

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 99 (1991)
Heft: 50

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: 17.08.2025

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Logo für Kanton Freiburg



Nicht nur Bauern am Röstigraben

Nicht zuletzt um endlich wegzukommen vom längst nicht mehr zutreffenden Image des Bauernkantons am Röstigraben, schreibt Freiburg nun einen Gestaltungswettbewerb für ein zeitgemässes Logo aus. Das ist einer

Umfrage vorgeschlagene Signet einer Brücke (über den Röstigraben) als Symbol der Verbindung zweier Kulturen ist bei der Bevölkerung vorerst auf unterschiedliches Echo gestossen. Montage Logo/Jean-Paul Fähndrich Seite 7

Marché japonais

JATA lorgne sur l'an 2000

Seuls cinq Suisses, parmi moins de deux cents Européens, étaient présents au 8e congrès du JATA (Japan Association of Travel Agents) à Tokyo.

Le congrès du JATA a pour but, entre autres, de parvenir à une meilleure compréhension de la part de la clientèle japonaise, par le biais d'exposés. La Suisse, par l'intermédiaire de Mme Suzuki de l'ONST de Tokyo, a été appelée, cette année enfin, à présenter l'un des sujets.

Les résultats des nuitées japonaises en Suisse pendant les huit premiers mois de 1991, suite à la guerre du Golfe, se révèlent particulièrement négatifs, selon notre représentation à Tokyo. Dès le mois d'août, la reprise s'est toutefois faite sentir pour atteindre un résultat tout à fait positif en octobre, en partie grâce à Telecom (+44% par rapport à 1990). Finalement, 1991 devrait clôturer avec un solde négatif de 10% par rapport à 1990. Voir en page 24

Edition SHV/SSH



Wunschträume – Réveries

Der in Zürich lebende Peter Emch hat die zweite Ausgabe der Edition SHV/SSH gestaltet. Der Betrachter kann in Emchs Bild seine Phantasie schweifen lassen und immer wieder neue Facetten des Werkes entdecken. – Peter Emch,

artiste suisse, est l'auteur de la deuxième œuvre de l'Édition SHV/SSH. En contemplant la gravure, le spectateur peut laisser vagabonder son imagination et découvrir sans cesse de nouvelles facettes de l'œuvre. (Photo msm) Seite 26

Österreichs Tourismuswerbung

Gute Nachricht für die Konkurrenz

Österreich macht zweimal drei Prozent mehr Geld locker für seine Tourismuswerbung: gute Nachricht für die touristische Konkurrenz der Schweiz. Während sich dort Wirtschaftskreise für die Landeswerbung engagieren, steht hierzulande vieles auf der Kippe. Sowohl das Budget der Schweizerischen Verkehrszentrale als auch das Reservationssystem Swissline steht finanzpolitisch im Kreuzfeuer.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Mit einem Happy-End in letzter Minute endete der alljährliche, fast schon Tradition gewordene Kampf ums Budget der Österreich Werbung (ÖW): Rückwirkend für 1991 werden die Mittel für die touristische Landeswerbung um drei Prozent erhöht, Gleiches ist für 1992 vorgesehen.

Der am 29. November einstimmig beschlossenen Aufstockung des Budgets der Österreich Werbung (ÖW) war ein langes Tauziehen vorangegangen. Bis zuletzt hatten die Finanzminister einiger Bundesländer die von den Wirtschaftsvertretern bereits abgesegnete Erhöhung blockiert. Notabene: Die Vertreter der Wirtschaft waren für die Aufstockung! Das Budget der als Verein konstituierten ÖW wird zu 60 Prozent vom Bund (Wirtschaftsministerium) und zu 20 Prozent von der Bundeswirtschaftskammer (BWK) und den neun österreichischen Bundesländern aufgebracht. Es beträgt für 1991 nunmehr 461,5 Millionen Schilling (rund 58 Millionen Franken); für 1992 sollen ÖW-Generaldirektor Klaus Lukas 475,4 Millionen (60 Millionen Franken) zur Verfügung stehen.

Rund um diese Budgeterhöhung war es zu heftigen Kontroversen um den Stil

des ÖW-Geschäftsführers gekommen. Lukas wamangelnde organisatorische Fähigkeiten) und «selbsterliche Mittelvergabe» vorgeworfen worden. Auch wurde von Lukas verlangt, sogenannte Rücklagen aufzulösen.

Lukas verteidigte die Bildung dieser Reserven mit den unvorhersehbaren Entwicklungen in Osteuropa und dem allzu langen Warten auf die Budgeterhöhung. Auch wurden damit unter anderem die neuen Büros in Budapest (1990) und Prag (1991) finanziert.

«Servus» in Prag

Als erste westliche Tourismus-Werbeorganisation hat die ÖW Anfang November in Prag eine Zweigstelle eröffnet. Die mit drei Damen (Leiterin: Milena Findeis) besetzte Niederlassung will die Zusammenarbeit mit tschechischen Reisebüros forcieren sowie die Angebotsinformationen und Pressekontakte ausbauen.

Wie Lukas anlässlich der Büroeröffnung sagte, werde die ÖW den historisch orientierten Bildungstourismus fördern und gleichzeitig versuchen, den Tschechen Reisen nach Österreich in den Nebensaisons schmackhaft zu machen, was zu einer besseren Verteilung der Gästeströme beitragen soll.

Interessanter Hoffungsmarkt

Zwischen den beiden Weltkriegen sorgten die Tschechoslowaken noch für einen Fünftel aller Nächtigungen in Österreich. Nach jahrzehntelanger Eiszeit zeichnet sich jetzt ein rascher Anstieg an. Unter allen Auslandsreisezielen der CSFR-Bürger steht Österreich wieder an erster Stelle.

Eingespannte Handelsdelegationen

Die ÖW mit derzeit 270 Mitarbeitern, davon 80 im Inland, wird im kommen-

den Jahr keine neuen Zweigstellen eröffnen. Dafür werden in den geplanten neuen Handelsdelegationen der Bundeswirtschaftskammer in Laibach (Slowenien) und in Kiew (Ukraine) die Handelsdelegierten die Interessen der ÖW ehrenamtlich wahrnehmen.

Künftig auch kommerziell?

Vorrang hat 1992 die Verbreiterung der finanziellen Basis der ÖW. Noch immer nicht fix ist allerdings die Gründung einer kommerziellen Tochter. Hier müssen noch etliche Details geklärt werden. Die Firma dürfte weder österreichische Unternehmen konkurrieren noch ausländische Produkte vertreiben. Ausgebaut werden soll auf jeden Fall die Kooperation mit Wirtschaftsunternehmen. Schon jetzt werden bei Einzelprojekten bis zu 50 Prozent der Kosten von einem Partner in der Wirtschaft übernommen. □

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Wer pickt die Möve? 2

Mövenpick-Kenner kommentieren Ueli Pragers Angebot. Geht Mövenpick als Ganzes weg oder wird gesplittet?

Wer packt Swissline? 3

Ständerat sagte ja, Nationalrat sagte nein. Jetzt werden die Differenzen bereinigt. Wenig Interesse – wenig Geld.

TOURISTIK · FREIZEIT

Delta am Pranger 9

Delta Air Lines hat sich von der Finanzierung der PanAm zurückgezogen – PanAm wird liquidiert.

Alliance in der Schweiz 11

Der Busspezialist Marti und der Bahnveranstalter Frantour bieten ein gemeinsames Programm für Frankreich

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Bioweine 17

Die Schweizer Bioweinbauern schenken reinen Wein ein: ohne Herbizid-, Insektizid- und Akrazidansätze.

Lachsgeschichten 19

Von schottischen und Bündner Lachsraucherinnen, und warum 700 Junglachse im Rhein ausgesetzt wurden.

