/LU		
1901	Diätkoch	32	CH		n. Ver.	D/F		Spital/Heim, LU/ZG		
1902	Demi-chef de partie	22	F	A	Jan. 95	D/F/E		Hotel,		
1903	Chef pâtissier	40	CH		Jan. 95	I/F/D		Deutsch-CH		
1904	Chef de partie	25	A	A	März 95	D/F/E		West-CH		
1905	Küchenschef	30	D	C	Mai 95	D/F/E		Zentral-CH		
1906	Sous-chef	29	F	B	März 95	D/F/E		Interlaken + Umgebung		
1907	Demi-chef saucier	21	D	A	Feb. 95	D/E		Fam. Betrieb,		
								zus. mit 2207/Deutsch-CH		

Service/service

2191	Maitre d'hôtel	47	I	A	sofort	F/D/I		West-CH		
2192	Barmaid	24	NL	A	Dez. 94	D/E		Hotel, St. Moritz		
2193	Chef de service	34	YU	B	Feb. 95	D/F/I		Restauran, LU/ZH/BE/AG		
2194	Chef de rang	22	CH		März 95	D/F/E		AG/ZH		
2195	Barman	32	GB	B	Dez. 94	D/E		Pub/Club/Disco, Skigebiet		
2196	Barman	36	TR	B	sofort	D		Pub/Club, BS/BL		
2197	Sefa	23	A	B	März 95	D/E		GL/SG/SZ/ZH,		
								So./So. frei		
2198	Bar/Service	23	CH	C	sofort	D/F/E		Hotel/Bar		
2199	Chef de rang	32	I	B	Dez. 94	D/F/I		Hotel, GR/VS/VD		

2200	Kellner	29	I	A	sofort	D/I/F				
2201	Sefa	21	CH		sofort	D/F/E		West-CH/Skigebiet		
2202	Kellner/Barman	23	I	F	sofort	D/I/E		Basel/Tessin		
2203	Sefa	26	CH		März 95	D		3*-4*-Hotel, BS/BL		
2204	Barman	29	CH		sofort	D/F/E		Hotel/Dancing		
2205	Barman	23	CH		sofort	D/F/E		Bern + Umgebung		
2206	Chef de service	30	NL	A	Jan. 95	D/F/E		4*-Hotel, Deutsch-CH		
2207	Demi-chef de rang/w.	20	D	A	Feb. 95	D/E		Gebobene Gastr.,		
								zus. mit 1907/Deutsch-CH		
2208	Service/w.	20	CH		Jan. 95	D/E/F				

Administration/administration

3189	Anfangsrecept./w.	25	D	A	März 95	D/F/E		Hotel, NE/BE/BS		
3190	Anfangsrecept./w.	20	CH		Feb. 95	D/F/E		4*-5*-Hotel, Ost-CH		
3191	Conciierge	37	GB	A	n. Ver.	D/F/E		VS/VD/BE		
3192	Réceptionistin	27	CH		Dez. 94	F/D		3*-4*-Hotel, GE		
3193	Anfangsrecept./w.	23	CH		sofort	D/F/I		3*-4*-Hotel,		
								Zermatt/BE-Oberland		
3194	Réceptionistin	23	I	C	n. Ver.	D/F/I		3*-5*-Hotel, Thun/Spiez		
3195	Hotellauffrau	28	D	G	sofort	D/F/E		3*-4*-Hotel, BS/BL		
3196	Réceptionist	27	CL	B	Feb. 95	D/F/E		Hotel		
3197	Gerant	48	CH		Feb. 95	D/F/I		Kantine/Heim		
3198	Réceptionist	25	CH		sofort	D/E		Winterkurort		
3199	Réceptionistin	24	CH		Dez. 94	D/F/E		3*-5*-Hotel, Bern/Thun		
3200	Réceptionistin	29	A		sofort	D/E/I		4*-5*-Hotel, BE/West-CH		
3201	F&B-Assistent	27	CH		Feb. 95	D/F/E				
3202	Réceptionist	21	CH		n. Ver.					
3203	Betriebsass.	26	F	A	Juli 95	D/F/E		3*-5*-Hotel		
3204	Réceptionistin	18	D	C	Feb. 95	D/F/E				

Hauswirtschaft/ménage

4134	Portier	37	P	A	Jan. 95	D		BE/LU		
4135	Zimmerfrau	38	YU	C	sofort	D/I		Hotel/Rest., LU		
4136	Buffet/Service/w.	25	P	A	Jan. 95	F/E/D		2*-4*-Hotel,		
								FR/LU/West-CH		

4137	Buffet/w.	21	CH		Dez. 94	D/F		Restaurant, Bern		
4138	Zimmer/Küche	24	F	A	März 95	E/F/D		BE/FR/NE		
4139	Nachportier	23	SN	B	sofort	F/E/D		zus. mit 4148/LU		
4140	Hausangestellter	29	YU	A	Jan. 95	D		Hotel,		
4141	Zimmerfrau	20	DK	A	Jan. 95	D/E		zus. mit 1902/West-CH		
4142	Hausmechaniker	43	CH		sofort	D/F/E				
4143	Hofa	19	CH		Feb. 95	D/F/E		ZH		
4144	Küchen/Haushilfe	50	CH		Jan. 95	D		Be-Oberland		
4145	Ziengangsouvernante	19	CH		Feb. 95	D/F/E		ZH		
4146	Küchenhilfe	18	YU	B	sofort	D/E		Interlaken/Mairingen		
4147	Masseur	56	D	A	April 95	D/E/F		4*-5*-Hotel		
4148	Zimmerfrau	26	P	A	Jan. 95	D/F/E		zus. mit 4140/LU		

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
3 Alter - Age

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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 + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort:

Geboren: Nationalität:

Telefon Privat: Telefon Geschäft:

Muttersprache: Art der Bewilligung:

Art des Betriebes: Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch: Französisch: Italienisch: Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: Ort: Funktion: Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

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

72029/84735

Willkommen

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

Wir suchen nach Übereinkunft einen/eine

Direktionsassistenten/-in

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie Herrn P. Schiltknecht an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

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



Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

- **Réceptionspraktikantin** Muttersprache D
- **Koch** mit einigen Jahren Berufserfahrung, Sa. und So. frei
- **Service Mitarbeiter/in**
- **Hilfskräfte**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

72045/40860

Hotel du Moleson

Flamatt

Wir suchen nach Vereinbarung

Servicefach-angestellte

oder

Kellner

mit Erfahrung im Speisesevice.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen

Peter Herren
Telefon 031 741 02 40

F 72010/88527

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unseren regen Hotelbetrieb mit Schwerpunkt Seminare/Bankette suchen wir ab Anfang Frühjahr 1995 in Saison- und Jahresstelle kompetente Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

1. **Réceptionsekretärin** (ab Januar) nur mit Berufserfahrung

Betriebsassistent

F&B-Controller

Chef de service

Anfangs-Chef de service

Gouvernante

nur mit Berufserfahrung

Hilfsgouvernante

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Hotel Fürigen, Frau M. Käst, 6363 Fürigen

72038/11932

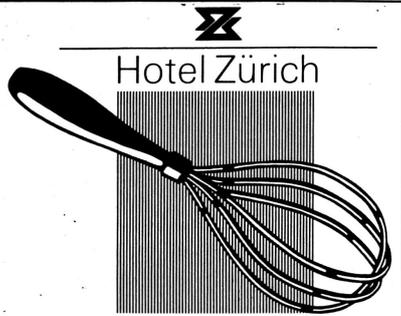
CH-6362 Fürigen/Stansstad

am Bürgenstock

Telefon 041-63 22 22

Telefax 041-61 27 24

Telex 866257



Unser Gourmet-Hotel besitzt neben seinen 3 Restaurants Banketträumlichkeiten mit einer Gesamtkapazität von 700 Personen. Für die Leitung der Bankettküche suchen wir einen qualifizierten

Sous-chef

dem der Chef Produktionsküche und der Chef Gardemanger mit ihren Mitarbeitern unterstellt sind. Gleichzeitig übernimmt er die Vertretung des Küchenchefs, den Wareneinkauf, die Einsatzplanung der Mitarbeiter und Lehrlingsausbildung und hilft beim Erarbeiten von Rezepten und Gerichten mit.

Für diese Position suchen wir einen bestausgebildeten Fachmann, der einen weiteren Schritt in seiner Karriere machen will. Neben Ihren fachlichen Qualitäten verfügen Sie über ein sicheres Auftreten und Erfahrung in der Personalführung. Sie haben wenn möglich bereits im Bankettbereich eines grösseren Betriebes gearbeitet und suchen eine längerfristige Anstellung. Ihr Idealalter liegt zwischen 28 und 40 Jahren. Der Stellenantritt könnte per Anfang Februar 1995 oder nach Vereinbarung erfolgen. Neben einer abwechslungsreichen Stelle in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Bruno Hürter (eidg. dipl. Küchenchef) oder an unsere Personalabteilung. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für erste Fragen auch jederzeit telefonisch zur Verfügung.

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

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

zurich|hotels

71900/41432

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 wohlfühlen möchten, suchen wir per 1. März 1995 bis November 1995 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Kellner oder Serviertöchter

Küche:

Mehrere

Chefs de partie (m/w)

sowie

Commis de cuisine (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an Hotel Müller, zuhause Herrn Edi Reber, Seestrasse 26, 6442 Gersau, Telefon 041 84 19 19.

71287/13382

Suchen Sie eine Herausforderung? Wenn ja, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir suchen einen qualifizierten

Entremetier

der in der Lage ist, diesen Posten selbständig, zusammen mit einem Lehrling, zu führen.

Gleichzeitig suchen wir freundliche, an exaktes Arbeiten gewöhnte

Serviceangestellte

die Freude an einem lebhaften, gepflegten Speiseservice hat.

Verlangen Sie Alex oder Marlis Brunner, die Ihnen gerne weitere Auskunft erteilen.

Restaurant Ochsen, A.+M. Brunner,
9202 Gossau
Telefon 071 85 25 31, Fax 071 85 08 23

P 71979/120898

CS COMMUNICATION CENTER

SV-Service
Bockenweg 4
8810 Horgen
Telefon 01 727 55 55

Mit Elan ins neue Jahr...

im CS Communication Center in Horgen. Ein junges, ungewöhnliches und ideenreiches Center mit Top level.

Der Küchenchef:

Mein Name ist Roger Eugster und ich bin mit Leidenschaft Koch, doch alleine kann ich unsere Ideen und die hohen Erwartungen unserer Kundschaft nicht meistern, deshalb suche ich zur Unterstützung unseres jungen und kreativen Küchenteams noch einen

Pâtissier

und

Commis de cuisine

mit gesunder Einstellung zum Pâtissier-/Kochberuf wie auch Bankett- und A-la-carte-Erfahrung in der Hotellerie.

Wir bieten unseren Gästen eine frische, marktorientierte Küche mit hohem Standard, die sie sehr zu schätzen wissen.

Zurzeit sind wir ein reines Männerteam und würden uns freuen auf eine Kollegin freuen, die sich durchzusetzen weiss.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie wissen wollen, was wir unseren Mitarbeitern/-innen alles bieten, dann rufen Sie mich oder Frau Andrea Knauer an

Telefon 01 727 55 55

0 72022/173098



Wir suchen jungen, motivierten

Commis de cuisine

der Freude hat, mit einer kleinen aber feinen Brigade die 16 Punkte im Gault Millau und den Stern im Guide Michelin zu verteidigen. Sind Sie interessiert, dann freue ich mich auf Ihre kurze schriftliche Bewerbung und auf ein erstes Gespräch.