HOTELLERIE · TOURISME

Fiançailles 23

«Alliance»: c'est le nom de la nouvelle société que Frantour et Marti viennent de lancer en commun sur le marché.

Le défi des écoles 25

La Suisse est le pays des écoles hôtelières. Vont-elles tenir le choc de l'Europe, qu'elle soit CEE ou EEE?

SHV · SSH · SSA

L-GAV 27

Die Verhandlungsergebnisse der Sozialpartner stehen fest: L-GAV in der Endphase.

Krankenversicherung 27

Die Kollektivversicherung befindet sich im Visier von überforderten Behörden. Steigen bald die Prämien?

Das Wahrzeichen des guten Lokals:
La Vieille Prune von Morin Père et Fils, Nuits St. Georges

Morin Père & Fils

La Vieille Prune



Ueli Prager bietet Mövenpick an

Grosses Picken rund um die Möve

Unvöhergesehen kam es in die Schlagzeilen: Ueli Prager bietet seinen Anteil an Mövenpick an. Ein optimaler Verkaufszeitpunkt kann es nicht sein: Die Rezession war nie tiefer, die Immobilienpreise purzeln, den Unternehmen fehlt der nötige Cash, den man für Übernahmen braucht. Lehrbuchmässig wäre der Kauf, trotz anscheinend teurer Aktien, jetzt sicher günstiger, als wenn es wirtschaftlich wieder gut geht. Der Goodwill-Wert der Marke Mövenpick muss ja auch irgendwie abgegolten sein. Die **hötel + touristik** revue befragte Mövenpick-Kenner aus dem In- und Ausland zum Markt rund um Mövenpick.

Wolfgang vom Hagen Wescho AG, Hagen

Wolfgang vom Hagen, 1936 in Wuppertal geboren, war jahrelang die Nummer 1 bei Mövenpick in Deutschland, war als Nachfolger vorgesehen. Heute residiert er – ausgerechnet – im deutschen Hagen mit seiner Wescho AG.

Zunächst cool wirkend, meint vom Hagen zur **hötel + touristik** revue zum geplanten Mövenpick-Verkauf durch Ueli Prager: «Nun gut, Herr Prager verkauft seine Aktien.» Enttäuschend sei dies weniger für ihn, Wolfgang vom Hagen, «enttäuschend muss das doch mehr für Herrn Prager sein.» Doch man merkt vom Hagen an, dass die Nachricht auch ihn getroffen hat. «Zusammen mit vielen hier in Deutschland haben wir das alles aufgebaut. Sicherlich, ich war mit an vorderster Front.»

Auch vom Hagen sieht, dass eine Reihe von Interessenten für Mövenpick bereitstehen, «doch es sind sicher nicht viele, die das fortführen können. Mövenpick ist etwas ganz Besonderes – in seiner Vielfalt von Hotels über Restaurants bis hin zu Marken, Fast-food und Wein. Sogar gibt es nicht nochmal.» Und nachdenklich werdend überlegt vom Hagen: «Es wäre natürlich schade, wenn Mövenpick in dieser Form nicht erhalten bliebe.» Er traut Ueli Prager als Verkäufer schon zu, «dass er Verträge macht, die einen Fortbestand garantieren und einer Zerschlagung vorbeugen.» Und wieder der Satz: «So viele hier in Deutschland haben so viel dafür getan, dass Mövenpick wurde, was es jetzt ist.»

Mövenpick als Ganzes

Er selber würde auf jeden Fall dafür sorgen, dass beim Verkauf Mövenpick als Ganzes erhalten bliebe. Ob er selber an eine Übernahme denke? Er lacht laut auf: «Das sind Grössenordnungen, an die ich nicht einmal denken kann.» Obwohl: «Ich habe natürlich einiges Geld auf die Seite legen können.» Ob er denn als Steuermann vielleicht wieder in Frage komme? «Einen neuen Steuermann gibt es ja gerade. Da sehe ich mich eigentlich nicht. Allerdings: Als Nachfolger war ich ja mal vorgesehen.»

Ob der Münchner Sixt in Frage komme? Schliesslich war der schon fast als Käufer der ostdeutschen Interhotels im Vertrag. «Was soll Sixt mit einem Konzern wie Mövenpick?», lautet die Antwort aus Hagen. «Es sind eben nicht nur Hotels, die hier zum Verkauf stehen.»

Georg Ubenauf, Frankfurt

Franklin P. Haller, Berater

Franklin Haller, ex-Generaldirektor Mövenpick Hotels International, nimmt heute ein Beratungsmandat für die Interhotelgruppe in den neuen Deutschen Bundesländern wahr. Er schied Ende März aus dem Konzern aus. Da er noch rund einen Monat unter Schweigepflicht

steht, kommt sein Kommentar eher zögernd. «Nein, ich bin nicht überrascht von Pragers Verkaufsabsichten. In Anbetracht der wirtschaftlichen Situation, in der sich der Konzern befindet, musste dieser Schritt in irgend einer Form früher oder später kommen.» Was er mit wirtschaftlichen Schwierigkeiten, gegen die der grösste Schweizer Gastronomiekonzern ankämpft, genau meint, ist Haller nicht zu entlocken. Siehe Schweigepflicht.

Gemäss Haller müsse Mövenpick nicht unbedingt in Schweizer Händen bleiben. Wichtig seien neue Impulse (von aussen), eine Blutauffrischung zuzusagen. In diesem Zusammenhang fällt auch das Stichwort «Inzucht»...

Haller würde es hingegen sehr bedauern, wenn durch den Verkauf weitere Kaderleute abspringen würden. «An der Spitze gibt es nach wie vor Top-Leute. Sie sind es, die den Konzern heute tragen.» Die Konkurrenz werde im übrigen genau verfolgen, was sich in Adliswil tut. «Mövenpickler geniessen auf dem Gastronomie-(Arbeits-)Markt immer noch ausgezeichnete Chancen.» MM

Hans-Peter Dürr, Berater

Hans-Peter Dürr, ex-stellvertretender Generaldirektor Mövenpick Hotels Schweiz und Ferner Osten, sieht die Zukunft des Gastronomiekonzerns ohne UP positiv. «Dem Verwaltungsrat sowie der unter Michel Favre stehenden Konzernleitung muss der Freiraum gegeben sein, das zu unternehmen, was für die Unternehmung gut und gesund ist. Durch Pragers ständige Einflussnahme war diese Entscheidungsfreiheit nicht gewährleistet. Das dürfte sich in Zukunft ändern.»



Wer nach der Ankündigung Pragers seinen Anteil zu verkaufen, Luftsprünge machen kann, ist noch nicht klar. Bild Mövenpick

Als Stärke bezeichnet Dürr die Führungsphilosophie, allerdings werde sie nicht mehr gelebt. Als weitere Schwäche nennt er den enormen Turnover auf Konzernleitungsebene. «Die erste Welle wurde durch Anton Jaeger ausgelöst, auch mit Wolfgang vom Hagen sind zahlreiche Spitzenleute abgewandert.» Dürr ist überzeugt, dass Prager nicht verkauft, um cash zu machen. «Er wird sich den neuen Besitzer unter dem langfristigen Aspekt der Firmenerhaltung aussuchen.» MM

Anton Jaeger, Brasserie Lipp

Anton Jaeger, ex-Konzernleitungsmitglied Mövenpick Gastronomiebetriebe, heute VR-Delegierter Brasserie Lipp SA Genf und Zürich, kommentiert Pragers Verkaufsabsichten ohne Überraschung. Nach den Geschehnissen der vergangenen Monate hatte er sich gefragt, wie lange es so noch gehen werde. «Während 30 Jahren war Prager die treibende Kraft im Unternehmen. Mitbestimmend wirkten auch die wenigen, die sich die Narrenfreiheit dazu nahmen – auch ich zählte mich zu ihnen. Nach jahrzehntelangen Etappen dürfte das Pionierstadium nun endgültig abgeschlossen sein.»