Sylvia Hunkeler
Gasthof Adler
6244 Nebikon
Telefon 062 86 21 22

71825/2636

Wir suchen Köner für Kenner.

Sie haben die Lehre als Koch abgeschlossen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen.

Wir bieten Ihnen die Chance, den Bereich

Traiteur-Verkauf

kennenzulernen.

Sie können bei uns die Warenpräsentation und den Verkauf, dies beinhaltet das Bedienen und die Beratung der Kunden, kennenlernen.

Attraktive Arbeitszeiten (Sonntag frei, keine Nacharbeit) und mind. 5 Wochen Ferien erwarten Sie im Globus an der Bahnhofstrasse. Rufen Sie uns noch heute an, um mehr über diese Tätigkeit zu erfahren.



Bahnhofstrasse, 8021 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

0 72048/32542

Gesucht auf Januar/Februar 1995 oder nach Übereinkunft jung, kreativer und zielstrebig Koch als

Sous-chef

in aufgestelltes, junges Team, in gepflegten Landgasthof, Nähe Dielsdorf. Guter Lohn, sonntags geschlossen.

Sich melden bei:
R. Sauter oder M. Meyer
Gasthof zum Kreuz
8162 Steinmaur
Telefon 01 853 11 83

72002/11940

Restaurant Glashof, Zug

In unser junges und dynamisches Team suchen wir per sofort eine/n kreativ/n

Jungkoch/-köchin

in Jahresstellung.

Wir bieten:
- den Leistungen entsprechendes Salär
- angenehmes Arbeitsklima
- Sonn- und Feiertage frei.

Möchten Sie mit uns zusammenarbeiten und unsere anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen? Wenn ja, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Glashof AG
Frau P. Elmiger
Basarstrasse 41, 6300 Zug
Telefon 042 22 12 48

71877/151823



Für unser Team suchen wir noch qualifizierte

Serviertöchter

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich

Familie Siegfried Burgener
Restaurant Chämi-Stubä
3906 Saas Fee
Telefon G: (0041/28) 57 17 47
Fax: (0041/28) 57 41 47

71098/207292

Auf dem Weg zum



Sous-Chef.

Sind Sie der einsatzfreudige Chef de Partie, der den Sprung zum Sous-Chef sucht? Wir schaffen die Stelle des zweiten Sous-Chef und möchten Sie als Chef de Partie gründlich einführen, bevor Sie nach 3 Monaten Ihre definitive Position einnehmen werden.

Kochen Sie aus Leidenschaft? Ist Ihnen eine gute Organisation wichtig? Dann schreiben Sie uns. Ein abwechslungsreicher Betrieb mit drei Restaurants und gutem Teamgeist erwartet Sie. Richten Sie Ihre Bewerbung an Bart Pinkus, Küchenchef.



Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

71874/52310

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Inkl. mehr Wert für Sie!

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstruss direkt unter der Haustüre willkommen heissen?

Dann sollten Sie so schnell wie möglich bei uns vorbeischaun. Unsere Gäste kommen aus verschiedensten Himmelsrichtungen zu jeder Tages- und Nachtzeit aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs.

Wenn es Ihnen Spass und Freude macht, als **Reservationssekretärin** oder als **Night-Auditor** Gäste herzlich zu empfangen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Ihren Überzeugnissen.

«The Sunshine Place»
Thomas Fahrni
W. Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg Zürich-Airport
Tel. 01/808 80 21 **MÖVENPICK HOTEL**

PM 1190901

Restaurant Le Jardin

Auf den 1. Januar 1995 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser bekanntes französisches Restaurant «Le Jardin», 14 Punkte Gault Millau, einen

Sous-chef

Wir bieten einem jungen, gut ausgebildeten und motivierten Chef de partie, der den Sprung zum Souschef wagen will, eine Chance für eine interessante Tätigkeit in mittelgrosser Brigade.

Schweizer oder Interessenten mit Bewilligung B oder C richten Ihre Anfrage oder schriftliche Offerte an:

Frau U. Saladin, Vice Directrice, oder
Herrn K. Rodenkirchen, Küchenchef
Telefon 201 65 50

Seiler Hotel Neues Schloss ****
Stockerstrasse 17
8022 Zürich



71148/40797



**HOTEL
RESTAURANT
WEISSES
KREUZ
LYSS**
La Carte Brasserie

Sind Sie erfahrener Chef de partie?
Hier ist die Chance zum

Sous-chef/Saucier

Unser neuer Küchenchef (29) braucht Verstärkung.
Sie sind verantwortlich für die Produktion der Gerichte
und übernehmen die Stellvertretung des Küchenchefs
in seiner Abwesenheit.

Dafür bieten wir Ihnen:

Kompetenz und Entscheidungsspielraum,
Selbständigkeit,
grosszügige Küchenräume,
dynamischen Grossbetrieb und
gute Entlohnung.

Eintritt nach Übereinkunft.
Falls Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie
Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Restaurant Weisses Kreuz
Marktplatz 15, 3250 Lyss
Telefon 032 84 70 21

72028/77798

HOTEL KINDLI

Pfalzgasse 1
8001 Zürich

Für unser romantisches Altstadtotel suchen wir
per Februar 1995 eine

Réceptionistin

mit Freude am persönlichen Gästempfang, sehr guten
Sprachkenntnissen (D, E, F) und mit viel Begeisterung
sowohl für Team- wie auch für selbständige Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine hohe Arbeitsqualität in einer
einmaligen Atmosphäre im Herzen unserer Stadt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bindella Unternehmungen AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Fritz Bader ☎ 01/276 61 61

071983/299413

Wir suchen für unser ★★-Hotel-Restaurant mit 40 Betten
in der Altstadt von Zug, direkt am See gelegen, eine
tüchtige

Réceptionistin

in Jahresstelle.