Als Jaeger sich nach 27 Jahren Mövenpick verabschiedete, war er das erste Konzernleitungsmitglied, das diesen Schritt aus eigener Überzeugung machte. Und dabei blieb.

Auf die heutigen Stärken des Unternehmens angesprochen, bestätigt Jaeger ein gewisses Renommé, die Zukunft sei jedoch abhängig von der Motivation, Inspiration und Innovationskraft der neuen Besitzer. Als Schwäche sieht er den hohen Anteil an effektiven Dienstleistungen in den Betrieben. «Sie erschweren die Balance zwischen Aufwand und Ertrag.» Im systematisierten Konzept – Jaeger spricht bewusst nicht von Convenience-Food – sieht er gewisse Chancen. Pragers Wunschkäufer? «Er muss bereit sein, sein Gedankengut weiterzutragen. Möglicherweise werden sich mehrere in diese Aufgabe teilen.» MM

Dominik Betschart, Swiss International Hotels

Der Präsident von Swiss International Hotels, Dominik Betschart, beurteilt die jüngste Entwicklung bei Mövenpick, wie sie sich durch den bevorstehenden Aktienverkauf von Ueli Prager eingestellt hat, als positiv. Künftig könnten der Hotel- und der Lebensmittelbereich möglicherweise sogar getrennte Wege gehen, spekuliert Betschart.

Der Graben zwischen Besitz und Management, der sich nun schon lange dahin gezeigt habe, werde durch die jüngste Entwicklung endlich aufgehoben. Die Entscheidung des 75jährigen Ueli Prager komme einem freiwilligen Ausscheiden gleich. Von allen Möglichkeiten, aus dem Unternehmen auszuscheiden, habe Prager die beste Lösung gewählt, nämlich die freiwillige, meint Betschart.

Es wäre Prager sonst nichts anderes übriggeblieben, als das Unternehmen zu behalten. Er hätte sich dann vielleicht nicht immer einverstanden erklären können, was die Herren vom Management alles machten.

Mit sensationeller Zukunft

Betschart prophezeit Mövenpick eine «sensationelle Zukunft». Gerade im Hotelbereich würden sie bald den Bereich von einer halben Milliarde erreichen. Der Hotelbereich von Mövenpick entwickle sich in jüngster Zeit überdurchschnittlich stark.

Bezüglich des Verkaufs des Aktienkapitals von Prager zeigt sich Betschart zuversichtlich: «Prager wird seinen Teil schon in die richtigen Hände geben. Da stehen wir vor einer sehr interessanten Entwicklung», zeigt sich Betschart überzeugt. «Er ist schon so klug, dass er Mövenpick dem richtigen Partner geben wird!» Betschart rechnet damit, dass es zu einer klaren Lösung kommen wird und dass dadurch Synergieeffekte entstünden.

Wird Mövenpick aufgeteilt?

Vorsichtig wird Betschart bei der Nennung eines möglichen Käufers. Er will sich nicht auf die Aste hinauswagen: «Mövenpick ist ein interessanter Partner für eine europäische Firma, vielleicht für eine, die im Lebensmittelsektor tätig ist», orakelt Betschart.

Dann lässt er doch noch eine Katze aus dem Sack: «Der starke Sektor von Mövenpick wird in Zukunft der Lebensmittelsektor sein und weniger die Hotellerie oder die Restauration», gibt Betschart zu verstehen. Damit legt Betschart, ein enger Freund von Ueli Prager, eine heisse Spur. Wird Mövenpick schlussendlich gar aufgeteilt? UM

Kleinwort Benson, London

Auch in der Londoner City hatte in der vergangenen Woche das Rätselraten um die Identität des potentiellen Käufers der Mövenpick-Beteiligung begonnen. Analysten bezeichneten den Verkauf der Anteile durchweg als «good news». Zumindest die Auseinandersetzungen in der Führungsspitze des Unternehmens dürften damit beendet sein. Gerücheweise war von Grand Met, Trafalgar und Unilever als Interessenten die Rede. Als «spekterten fit», als besonders geeignete Partner Mövenpicks wegen eines ähnlich gelagerten Portefolies, nannte Simon Marshall-Cockyer, Schweizpezialist der Börsenmaklerfirma Kleinwort Benson jedoch die deutsche Steigenberger-Gruppe oder die französische Accor. Wenn sie als Grossaktionäre bei Mövenpick hereinkämen, könne dessen Geschäft nur profitieren. Eine Analystin bei James Capel, einer weiteren führenden Brokerfirma in der



Das waren noch Zeiten. Ueli und Jutta Prager an der Pressekonferenz 1986. – Vor zwei Monaten machten in der Branche Gerüchte die Runde, wonach Jutta (ihren Teil) zu verkaufen suchte. Nun signalisiert er Bereitschaft. Was, wenn sie sich scheiden lassen? Wem gehört nun wieviel? Bild Alexander P. Künzle

City, geht davon aus, dass Mövenpick unter einem ausländischen Grossaktionär letztlich zerschlagen werden würde. Bei GrandMet handelt es sich indessen um einen der grössten Lebensmittel-, Getränke- und Cateringkonzerne Grossbritanniens mit 111 000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von rund zehn Milliarden Pfund. Ein Engagement bei Mövenpick erscheint manchen jedoch eher unwahrscheinlich, weil der Konzern seit kurzem dazu übergegangen ist, seine Restaurantsinteressen (wie «Wiener Wald») auf dem europäischen Kontinent zu verkaufen. Neben Pubs in Grossbritannien gehört die Burger-King-Kette zu GrandMet. KS

Stimmen aus der Londoner City

Die Möglichkeit, dass der britisch/niederländische Unileverkonzern zu schlagen könnte, wird dagegen unter britischen Analysten bereits erster geordnet. Ein Konzernsprecher lehnte allerdings jede Stellungnahme zu dahingehenden Gerüchten ab. Doch auch Unilever war bislang noch viel weniger als GrandMet im Hotel- und Restaurantgeschäft zu Hause. 70 Prozent des Umsatzes von rund 22,2 Mrd Pfund entfielen 1990 auf Lebensmittel-, Gefrierkost (Findus) und Icecreams, Waschmittel und Produkte für die persönliche Hygiene. Bei 70 Prozent der Produktpalette des Unternehmens handelt es sich um Markenartikel. 1990 wurden etwa 60 Prozent des Umsatzes in Europa erzielt und fast 20 Prozent in Nordamerika. Weltweit beschäftigt der Konzern über 300 000 Mitarbeiter. Eine Rationalisierungsphase und grössere Konzentration auf Kernbereiche war gegen Ende der achtziger Jahre abgeschlossen worden. Eine Vertiefung und Expansion des Geschäfts war dabei vor allem in den Bereichen Lebensmittel und Hauptpflegeprodukte vorgesehen. Diese Zielsetzung scheint wiederum nicht für ein Engagement des niederländisch/britischen Riesen bei Mövenpick zu sprechen. KS

Armin Henzen, Hospitality Management Corporation

Die Käuferinteressen für Mövenpick dürften aus zwei Richtungen kommen. Erstens, aus der klassischen Hotellerie, zweitens, aber auch aus dem Nahrungsmittelbereich. Bei der ersten Richtung dürfte man sich vor allem an die zahlreichen Namen halten, die jetzt beim Interhotel-Verkauf an die Klingbeil-Gruppe leer ausgingen. Die haben wohl alle noch ihr «Kriegskässeli» voll, womit sie die Ex-DDR-Hotelgruppe kaufen woll-

ten. Mit dem Geld können sie jetzt gleich bei Ueli Prager anknöpfen. Mövenpick ist ja ein kleinerer Fisch als die Interhotel.