Der Aufgabenbereich umfasst alle anfallenden Arbeiten
an der Réception (NCR 2152).
Sprachkenntnisse in D/F/E unerlässlich.

Wir bieten nebst vielen Kompetenzen selbständiges
Arbeiten sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft.
Keine Anfängerin.

Eintritt: Ende Januar 1995.

Offerten und Anfragen bitte an:

Hotel Restaurant Löwen am See
Herrn J. Ruckli
Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
Telefon 042 21 77 22

72014/41610

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen
Gastronomie.
Wir suchen

Chef saucier

01/02/95, ★★★★★-Hotel, Jahresstelle

Chef/in de service

★★★★★-Hotels
ab Frühjahr 1995
oder nach Vereinbarung

Direktionsassistentin

D/E/F, Stv. Geschäftsleitung,
GR, ab Frühjahr 1995

Chef/in de réception

Hotels GR, ab Frühjahr
oder nach Vereinbarung

Réceptionistinnen

(ganze CH, Saison- oder Jahresstellen)

Interessiert?

Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen

Landstrasse 83, 6430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

071585/326224



Resort
GRANDHOTELS
Bad Ragaz

Für unser renommiertes
★★★★-Grand Hotel Hof Ragaz
mit gehobenem Niveau suchen wir per
1. Januar 1995 oder nach Vereinbarung eine/n
freundliche/n, offene/n und frontorientierte/n

Réceptionisten/-in

Schätzen Sie eine interessante,
verantwortungsvolle Tätigkeit und den Umgang
mit internationalen Gästen sowie die Mitarbeit
in einem jungen, motivierten Team?

Unsere Réception ist mit der modernen
Hotel-Software **Fidello** ausgestattet.

Wir erwarten von Ihnen Sprachgewandtheit,
sauberes und gepflegtes Auftreten sowie
Réceptionserfahrung.

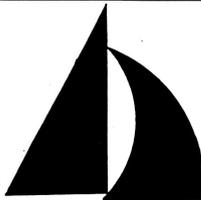
Frau Hortensia Reidt freut sich auf Ihre
schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet
erste Fragen gerne telefonisch (081 303 20 20).

P 71980/349364



RESORT
GRANDHOTELS
BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ



★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

Für unsere lebhafteste Réception suchen wir nach Verein-
barung eine

Réceptionistin

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wünschen wir uns:

- eine fröhliche, einsatzfreudige Mitarbeiterin
- Hotelréceptionserfahrung
- möglichst Erfahrung mit Seminarreservationen
- sehr gute E-/F-Kenntnisse in Wort und Schrift
- Durchsetzungsvermögen.

Wir bieten:

- angenehmes Betriebsklima
- abwechslungsreiche Arbeit
- Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur
- Jahresbetrieb in einer Region mit hoher Lebens-
qualität.

Unser junges, aufgestelltes Team freut sich auf Ihre
Bewerbung!

Hotel Seepark
Frau E. Halter, Chef de réception
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

71538/249521

CFP Gastro AG

ENTWICKLUNG PLANUNG ORGANISATION

Wir, ein führendes, international tätiges Bera-
tungsunternehmen der Gastronomie-/Hotellerie
suchen nach Vereinbarung die freundliche und
extravertierte

Pool-Sekretärin

Wir bieten ein abwechslungsreiches Umfeld für
eine verantwortungsbewusste Mitarbeiterin.

Anforderungsprofil/Aufgaben:

- kaufm. Ausbildung, mind. 3 Jahre Praxis
- perfektes Beherrschen der schriftdeutschen
Sprache
- selbständige Korrespondenz in D/E event. F
- EDV-Kenntnisse (Word, Excel)
- Organisation/Ausführung der Administration
- Telefonzentrale und Empfang
- Kundenbetreuung
- Verwaltung des Adressinformationssystems
- flexibel und belastbar besonders in hektischen
Zeiten

Entspricht dieses Profil Ihren Fähigkeiten und
arbeiten Sie gerne mit einem kreativen Team
mitten im Grünen? Dann freuen wir uns auf Ihre
kompletten Bewerbungsunterlagen z.Hd. Herrn
Guido Senn, CFP Gastro AG, Zürcherstrasse 42,
8142 Uitikon-Zürich, Telefon 01/491 93 66

72029/214356

ADIA HOTEL wünscht Ihnen fröhliche Weihnachten

Wir wünschen allen Hoteliers, Gastronomen,
Mitarbeitern und Bewerbern
in der ganzen Schweiz und im Ausland
ein besinnliches Weihnachtsfest und
ein gutes Gelingen aller Weihnachtsaktionen.

Übrigens:
ADIA HOTEL SCHWEIZ
arbeitet an Ihrem Mandat während Sie im
Weihnachtsrummel stecken oder in den Ferien weilen.
Sie wissen ja - wir sind immer für Sie da.

HOTELFACHSCHULABSOLVENTEN m/w
Dezember 1994. Sie sind ein junger Hotelfachschul-
absolvent mit Diplom und fundiertem Wissen. Sie suchen
Ihre erste, längerfristige Stelle, in der Sie Ihre Schulkennt-
nisse voll einbringen können und wertvolle Erfahrungen für
die Zukunft sammeln werden. Wir helfen Ihnen, einen
Schritt in die richtige Richtung zu machen - mit unserem
Know-how sind wir immer eine Nasenlänge voraus.
Zürich, Frau Bachmann

GESCHÄFTSFÜHRER

Ein gutes Team braucht einen guten Leader! Für einen
Restaurants- und Pubbetrieb in der Region St. Gallen
suchen wir eine Führungspersönlichkeit mit Fähigkeits-
ausweis - 26 bis 35 Jahre. Ideale Voraussetzungen sind,
nebst einer fundierten gastronomischen Ausbildung,
Organisationstalent und Flexibilität. Wenn Sie Ihre beruf-
lichen Ideen in die Tat umsetzen wollen und eine selb-
ständige Kaderposition mit Kompetenz und Herausforde-
rung suchen, dann rufen Sie mich an.
St. Gallen, Herr Kläger

STV. GESCHÄFTSFÜHRER m

Im Herzen Zürichs bietet sich Ihnen die Chance, an der
Front als rechte Hand des Geschäftsführers in einem tradi-
tionellen Restaurantsbetrieb zu wirken. Sie verfügen über
fundierte Serviceerfahrung, gute Kenntnisse in der Per-
sonal- sowie Betriebsführung. Sind Sie zwischen 35 und
40 Jahre alt, möchten Ihrer Karriere den nötigen Schlift
geben und haben Freude daran, Gastgeber zu sein,
dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Bachmann

SALES/MARKETING

Zur Unterstützung der Salesabteilung sucht ein aktives und
sportliches Unternehmen im Grossraum Zürich eine
Persönlichkeit mit Verkaufserfahrung. Sie sind zwischen
26 und 34 Jahre, selbstischer, mobil, flexibel, extravertiert
und sprachgewandt und verstehen es, mit Stil und Flair
die bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen
und neue Kontakte zu knüpfen? Es erwartet Sie eine
selbständige Tätigkeit mit Karrierechancen. Wenn
Sie das nicht ganz Alltägliche bevorzugen, so sind Sie
unsere Frau oder unser Mann!
Zürich, Frau Bachmann

BETRIEBSASSISTENTIN

Für einen äusserst renommierten Restaurantsbetrieb in
einem Fünfstern-Hotel am besten Lage suchen wir per
1. Februar oder nach Vereinbarung eine Gastgeber-
persönlichkeit (26 bis 35 Jahre), die aktiv im Service mit-
arbeitet. Ihre Stärken liegen in der Mitarbeiterführung und
in der Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft. Sie
wissen mit Ihren Kompetenzen umzugehen, sind einsetz-
freudig und können zudem ein junges Team mit Ihrer pro-
fessionellen Einstellung zu Spitzenleistungen motivieren.
Rufen Sie an, und erfahren Sie mehr über Ihren nächsten
Karriereschritt.
Luzern, Herr Zanetti

GASTGEBERIN

Sie mixen, lassen den Champagner perlen und ganz
nebenbei werden Sie auch noch ein Auge auf den
Serviceablauf des Restaurants. Ein mittelgrosses Stadthotel
mit modernem Interieur in Zürichs Zentrum bietet einer
Bardame mit guter Erfahrung und Durchsetzungsver-
mögen eine interessante Herausforderung an der Bar und
als Serviceleiterin. Attraktive Arbeitszeiten, Samstag/
Sonntag frei und ein verlockendes Salär sind weitere
Details, welche Ihre neue Aufgabe noch schmackhafter
gestalten. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

SOUS CHEF

Ob für zehn oder 700 Personen die Kelle gerührt wird, ist
für Sie nicht relevant. In einem erstklassigen Stadthotel in
Zürich bieten wir einem Sous chef eine echte Heraus-
forderung im Bankettbereich. Bei Abwesenheit des Küchen-
chefs unterstützen Ihnen die ganze Bankettküchenbrigade.
Qualitätskontrolle, Bestellwesen und Lehrlingsausbildung.
Sind Sie bereit, grosse Verantwortung zu tragen und diesen
Schritt auf Ihrer Karriereleiter zum Küchenchef zu wagen?
Zürich, Herr Keller

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

SOUS CHEF w/m

Für ein bestbekanntes, renoviertes Viersterne-Hotel mit moderner Kücheneinrichtung suchen wir einen versierten Sous chef. Als Organisationsstalent bereiten Ihnen wieder ein gepflegter Catering-Anlass noch ein Grossbankett Kopfzerbrechen. Qualitätsbewusstes Kochen, kleinere administrative Arbeiten und Mitarbeiterführung (zwei Köche) machen Ihnen Freude? Dann rufen Sie mich noch heute an, damit ich Ihnen mehr über diese interessante Stelle mit Zukunftsperspektiven erzählen kann.
Luzern, Herr Zanetti

CHINESISCHER KOCH

Ein Spezialitäten- und Gourmetrestaurant im Raum St. Gallen sucht zum Ausbau seines Angebotes einen versierten, jüngeren Koch. Als Mitverantwortlicher steuern Sie die wichtigen Impulse zum Gelingen dieses neuen Konzeptes bei. Ein junges und initiatives Team unterstützt Sie in allen Belangen. Bringen Sie Erfahrungen in der Chinesischen Küche mit und wollen diese in einem gepflegten Rahmen umsetzen, dann rufen Sie mich rasch an.
St. Gallen, Herr Kläger

HOTELFACHASSISTENTIN

Im Personalrestaurant einer Grossversicherung in Zürich ist die Position einer Tourantente neu zu besetzen. Eine jungen Hotelfachassistentin bietet sich hier eine ausgezeichnete Möglichkeit, eine vielseitige Aufgabe im Tagesdienst zu übernehmen. Gute Sozialleistungen, Samstag/Sonntag frei, zeitgerechte Entlohnung und ein interessantes Arbeitsgebiet sind nur einige positive Aspekte, die Ihr neues Arbeitsfeld umreissen. Melden Sie sich bald.
Zürich, Frau Bachmann

WINTERSAISON START 23.12.94

Denn der Schnee kommt bestimmt! Es sind zahlreiche interessante Positionen in den Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben, eine Wintersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontingent) in den Walliser Alpen, dem Bündnerland oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

**Temporärstellen - Dauerstellen
Kaderstellen**

8026 Zürich	Badener-Longstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

Für die Eröffnung eines bekannten Restaurants im Berner Seeland suchen wir auf Anfang Februar 1995 oder nach Vereinbarung in ein junges, aufgestelltes Team noch Personal:

**Service-Mitarbeiterinnen
Service-aushilfen**

einen jungen, kreativen

Koch

eine attraktive

Barmaid

zu attraktiven Bedingungen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Mosse Annoncen AG
Chiffre-Nr. 2MO ADD 292
Postfach, 8022 Zürich

M 72015/4640



**Jimmy Carbonara und
Al Capone sind schon da,
fehlen nur noch Sie!**

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir erfahrene
SERVICEMITARBEITER/IN

(Vollzeit, keine Bewilligung vorhanden)

Sind Sie interessiert?
Dann rufen Sie uns an!