Die zweite Gruppe, die Nahrungsmittelindustrie, ist wohl noch potenter, wenn auch mit wenigen Namen vertreten. Nestlé, Unilever und die englische Grand Met. Grand Met hat ja kürzlich Holiday Inn an Bass Industries und auch die Spaghetti Factory verkauft und dürfte deshalb wohl für Prager suspekt sein. Er will ja, dass sein ganzes Lebenswerk zusammen weiterbesteht, und nicht im nachhinein zerstückelt wird. Nestlé sagt man keine grossen Interessen nach. Aber Unilever, die hat grosse Erfahrungen mit Markenartikeln (Findus usw.). Es fragt sich nun, welcher dieser Interessenten vielleicht bereits Aktienpakete von Mövenpick hält. Denn durch die Ankündigung der Verkaufsabsichten ging der Aktienkurs vorerst mal hoch, was nach der Formel «aktueller Börsenkurs plus Paketzuschlag» den Verkaufspreis von Mövenpick nach oben treibt.

Eigentlich wäre es an der Swissair, mit dem Kauf der Mövenpick-Häuser ihre Swissotel wirklich zu einer Kette zu machen, aber... APK

Kommentar

Split oder nicht?

Um die Mövenpick-Problematik auf den kleinsten gemeinsamen Nenner zu bringen: Es geht nun darum, ob das Unternehmen als Ganzes weiterbestehen wird/kann/soll, oder ob es in Gastro-, Nahrungsmittel- und Hotellerie aufgesplittet werden muss. Ueli Prager dürfte sich für die erste Version einsetzen, das Management und eventuell der Verwaltungsrat eher für die zweite. Damit wäre nämlich ihre Handlungsfähigkeit eher gegeben.

Was heisst das für die schweizerische Hotel- und Tourismusbranche? Wohl in erster Linie, dass sie sich mit mehreren, möglicherweise auch ausländischen Grossinteressenten anfreunden muss, die unseren helvetischen Giganten unter sich aufteilen. Womit man sich nicht vorzeitig über eine geschwächte Konkurrenzkraft der Mövenpick-Betriebe freuen soll. Sollten zugkräftige internationale Konglomerate mit Erfahrung in Sachen Markenartikel in der Schweiz Fuss fassen, wird der Boden hierzulande wieder etwas wärmer. Die Marke «Mövenpick» wird ja ohnehin niemand aufgeben wollen. Aber mit neuen Impulsen füllen, das könnte wohl möglich sein. Alexander P. Künzle

REKLAME

Mövenpick – Fortsetzung

Auch Finanzanalysten an der Zürcher Bahnhofstrasse machen sich so ihre Gedanken zu Mövenpick. Siehe Seite 6.

Mövenpicks Wert liegt sehr stark auch im Nahrungsmittelbereich. Mövenpick als Food- + Beverage-Thema, siehe Seite 15.

761 74 11 Pins & Badges
FABRICANT
GRATEC

Swissline-Entscheid

Zu geringer Rückhalt im Parlament?

Die leeren Taschen des Bundes scheinen jetzt noch mehr konkrete Folgen für die Tourismusbranche zu haben. Nachdem der Ständerat das nationale Informations- und Reservationsprojekt Swissline angenommen hatte, ist es letzte Woche im Nationalrat abgelehnt worden. Die Differenzbereinigung ist möglicherweise bis heute Donnerstag bereits über die Bühne gegangen.

SUSANNE RICHARD

Der Bundesrat hatte am 23. September 3,5 Millionen Franken als einmalige Starthilfe für das Projekt Swissline bewilligt. Im Gegensatz zum Ständerat, wo der Kredit für Swissline vor zwei Wochen angenommen wurde, ist er nun im Nationalrat mit 55 zu 33 Stimmen – bei über achtzig sich nicht im Saal befindlichen Parlamentariern – abgelehnt worden.

Nun wird die Differenzbereinigung zwischen den beiden Räten zeigen, ob Swissline doch noch eine Chance hat.

Gestern Mittwoch wurde es noch einmal im Ständerat diskutiert, und am Mittwoch oder heute Donnerstag steht es im Nationalrat wieder auf der Traktandenliste.

«Für den Schweizer Tourismus wäre eine Ablehnung von Swissline ein schwerer Schlag», meint Gottfried Künzi, Direktor des Schweizer Tourismusverbandes (STV). Swissline hat eine grosse regionalwirtschaftliche Bedeutung vor allem für die kleinen und mittleren Tourismusorte. Die Verkehrsvereine dieser Orte – finanziert über Kurtaxen – verschulden sich zunehmend. Ein während einer Saison geschlossenes Hotel kann das ganze Budget auf den Kopf stellen. Diese kleineren, oft stark vom Tourismus abhängigen Orte werden sich eigene Reservationsysteme nie leisten können. Swissline ist ein Folgeprojekt der Kommunikations-Modellgemeinden KMG der PTT. Deshalb, so Künzi, wäre es auch kein Ordnungspolitischer Sündenfall, das Projekt zu bewilligen.

Natürlich recht besorgt zeigt sich Daniel Fischer, Geschäftsleiter von Swiss-

line, wenn das Projekt unter anderem wegen einer geringen Parlamentarieranwesenheit zu Fall käme. Klaus Hug, ehemaliger Biga-Direktor und Verwaltungsratspräsident von Swissline, bedauert den ersten Entscheid des Nationalrates und glaubt nicht an die Möglichkeit einer privaten Finanzierung.

Peter Kuhn, Vizedirektor der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), meint zur heutigen Situation: «Ich würde es für den Schweizer Tourismus bedauerlich finden, wenn Swissline abgelehnt würde. Die SVZ hat zwar ein eigenes Informationssystem, aber Swissline würde das Reservationsystem beitragen.» Die Aktivitäten in unseren Nachbarländern werden übertrieben dargestellt, meint Kuhn. «Swissline ist wünschbar, aber anscheinend sind die Nationalräte der Ansicht, die Branche müsse das selber finanzieren. Das Engagement der Branche, insbesondere auch der Hotellerie, ist etwas bescheiden.»

Fehlender Sachverstand

Bruno Gerber, Verkehrsdirektor von Davos, fände eine Ablehnung des Kredits für Swissline fatal. «Überraschen würde es mich nicht. Den Rednern fehlt zum Teil der Sachverstand gegenüber dem Tourismus. Insbesondere wenn argumentiert wird, das solle die Branche selber finanzieren. In Unkenntnis der heutigen Finanzierung von Verkehrsvereinen durch Kurtaxen und damit durch den Gast. Bei Sachgeschäften wie in der Industrie, zum Beispiel der Ex-

portrisikogarantie und auch im Bereich der Landwirtschaft, zählen ganz andere Überlegungen, so Gerber.

700-Jahr-Feier: Tourismus negiert

Gerber, mit Davos selber gern an Swissline beteiligt, sieht für den Schweizer Tourismus nach der 700-Jahr-Feier statt neuer Visionen eher Abbruchstimmung: Die SVZ ist gefährdet, Swissline könnte abgelehnt werden. Mit den 3,5 Millionen hätte etwas ganz Neues begonnen werden können, so der Davoser Verkehrsdirektor, und die Pilotorte wären verpflichtet gewesen, Swissline zu einem Erfolg zu machen.

Hotellerie: Chance für Regionen

Judith Noser, Mitglied der Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins SHV, beurteilt eine Ablehnung von Swissline als Katastrophe für den Schweizer Tourismus. Sie sieht auch sehr negative Folgen für die kleinen und mittleren Verkehrsvereine, die bereits heute durch die Verminderung an Kurtaxen mit finanziellen Problemen kämpfen. Obwohl man sich in den Städten der Bedeutung des Tourismus zu wenig bewusst sei, so seien doch Regionen wie etwa das Berner Oberland bis zu 80 Prozent vom Tourismus abhängig.