Restaurant Spaghetti Factory "Chindlirosser"
Kornhausplatz 7, 3011 Bern
☎ 031/312 54 55, Herr Sollberger

P 71981/160552

Gesucht für Sommersaison 1995
April bis Oktober

– **Serviertochter**
freundlich, teamfähig, belastbar und
versiert

– **Küche: Commis de cuisine**
evtl. **Jungkoch od. Köchin**

– **Service-Aushilfen**
für Samstag und Sonntag

– **Hilfspersonal**
für Küche, Buffet und Keller

Offerten sind zu richten an:
E. Gläus
Rest. Segelflugplatz
8718 Schänis

72055/383290



Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir auf Mitte Februar oder 1. März

Jungkoch oder -köchin

Wenn Sie die kreative Küche lieben, dann sind Sie bei uns die richtige Person. Für nähere Auskünfte unterhalten wir uns persönlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

V. und K. Staub-Zürcher
Hotel-Restaurant Schaffli
6345 Neuheim ZG
Telefon 042 52 21 41

72001/148865

Bar Club Messy

Neugasse 17, 3011 Bern
Gesucht in Cabaret

Aushilfs-Barmaid

2 bis 3 Tage/Woche.
Nur mit Bewilligung.
Telefon 031 901 20 68, oder ab 17 Uhr
311 30 58 (Herrn oder Frau Hufschmid
verlangen).

B 71981/160552

Gasthof Bühl
3150 Schwarzenburg
sucht per Januar 1995

**Service-gestellte
sowie Küchenburschen**

Guter Verdienst, auf Wunsch Zimmer
im Hause.

Rufen Sie uns an:

Telefon 031 731 01 38
Fam. U. + A. Zilic-Bohner
(Mittwoch und Donnerstag Ruhetag).

71891/48768

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob Küchenbrigade
oder lieber allein
wir organisieren
das Stell-Dich-ein.**

Tel. 370 43 33

Mosbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Ein mediterraner Wind weht durch unser Konzept für ein neues Restaurant mit Bar in der Altstadt von Winterthur. Ein italienisch-spanisches Ambiente mit Stil, das zum unkomplizierten Verweilen von jung und alt einlädt.

Eröffnen möchten wir dieses mit einem engagierten Team im Februar 1995 und dafür suchen wir

**SERVICE-
MITARBEITERINNEN**

die mit Herz und Seele Gastgeber sind und die südländische Kultur leben und leben lassen.

Sind Sie eine Persönlichkeit, die bereits gute Erfahrung im Service-Beruf hat und die mit viel Freude unsere Gäste verwöhnen möchte? Sprechen Sie Deutsch und vielleicht sogar noch weitere Sprachen? (Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

CANTINETTA ANTINORI
Augustinerstrasse 25, 8001 Zürich
Pedro Ramos ☎ 01 / 211 72 10

O 72024/299413



HOTEL- UND
RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG ZURZACH
SCHWEIZ (am Rhein)

KURHOTEL**** und TURMHOTEL***
mit TURMPAVILLON*** BADRESTAURANT

Sind Sie schwindelfrei und auch sonst nicht leicht aus der Fassung zu bringen, dann sind Sie die richtige Person, nach der wir suchen:

Servicemitarbeiter/in

Das Restaurant im Turmhotel ist ein erstklassiges Speiseraum mit internationaler Kundschaft.

Wir bieten Ihnen:

- gute Sozialleistungen
- fünf Wochen Ferien
- geregelte Arbeitszeit
- Gratis Eintritte ins Thermalbad.

Wenn Sie qualifiziert sind, Freude daran haben, unsere Gäste zu verwöhnen, und gerne in einem Team arbeiten, dann rufen Sie uns doch einfach an.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr M. Jordan-Kunz gerne zur Verfügung, Telefon 056 49 24 40 (aus Deutschland: 0041 56 49 24 40).

P 71984/41807

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer



Inland
Ausland (Landweg)
Ausland (Luftpost)
Europa, Nahost
Ausland (Luftpost)
Übersee

1/1 Jahr

Fr. 120.–

Fr. 159.–

Fr. 218.–

Fr. 299.–

1/2 Jahr

Fr. 72.–

Fr. 95.–

Fr. 130.–

Fr. 181.–

1/4 Jahr

Fr. 38.–

Fr. 52.–

Fr. 72.–

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern

MARCHÉ DE L'EMPLOI

• CHEFS DE CUISINE • HÔTES • GARÇONS • CUISINIERS • HÔTESSES •

NOUS OUVRONS UN RESTAURANT À GENÈVE.
IL NOUS FAUT DES COLLABORATEURS.« C'EST COMME DE LA
NATATION SYNCHRONISÉE...
AVEC DES BOUTEILLES »

Jason, barman.

T.G.I. Friday's, la chaîne de restaurants américains en pleine expansion, s'installe à Genève en mars 1995. Chez Friday's, la cuisine n'a d'égale que l'atmosphère. Un repas chez Friday's, ce n'est pas simplement un moment de détente: c'est une fête.

Nous cherchons environ 90 collaborateurs (et collaboratrices) désirant travailler avec des gens sympathiques.

Votre place sera peut-être en première ligne, à l'accueil et au service, ou encore à l'arrière-garde, en équipe, à rissoler de petits plats ou apprêter des salades.

Votre âge? Une vingtaine d'années. Que vous soyez universitaire, spécialiste de la plongée sous-marine, assistant de vente ou chanteur d'opéra, montrez-nous que vous êtes un(e) battant(e), et que vous avez de la personnalité. Le reste, nous vous l'enseignons. Vous gagnerez rapidement un bon salaire.

Le recrutement a commencé. Ne laissez pas passer l'occasion: appelez le 022 753 41 15. Réf. BEP/6/G



Licensed franchisee

Le restaurant où l'on fête tous les jours le week-end.

• BAR(WO)MANS • SERVEUSES • CHEFS DE CUISINE • HÔTES •

Hotel de Ville
de Rivage Lully
021 791 72 72cherche pour compléter
sa brigade:

- un(e) cuisinier(ère)
- un(e) sommelier(ère)
- une réceptionniste

Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec C.V. et photo.

72043/58282

ROYAL PLAZA
MONTREUX

L'Hôtel Royal Plaza, hôtel 5 étoiles, disposant de 163 chambres, une brasserie et un restaurant gastronomique, deux bars, un centre de fitness et un centre de conférence, cherche, de suite ou pour date à convenir,

ASSISTANT(E) DU
DIRECTEUR FINANCIER(avec responsabilité principale
du service du personnel)

Profil souhaité:

- 30 ans,
- expérience dans la gestion du personnel en hôtellerie,
- intérêt dans les relations humaines,
- intérêt pour la comptabilité,
- une personnalité ouverte, créative et enthousiaste,
- français, anglais et allemand.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leurs offres manuscrites avec CV et photo, ainsi qu'une copie de leurs certificats de travail, à M^{lle} Caroline Wolff, chef du personnel.

Seront pris en considération les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de séjour valable.

HÔTEL ROYAL PLAZA
Grand-Rue 97 - 1820 Montreux

PR 72027/95923

HÔTEL
CARLTON
GENÈVENous cherchons de suite ou pour
date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et
l'anglais, si possible ayant de l'inté-
rêt pour l'informatique; Suisse ou
avec permis de travail valable, ayant
quelques années d'expérience dans
la branche.
Nous vous proposons un travail in-
téressant et varié.Veuillez faire parvenir votre dossier
avec curriculum vitae à
HÔTEL CARLTON, case postale
228, 1211 Genève 21.

83059/12148

GENÈVE
1865cherche
pour son restaurant Quai 13

serveurs

- bonnes connaissances du métier
- excellente présentation
- horaires variables.

Si vous êtes Suisse ou en possession
d'un permis valable, veuillez adresser
votre dossier avec photo auBureau du personnel
Hôtel Beau-Rivage
13, quai du Mont Blanc
1201 Genève

P 72018/12254

L'Hostellerie St-Georges
à Gruyères

cherche une

réceptionniste à mi-temps

de 7 h 30 à 12 h.

Langues:

Français - allemand et anglais
souhaitées.Téléphone 029 6 22 46
demandez M^{me} Chassot

P 71995/14959

Café-restaurant + hôtel

(en construction)

sortie N9 Sion-Ouest

Cherchons

partenaire-exploitant

Mise de fonds minimale:
Fr. 300 000.-

Fax 027 223 933

P 71978/44300

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

As Personal Advisors to one of the leading private families in the Kingdom of Saudi Arabia,
we are looking for a

CHEF DE CUISINE

who will be in charge of the daily purchases and imports of food along with the preparation
of all meals and the planning of special events. Due to family reasons, preference will be
given to female applicants.Several years experience is desirable as well as a large degree of flexibility and a sincere
desire to please. Because of the environment, an adaptability and sensitivity to the Middle
Eastern culture is an essential prerequisite. The family is offering an attractive compensation
package with highest quality living standards in an exclusive setting. Salary and benefits are
excellent and include four weeks vacation per year, free room and board and one free round-
trip ticket from origin to the Middle East annually. Fluency in English is a must.Please send your resume (in English) together with references and a photograph to our
German office:Dr. Juergens International
Plittersdorfer Strasse 64
D-53173 BonnDr. Juergens International is a consulting firm with offices in Germany and Switzerland and
deals exclusively with the private and domestic personnel problems of internationally orient-
ed families. Our clients have discovered that a personnel placement in the private sphere, be
it the home, yacht or private plane, is only successful when candidates are researched for and
ultimately chosen according to highest standards. These standards are the key to our suc-
cess and the foundation for our longterm client and candidate relations around the world. We
would be pleased to provide more information.Dr. Juergens International
Bonn · Zurich

B 72052/083270

Hotel Tres Playas Colonia de Sant Jordi/Mallorca

Unser bestbekanntes ★★★-Hotel mit 240 Betten liegt
direkt am Meer. Alle Zimmer mit Meerfront, schöne Gar-
tenanlage, Gartenrestaurant mit Grill, Poolbar,
Schwimmbad und Tennisplätze.

Wir suchen auf März 1995 oder nach Vereinbarung eine

Betriebsassistentin

oder einen

Betriebsassistenten

Professionelle Kenntnisse und Berufserfahrung sowie
eine berufsspezifische Ausbildung und gute Allgemein-
bildung sind selbstverständlich und erlauben einen viel-
fältigen Einsatz.Sie sind eine charmante Persönlichkeit mit Ausstrahlung
und sicherem Auftreten.Empfang und Betreuung der grösstenteils langjährigen,
meist deutschsprachigen, Gäste sind Ihre Stärke.Organisations- und Kontrollaufgaben führen Sie korrekt
und zuverlässig aus.Sie haben das notwendige Einfühlungsvermögen und
korrekte Verhalten gegenüber unseren langjährigen Mit-
arbeitern.Sie sind perfekt in Deutsch und weisen sich über sehr
gute Sprachkenntnisse in Spanisch und Französisch aus.
Auch Fido ist Ihnen ein Begriff.Bei Eignung ist eine längerdauernde Zusammenarbeit er-
wünscht, und Aufstiegsmöglichkeiten sind gegeben.Es können nur Bewerber/innen mit einem EU-Pass eine
Arbeitsbewilligung erhalten.Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungs-
unterlagen mit lückenlosem Lebenslauf und Foto.Josef Räschle, Zürcherstrasse 167,
CH-8501 Frauenfeld.