Judith Noser weist auch darauf hin, dass sie im Ausland immer wieder auf die verschiedenen Reservationsysteme in der Schweiz angesprochen werde. «Schafft doch endlich ein einheitliches

System für die Schweiz», laute gemäss Frau Noser die Forderung von zahlreichen Reisebüroarbeitern im Ausland, die sich über die Vielfalt ärgern. Swissline hätte als neues System zudem den Vorteil gehabt, dass jeder dabei sein könne und niemand bevorzugt werde. Dass sich das Projekt auch auf privater Basis realisieren liesse, glaubt keiner der Befragten.

Viktor Colombo, Projektleiter der PTT-Kommunikations-Modellgemeinden: «Die PTT haben in den letzten Jahren andere Projekte zugunsten von Swissline zurückgestellt. Die Erfahrungen bei den Modellgemeinden Saas Fee, Zermatt, St. Moritz und anderen könnten nun durch den Beitrag des Bundes auf nationale Ebene ausgedehnt werden. Erst durch diese Ausdehnung lassen sich die Investitionen eigentlich volkswirtschaftlich rechtfertigen.» Blicke es bei der EDV-mässigen «Aufrüstung» der grossen Modellgemeinden, so Colombo, müsste man von einer Privatisierung der grossen Tourismusorte und einer «Privatisierung» der Gewinne aus den profitablen Reservationsystemen sprechen. Profitieren würden die Modellgemeinden als einzige. Die teuer erstellten «Felderfahrungen» könnten nicht breit nutzbar gemacht werden. Saas Fee und Zermatt – zwei der Modellgemeinden – konnten sich ihre EDV-Aufrüstung und -Beratung von den PTT subventionieren lassen.

Nationalrat

Swissline – Swiss nein?



Soll ich bei Swissline oder bei unserem neuen Parlament beginnen, um den negativen Beschluss des Nationalrates vom 5. Dezember zu kommentieren? Bekanntlich hat der Nationalrat letzte Woche kein Geld für das Projekt Swissline lockermachen wollen.

heult es schon durch die ganze Schweiz, wie viele Anschlussprojekte sprich Arbeitsplätze dadurch gefährdet würden. Von den neuen Arbeitsplätzen, die mit Swissline aber ermöglicht würden, von denen spricht niemand. Das versteht ja auch niemand. Schliesslich hat der arme Swissline-Geschäftsführer Daniel Fischer noch nicht einmal seinen Marketing-Menschen eingestellt.

Dank dem positiven Entscheid des Ständerates pro Swissline kommt jetzt das Geschäft ins Differenzbereinigungsverfahren. Noch gibt es also Chancen für Swissline. Was wollen wir von der Branche denn unseren Nationalräten erzählen? Zuerst sollten wir ihnen nochmals klarmachen, wieviele ihrer Wähler im Tourismus ihr Auskommen finden... Es gibt nicht nur Bänkler, Chemie- und Uhrenindustrielle, deren Produkte «heilige Exportkühe» sind, im Gegensatz zur «normalen Exportkuh» Tourismus (immerhin die drittgrösste Kuh...).

Zweitens sollten wir den wirtschaftsfreundlichen unter den Parlamentariern zeigen, welche Chancen sich für ein voll-automatisiertes Freizeit- und Tourismus-Buchungssystem als Exportvehikel ergäben. Ein Exportvehikel, das sich mit der Zeit durch Kommissionbeträge auch noch selbst finanzieren könnte. Eine vollcomputerisierte Devisenmelkmaschine sozusagen, die im Endstadium auch gleich noch unser ohnehin rampoirtes Image «Schweiz» mitaufmöbeln würde. Die gleichzeitig auch den wirtschaftlich, sozial und umweltmässig heiklen alpinen Gebieten frisches Geld zuführt.

Wenn man das alles als Parlamentarier wüsste, wüsste man wenigstens, dass mit Sparen Kostenbescheiden gemeint ist und nicht einfach ein ideologisch ver-simplifizierter Budgetausgleich.

Alexander P. Künzle

Zuerst zu Swissline: Bei aller Problematik, ob denn alle schweizerischen Verkehrsvereine und Hotels ihre Angebote für das nationale Reservations-system Swissline ständig aktualisieren könnten, hat doch zahlreichen Touristiken die Idee nach und nach eingeleuchtet. Da ist doch der Markenname «Swiss», der sowohl dem Einzel- als auch dem organisierten Hotelier im Ausland viel mehr nützen würde als viele andere Hotel-Reservations-Markennamen, die in erster Linie um sich selber willen so heissen und wo die Schweiz als ein Land unter vielen figuriert.

Da ist der Hunger der grossen globalen Reservationsysteme wie Galileo, Sabre und wie sie alle heissen nach sogenannten Leisure-Buchungen. Buchungen von Touristen also, im Gegensatz zu jenen von Geschäftsleuten, die zu einem jetzt schon grossen Teil ja bereits über die internationalen Reservations-systeme laufen. Für diese CRS wäre eine Dienstleistung à la Swissline ein willkommener Mehrwert, den sie bestimmt gerne aufgenommen und an ihre unzähligen Reisebüroagenten weitergegeben hätten.

Doch – pardon – wer in unserem neuen Parlament versteht schon den Beschäftigungseffekt einer solchen Investition in Swissline? Reist man am Militärbudget nur einige Millionen ab,



Verschlungene Wege und hohe Gefährdung durch unberechenbares Geröll bei der (Nicht-)Finanzierung von Swissline. Persönliche Abwesenheiten, fehlender Sachverstand, alzu simpel angewandte Ideologie der Privatisierung, fehlende Information und schwache Lobby-Kraft des Tourismus gefährden Projekte, in denen bereits eine Menge vorgeschossener Gelder und Denkarbeit liegt.

Bild zvg

Nationalratssitzung vom 5. Dezember

Im folgenden die Diskussionszusammenfassung über Swissline der Neuen Zürcher Zeitung vom 6. Dezember zur Budgetdebatte im Nationalrat:

Beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit beantragt Hari (svp, Bern), den Kredit von 3,5 Millionen Franken für das nationale Informations- und Reservations-system Swissline zugunsten des Schweizer Tourismus im Budget zu belassen.

Colombier (cyp, Graubünden) unterstützt den Antrag, geht es hier doch um die innovativste Idee, die Perle des Grossprojekts Kommunikationsmodellgemeinden.

Blocher (svp, Zürich) vertritt dagegen die Meinung, das Swissline-Projekt müsse privatwirtschaftlich finanziert werden, komme es doch in erster Linie der Hotellerie zugute.

Kommissionspräsident Jaeger räumt ein, dass es um ein hervorragendes und wichtiges Projekt geht. Wenn aber die Idee wirklich so gut ist, braucht sie keine staatliche Subventionierung, um so mehr, als es dafür keine gesetzliche Grundlage gibt.

Auch Bundesrat Stich ist der Ansicht, die Tourismusbranche sei in der Lage, Verkaufsförderung ohne staatliche Krücken zu betreiben, worauf der Antrag Hari mit 55 zu 33 Stimmen abgelehnt wird. nzz/pd

REKLAME



Manfred Hörger, Savoy Hotel von Baur en Ville Zürich, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG ERNST & YOUNG
Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg
Langenthal, Luzern, Lausanne

Drei statt eine Million Franken

Saaneland: Gemeinsam absahnen

Nach der kürzlich in die Wege geleiteten Fusionierung fast aller Bergbahnen des Saanelandes zu einer Holding steht in der Region nun die Konzentration der Kräfte bei den Verkehrsvereinen auf dem Tapet – die hotel + touristik revue hat darüber berichtet. Eine Arbeitsgruppe mit Vertretern der vier Verkehrsvereine in der Gemeinde Saanen und denjenigen von Gsteig und Launen erarbeitet derzeit die Grundlagen. 1992 sollen die jeweiligen Generalversammlungen ihr Placet geben.