72034/373540

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Küchenchef
 Ich, 31jährig, suche nach Vereinbarung in einem Hotel oder Restaurant mit gehobenem Niveau eine Stelle als
Küchenchef
 Ich biete Ihnen:
 - grossen Einsatz und Ehrgeiz
 - neuzeitlich kreative Küche
 - hohen Qualitätsstandard
 - gute Küchenrendite
 - korrekte Personalführung
 - Belastbarkeit.
 Suchen Sie einen Küchenfachmann, der neben grossen Zielen auch noch menschliche Qualitäten hat?
 Eventuell haben Sie Punkte in einem Gourmetführer.
 Ich würde mich über Ihr Angebot freuen unter Chiffre 72044 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 72044/382256

Tenniscoach
 (4-bis 5-Sterne-Hotels)
 sucht neuen Wirkungskreis ab sofort. 1.-Klass-Hotels mit geh. Klientel. Biete: Einzel-, Gruppenunterricht, Turnierplanung für Firmen, Schläger- und Spannungsservice. Als Masseur tätig.
 Angebote unter Chiffre 72005, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 72005/383275

neue Herausforderung
 Bündner Hoteller mit 20 Jahren Berufserfahrung sucht die
neue Herausforderung
 Hotelfachschule Lausanne SHV, dipl. Hoteller/Restauratur VDH, Eintritt nach Vereinbarung.
 Offerten unter Chiffre Q 513 - 745'188, an *Publicitas*, Postfach 150, 7001 Chur 1 Fächer.
 P 71999/44300

Gastronom/Hoteller
 Initiativer, kreativer Gastronom (30J./CH/verh.) mit Hotelfachschul-/Weinhandelsdiplom und langjähriger Berufserfahrung sucht neue Herausforderung.
 Als Projekt-/Betriebsleiter, Einkäufer/Verkäufer, Direktionsassistent oder Geschäftsführer mit fundierten Fach- und Führungserfahrungen, zielsicheres Organisieren, technisch versiert und ausgezeichnete Administrations-/EDV-Kenntnisse.
 Ganze CH. Eintritt ab sofort.
 Habe ich Ihr Interesse geweckt? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 71860 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71860/383251

Koch/Küchenchef
 CH, 36, motiviert, flexibel, belastbar, sucht Stelle per sofort. Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 72006, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 72006/383277

Gelernte Sefa
 mit 3 Jahren A-la-carte-Erfahrung, sucht auf 1. Januar 1995 einen neuen Wirkungskreis. Wohnhaft in Winterthur.
 Offerten unter Chiffre 71865 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71865/383247

Wanted
Eine Stelle als Receptionist im Raum ZH, BE, BS, LU, SO, NE
 Ich, m., 27j., biete Handelsschuldiplom, 3 1/2 Jahre Receptionserfahrung.
 Sehr gute Fidelio-Kenntnisse. D, E, F.
 Eintritt 1. Februar 1995.
Telefon 031 382 37 02.
 71937/383259

Schweizerin sucht kleine Frühstückspension
 zum Selbständigführen, vorerst als Geschäftsführerin. Spätere Übernahme möglich. Region GR, TI, VS, Ostschweiz, aber nicht Bedingung.
 Ihr Anruf würde mich freuen. **Telefon 0043 3174 2486.**
 72007/383276

Wer möchte alleinstehenden
Restaurateur-Hoteller
 Gildenmitgl., mehrsprachig, zuverlässig und ehrlich, mit langj. Berufserf. + guten Ideen, einsatzfreudig, als Partner, Entl. nach Erfolgsprinzip, engagieren? Auch Ausl. bevorz. **Telefon 077 72 58 41.**
 71293/383135

Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?
 Wir vermitteln Ihnen **kostenlos** Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.
 Rufen Sie uns an: zwischen 14.00 Uhr und 20.00 Uhr **Telefon 031 381 12 16**
Fax 031 381 12 18
 71701/383210

Sie suchen einen **Betriebsleiter** oder **Sachbearbeiter** für den Verkauf von Anlässen/Seminaren?
 Ich, Schweizer, 35jährig, mit Patent, stehe Ihnen ab zirka Februar gerne zur Verfügung.
 Bitte rufen Sie mich an: **Telefon 041 58 70 32.**
 72054/383283

Ehepaar, 53- + 51jährig, gelernter Koch, sie Hauswirtschaftslehrerin, sucht Stelle als **Geschäftsführerehepaar** in Hotel oder Restaurant. 30jährige Erfahrung im In- und im Ausland. Hotelfachschule Lausanne.
 Angebote unter Chiffre 72056 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 72056/383291

Hilfskoch/Küchenhilfe
 25j., mit Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle für Saison 1995. Bewilligung müsste besorgt werden.
Telefon 061 381 76 11.
 72000/306525

Inserate per Telefax
031 372 23 95


Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.

Anzeigentext:

1.	_____	20 Fr. (2 Zeilen)
2.	_____	
3.	_____	40 Fr. (4 Zeilen)
4.	_____	
5.	_____	60 Fr. (6 Zeilen)
6.	_____	
7.	_____	80 Fr. (8 Zeilen)
8.	_____	
9.	_____	100 Fr. (10 Zeilen)
10.	_____	
11.	_____	120 Fr. (12 Zeilen)
12.	_____	
13.	_____	140 Fr. (14 Zeilen)
14.	_____	

Dieses Inserat soll 1 mal 2 mal 3 mal erscheinen.
 Chiffreanzeige ja nein
 (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 10 Fr. Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____
 Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
 Datum: _____ Unterschrift: _____