PETI GRUNDER

«Das primäre Ziel ist die Steigerung der Effizienz mit den bestehenden Mitteln.» Arnold Zingre, Direktor des Verkehrsverbandes Saaneland, war bislang mit einem Budget von rund 800 000 Franken

für jährlich etwa eine Million Logiernächte mitverantwortlich. Werden nun zu den Geldern des Verkehrsverbandes die Budgets der übrigen Verkehrsvereine hinzugerechnet, ergibt sich die stolze Summe von rund drei Millionen Franken, welche die Region jährlich für touristische Infrastruktur und Marketing zur Verfügung stellt.

Sowohl als auch

Das Klagediel des darbanden Kur-direktors mag Zingre nicht anstimmen, für die Zukunft sieht er allein auf den parlamentarischen Ebenen von Kanton und Bund eine Möglichkeit zur gerechter Lastenverteilung. Die einzelnen Verkehrsvereine sollen laut Zingre auch unter dem neuen Verein oder Verband erhalten bleiben, «die Initiative auf lokaler Ebene und eine gewisse finanzielle Unabhängigkeit dürfen nicht wegen einer zentralen Organisation verschwin-

den». Als mögliches Modell sieht er die Finanzierung der lokalen Kurvereine durch persönliche Mitgliedschaften, diejenige der Zentrale hingegen durch Geschäftsbeiträge. Die einzelnen Verkehrsvereine und ihr Personal stehen nicht zur Disposition, doch der Weg zum Gast oder zum Wiederverkäufer soll einheitlicher und direkter erfolgen.

Regionales Wachstum?

Walter Twerenbold, Direktor des Verkehrsverbandes Berner Oberland VBO, begrüsst die Konzentration der touristischen Kräfte im westlichen Oberland, «das ist eine ganz wesentliche Strukturverbesserung dieses touristischen Gebietes, das bereits jetzt schon sehr homogen ist, und wird bestimmt Synergieeffekte auslösen.» Zwar sieht er die Saaneländer Initiative durchaus auch als Modell für andere Subregionen seines Verbandes, «wenn wir effektive

Stützpunkte im Oberhasli, in der Jungfrau-region, im Kander- und Simmental hätten, so würde uns das helfen, aber entsprechende Vorstösse müssen wachsen und von der Basis her kommen».

Modell für andere

Wenn und inwiefern das Saaneländer Konzept, das in der gemeinsamen Marketingorganisation der Troika Brienz, Ballenberg und Rothorn gewissermassen einen Oberländer Vorläufer hat, in der ganzen Schweiz Schule macht, wird sich weisen. Die Idee jedenfalls besticht und findet vor allem auch bei den Partnern an der Marktfrente Anklang. Probleme dürften da eher bei der teilweise an überholten Profilierungssichten leidenden Basis auftreten. Die wichtigste Voraussetzung für eine Kooperation aber ist, so Zingre, dass «die Gründe zusammenpassen».

Welcome to the world



From left, Delta Flight Attendant Bonita Caringola, First Officer Timothy Therrell, Captain Larry Bacon and Flight Attendant Stephanie Allen.

Nun ist es endlich soweit: Mit einem erweiterten Streckennetz sorgt Delta Air Lines jetzt dafür,

dass die Welt ein wenig näher zusammenrückt. So entstehen neue internationale Verbindungen:

Zu 21 weiteren Städten Europas, des Mittleren Ostens und Asiens, die wir ab sofort anfliegen. Natürlich mit demselben engagierten Service, für den Delta auf der ganzen Welt bekannt ist. Weil er nicht nur für eine entspannte Reise, sondern auch für ein ständig wachsendes Angebot sorgt.

Neue Flugverbindungen ab der Schweiz

Dank diesem Expansionsprogramm fliegt Delta Air Lines Ihre Kunden ab

of Delta.



Zürich im Nonstopflug
und ab Genf im Direkt-
flug via Brüssel nach New
York.

Unser Angebot ist rekordverdächtig.

In vielerlei Hinsicht bie-
ten wir ein bisschen mehr
als manch andere Airline.
Zum Beispiel weltweit die
meisten Flüge. Denn jeden
Tag starten unsere Flug-
zeuge über 4800mal. In 33
Länder mit über 300 Ziel-
flughäfen. Auch mit den
günstigen 240 Anschluss-

Destinationen halten wir
den Rekord.

Der Vorteil: Ihre Kun-
den reisen mit nur einem
Ticket, fliegen durchgehend
mit einer Airline und
genießen einen Service,
der uns seit 17 Jahren zur
US-Airline mit den zufriede-
nsten Passagieren
macht.*

Und weiterhin können

Sie und Ihre Kunden von
der bewährten Zusammen-
arbeit der Global Excellen-
ce-Partner Delta Air Lines
und Swissair profitieren.

Wenn auch Sie die neue
Welt von Delta Air Lines
entdecken möchten, rufen
Sie uns für Detail-Inför-
mationen in Zürich,
01/401 11 10 oder Genf,
022/781 14 50 an.

 **DELTA AIR LINES**
We Love To Fly And It Shows.

Schedule subject to change without notice. * Based on consumer complaint statis-
tics compiled by the U.S. Department of Transportation. © Delta Air Lines, 1991.

TOP International Hotels

Top – Gästezeitung ist kein Thema für TOP

Der Entscheid über die vom Verwaltungsrat vorgeschlagene Hauszeitung für die Hotelgruppe war eines der Hauptthemen an der Generalversammlung der TOP International Hotels. 25 Mitglieder der Hotelgruppe trafen sich im Trendhotel Eichwatt in Regensdorf.

SUSANNE RICHARD

In Zukunft soll auch in der Schweiz und nicht mehr nur von Deutschland aus aktive Verkaufsförderung betrieben werden, dies ist einer der wichtigsten Entschiede über die an der Generalversammlung der TOP International Hotels informiert wurde. Seit 1987 sind die Büros Düsseldorf und Zürich im Bereich Verkauf und Marketing fusioniert. Der Vertrag ist dank der optimalen Zusammenarbeit um fünf Jahre verlängert worden.

Das Budget 1991/92 der Schweizer Genossenschaft mit einem Einnahmetotal von 492 587 Franken, wobei die Mitgliederbeiträge sich auf 351 987 Franken belaufen, wurde von der Gene-

ralversammlung genehmigt. Die Verluste, die die Schweizer Genossenschaft nach der Gründung zu verzeichnen hatte, sind nun ausgeglichen.

Die Generalversammlung beschloss knapp eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge auf September 1992 (Index '92) und eine kontinuierliche Anpassung an die Teuerung in Zukunft.

Absolute Priorität hat für die TOP-Gruppe das Hard-selling. Im vergangenen Jahr wurden über 2000 Fachgespräche geführt, daraus wird für 1990/91 ein zusätzlicher Umsatz für die Mitgliedhotels von 14,5 Millionen (Vorjahr 13 Mio) Schweizer Franken. Insbesondere dank den guten internationalen Vertretungen konnte der Umsatz trotz dem Golfkrieg gesteigert werden. Bei Utell ist TOP seit zehn Jahren Mitglied und hat dort aus jener Zeit noch besonders gute Konditionen.

Gästezeitung für wen?

Nachdem an der letzten Generalversammlung der Vorschlag einer Zusammenarbeit mit dem Magazin «Hotel und Gastgewerbe» keine Gnade fand, erarbeitete der Verwaltungsrat einen Vor-

schlag für eine Gästezeitung. Diskussionsgrundlage war diesmal eine Ausgabe des Magazins «business guide of Switzerland» mit einigen redaktionellen Seiten von TOP International Hotels und einer Auflistung aller Schweizer TOP-Hotels im Anhang.

Die langwierige Diskussion endete mit dem Grundtenor: «Wir sind bei TOP Mitglied, weil es ein Verkaufsinstrument ist. Sie soll das Geld einsetzen und vor allem neue Gäste werben.» Weder die Stadthotels, die häufig schon Ortsmagazine auflegen, noch die Ferienhotels konnten sich für ein englischsprachiges Magazin begeistern. Mit zwei befürwortenden Stimmen von 21 Stimmberechtigten wurde der Fall «Gästezeitung» ad acta gelegt.

Name bekannter machen

Anstelle der Gästezeitung wünschten sich die anwesenden Mitglieder mehr Einsatz, um den Namen der Gruppe in der Schweiz bekannt zu machen. Der Verwaltungsrat wurde beauftragt, auf diesem Gebiet Vorschläge auszuarbeiten.

Der Verwaltungsrat mit Bodo Schöpfs, Bellevue Grand Hotel, Gstaad; Beat Blumer, Hotel Tiefenau, Zürich; Eva Fischer, Geschäftsführerin Zürich, wurde in corpore wieder gewählt und durch eine Frau, Carla Wallimann, Hotel Monopol, Luzern, ergänzt. Harry E. Schraemli wird für zwei weitere Jahre den Verwaltungsrat präsidieren.

Heidi geht zu TOP

1991 hat TOP als Neumitglieder aufgenommen: Hotel Savoy, Bern; Hotel Tiffany, Genf; Hotel Mon-Repos, Genf; Hotel Europe, Olten, und Hotel Sonnenberg in Zürich.

1992 werden sich neben dem Hotel Carlton Tivoli, Luzern, auch ein Teil der Heidi-Gruppe von Lukas Kunz zur Schweizer Genossenschaft gesellen. Es sind dies: das Park Hotel, Arosa; das Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad, und das Sporthotel Castell, Zuzoo.

TOP auf einen Blick

TOP International Hotels ist ein Zusammenschluss von 170 Hotels in der 3- und 4-Stern-Kategorie. Gegründet wurde die Gruppe 1986 in der Schweiz mit 19

Mitgliedbetrieben. Heute gehören in der Schweiz 40 Mitgliedshotels und in Deutschland 90 Hotels der Gruppe an. Abgerundet wurde das Hotelangebot durch die Aufnahme von assoziierten Mitgliedern in den angrenzenden Ländern in Europa mit Schwergewicht auf touristisch wichtigen Destinationen wie zum Beispiel Paris, London usw. Angestrebt wird eine Flächendeckung.

Im Hauptbüro in Düsseldorf, geführt von Hans R. Müller, und in Zürich sind total neun Personen im aktiven Verkauf tätig. Die Genossenschaft Schweiz wird seit 1987 von Eva Fischer geleitet. In Deutschland war an sich keine weitere Expansion geplant. Bedingt durch die Vereinigung Deutschlands wurden nun elf Betriebe aufgenommen.

Als erste Hotelgruppe konnte TOP per 1. September 1990 einige Häuser in der ehemaligen DDR unter Vertrag nehmen. Elf Hotels der Travel Hotel GmbH, der zweiten ehemaligen DDR-Hotelgruppe neben Interhotels, können im Hotelguide 1992 angeboten werden. Verhandlungen über weitere Aufnahmen sind im Gange. SR

Vor dem Mövenpick-Deal

Wer wird den Bid schliesslich machen?

Nachdem bekannt geworden ist, dass Ueli Prager seinen Anteil verkaufen will, blickt man gebannt auf die Börse. Wie würde der Kurs der Mövenpick-Aktie auf diese Ankündigung reagieren? Würde er spektakulär hochschnellen? Wir haben zwei Bankanalysten, Frederick Hasslauer und Wilhelm Bläuer, befragt. Bis jetzt ist an den Schweizer Börsen nichts Aufsehen erregendes geschehen. Die Bankers warten ab und machen sich ihre Gedanken. Wir hörten mit.

URS MANZ

Nach Angaben eines Mövenpick-Sprechers hält die Familie Prager durch ihre Gesellschaft Carlton Holding zurzeit 25 Prozent des Aktienkapitals und etwa 50 Prozent der Stimmrechte. Gegenwärtig wird der Mövenpick-Inhabertitel an der Börse mit zirka 4050 Franken gehandelt. Gemäss einer Schätzung des Wirtschaftsmagazins «Cash» könnte die Kaufsumme für die Prager-Beteiligung zwischen 400 und 500 Millionen Franken betragen.

Andererseits entspricht die Beteiligung von Prager auf der Basis der Versicherungswerte einem Buchwert von 150 Millionen Franken. Pro Titel errechnet sich daraus ein Wert von annähernd 6500 Franken pro Inhaberaktie. Eine Kaufsumme von 400 bis 500 Millionen Franken für 25 Prozent des Kapitals entspräche also einer Bewertung des Mövenpick-Konzerns von 1,6 bis 2,0 Milliarden Franken. Damit käme die Inhaberaktie auf einen Kurswert von je 17 000 bis 20 000 Franken.

Der Käufer müsste damit rund den zweifachen Jahresumsatz 1990 von Mövenpick hinblättern und ein P/E (Price earning ratio) von 75 bis 90 bezahlen. Ist der Kaufpreis von 400 bis 500 Millionen Franken also eine überraschende Annahme? Wir haben zwei Bankanalysten nach ihrer Beurteilung gefragt: Frederick Hasslauer, Bankanalyst bei der Schweizerischen Volksbank, und Wilhelm Bläuer bei der Schweizerischen Bankgesellschaft. Zum Teil decken sich ihre Analysen, zum Teil führen ihre Gedanken zu unterschiedlichen Lösungen.

Hasslauer ist überrascht, dass Prager gerade jetzt seinen Anteil verkaufen will. Aufgrund der stark gesunkenen Immobilienpreise kriege Prager heute wohl nicht gerade den bestmöglichen Preis. Dem pflichtet auch Bläuer bei.

Die Börse reagiert mässig

In den letzten Tagen habe es eine Erhöhung des Mövenpick-Aktienkurses von 4000 auf zirka 4050 Franken gegeben, stellt Bläuer fest. Vom vergangenen Juli bis Anfang Dezember hätte der Titel im Vergleich zum schweizerischen Gesamtmarkt etwa 30 Prozent verloren. Nach Meinung von Bläuer ginge der Kurs hinunter, weil Mövenpick viel zu viele Produkte hat und zu viele Managementprobleme kennt, unter anderem auch wegen Prager selbst.

Die Mövenpick-Aktie sei jetzt mit über 4000 Franken überbewertet. Der Titel sollte etwa 3800 Franken wert sein. Beide Analysten würden ihren Kunden zum jetzigen Zeitpunkt nicht empfehlen, den Mövenpick-Titel zu kaufen. «Es gilt zu bedenken, dass aufgrund des kleinen Volumens die Reaktion an der Börse kein guter Indikator ist», gibt Hasslauer zu bedenken.

Überrissener Verkaufspreis?

Für Prager sei es natürlich wichtig, dass der Titel in die Höhe gehe, so dass er seinen Anteil bestmöglich verkaufen könne, analysiert Bläuer. Die Gefahr, dass der Preis nun ganz allgemein manipuliert werde, sei sehr hoch einzuschätzen, da die Volumen an der Börse gegen-



Bilder Mövenpick

Lebensmittelsektor wird vielleicht ausgekoppelt.

wärtig sehr klein seien. Der neue Mehrheitsaktionär würde mit dieser Beteiligung allerdings die kontrollierende Mehrheit über den Konzern gewinnen, weshalb eine deutliche Prämie zum berechneten Buchwert und dem aktuellen

Börsenkurs hinzu eben wieder gerechtfertigt sei, gibt Hasslauer zu bedenken.

Es könne nicht von einer Übernahmeofferte für das gesamte Gesellschaftskapital ausgegangen werden. «Da liegt eine Gefahr für die Minderheitsaktionäre drin», warnt Wilhelm Bläuer. «Vielleicht wird man die Minderheitsaktionäre gegenüber den Mehrheitsaktionären aber auch bevorzugen, indem man ihnen einen Swap anbietet», gibt sich demgegenüber Hasslauer optimistisch. So oder so, der Käufer wird tief in den Sack greifen müssen, will er Mövenpick einheimen. «Nicht gerade 500 Millionen, aber zwischen 300 und 400 Millionen Franken schon», orakelt Frederick Hasslauer.

Die sinkenden Gastro-Margen?

Als gar nicht so leicht zu verkaufen schätzt Bläuer das Aktienpaket von Mövenpick-Gründer Prager ein. Im Gastronomiebereich seien stetig sinkende Margen zu beobachten. Im Hotelbereich könne man in den USA heute einen Preiskrieg beobachten. Im Verlauf von 1992 werde dieser Preiskrieg auch Europa erfassen. Was denkt er vom Namen Merkur, der in den letzten Tagen priorität gehandelt worden ist? «Merkur möchte doch höhere Margen haben und nicht sinkende!», wehrt Bläuer ab. Das ganze würde sehr teuer sein.

Interessant werde es sein, was der Käufer bereit sei, für einen laufenden Betrieb und den Namen Mövenpick zu zahlen, fragt sich Frederick Hasslauer. Am Namen Merkur zweifelt er aus einem anderen Grund: «Nachdem Merkur in letzter Zeit recht stark akquiriert haben, zweifle ich daran, ob sie liquid genug sind.» Er bringt Nestlé ins Spiel, verwirft diesen Gedanken aber gleich

wieder, da Nestlé ja ihre USA-Beteiligungen im Restaurationsbereich unlängst verkauft hätten. Ein Kauf von Mövenpick käme also einer Strategieänderung von Nestlé gleich.

Er denkt innerhalb der Schweiz auch an Swissair, die seien aber zuwenig liquid, meint er. Es wäre also überraschend, wenn eine an Schweizer Börsen kotierte Aktie den Bid machen würde. Dann schon eher eine Gesellschaft aus



Bilder Mövenpick

dem Ausland? Aus dem europäischen, oder gar aus Übersee, den USA oder Japan?

Möglicherweise Privatinvestoren

Hasslauer kann sich durchaus vorstellen, dass die Offerte auch von einer Gruppe von Privatinvestoren kommen könnte – aber dann aus dem Ausland. Auch vorstellen kann er sich, dass die Lufthansa, mit Kempinski bereits Eignerin einer kleineren Hotelkette, Interesse hätte an Mövenpick.

Wilhelm Bläuer fürchtet, dass auch im Ausland allfällige Käufer von den tiefen Gewinnmargen im Gastgewerbe abgeschreckt werden könnten. Dem widerspricht Hasslauer: «Der Käufer hat, wenn er liquid ist, die Möglichkeit zu investieren, zum Beispiel in die relativ alte Infrastruktur in den Mövenpick-Restaurants. Da liegt ein grosses Potential.»

Synergieeffekte als Kaufargument

Frederick Hasslauer erachtet die Chance, dass es zu einer vollen Übernahme kommt, als gering. Denkbar sei die Übernahme durch einen grossen Konzern, der dann all diejenigen Bereiche abstossen werde, die er nicht brauchen könne, und den Rest unter Ausnutzung der Synergieeffekte behalte.

Im Hotelbereich von Mövenpick liege ein grosses Potential. Zwei kleinere Hotelketten könnten zu einer grossen internationalen verschmolzen werden: Dort liege ein grosses Synergiepotential. Wilhelm Bläuer hingegen bezeichnet die Idee, der Lebensmittel- und der Hotelbereich könnten auseinandergekoppelt werden, als wilde Spekulation.

Turn-around nach 1993/94

Beide Bankanalysten rechnen damit, dass so oder so ein deutlicher Turn-around erst nach der Neustrukturierung von Mövenpick, also erst 1993/94 zu beobachten sein wird. Die unausweichlich-

che Straffung der Produkte- und der Dienstleistungspalette werde aufgrund der aktuellen Managementprobleme vermutlich eben diese zwei Jahre beanspruchen. □

Wolfgang Momberger, Steigenberger AG

Wolfgang Momberger, Mitglied des Vorstandes der Steigenberger AG in Frankfurt/Main, hat bereits «eigene Überlegungen angestellt, wer das eigentlich kaufen soll», ist aber zu keinem plausiblen Ergebnis gekommen. «Wir haben keine Gespräche geführt», sagt er für die Steigenberger AG. Und die Tatsache, dass Mövenpick «keine reine Hotelkette mit einer klaren Zielgruppe ist», macht es für Steigenberger auch schwierig, Übernahmegespräche zu führen. Wolfgang Momberger betont wörtlich: «Ich schätze Prager wahnsinnig.» Aber zugleich überlegt er, dass so «vielseitige Gesellschaften wie Mövenpick «von einem Mann nur zusammengehalten werden können, der so genialisch ist wie Prager.» GU

Deutschlands Presse

Für viele Hotelgruppen in Deutschland kam die Nachricht völlig überraschend. «Da muss ich mich erstmal schlau machen», war die erste Reaktion in allen Chefetagen. Nur die «Süddeutsche Zeitung» hatte bereits am Freitag eine kurze Notiz veröffentlicht. «Im Prinzip interessiert» zeigten sich allerdings viele – da waren aber Größenordnungen und Zahlen noch irgendwo bekannt. Manche reagierten sogar ausgesprochen hilflos und wollten von Journalisten Details über «Mövenpick»-Standorte und «Zusammenhänge wissen. Die Höflichkeit verbietet, hier Namen zu nennen... GU

Bill Grau, Ramada

Aus seiner «Ramada»-Zentrale in Hongkong liess Boss Bill Grau wissen, man sei zwar «sehr interessiert daran, eine Akquisition von Mövenpick zu evaluieren», man habe aber «zu wenig Informationen» und wolle «nicht nur vage über Möglichkeiten spekulieren.» GU

Kempinski

Ebenso überrascht wurde die «Kempinski»-Zentrale in Neu-Ursprung vor den Toren Frankfurts. «Wir haben es aus der Zeitung erfahren, uns hat niemand angefragt, alles noch viel zu frisch», hiess es dort lakonisch. Allerdings liessen «Kempinski»-Verantwortliche durchblicken, dass sie mit «Möpi» als Ganzem nicht viel anfangen könnten: «Das Parkhotel in Frankfurt vielleicht – das andere können wir gar nicht.» Bei «Kempinski» würde man bedauern, wenn «Mövenpick» in seine Bestandteile zerrissen würde. Doch man ist auch realistisch: «So geht es oft: Was stromlinienförmig aufgebaut wurde, wird irgendwann einmal zerquetscht.» GU

Mövenpick-Konzern in Zahlen (1989-1990)

Geschäftsperiode der Betriebsgesellschaften vom 1. Januar bis 31. Dezember 1990		Geschäftsperiode der Mövenpick Holding vom 1. April 1990 bis 31. März 1991	
Mövenpick-Konzern		1990	1989
Umsatzanteile nach Divisionen (in Mio Fr.)	Total	1019,4	929,0
	Restaurants	366,7	379,1
	Systemgastronomie	115,9	113,1
	Marché-Restaurants	100,1	80,2
	Hotels mit Restaurants	313,4	249,9
	Konsumgüter	123,3	106,7
	Total	1019,4	929,0
Cash-flow	in Mio Fr.	77,5	79,2
Zunahme/Abnahme	in %	- 2,2	19,1
in % vom Konzernumsatz		8,9	9,8
Abschreibungen	in Mio Fr.	52,7	50,8
Konzern-Nettogewinn	in Mio Fr.	22,5	22,8
in % vom Konzernumsatz		2,6	2,8
in % vom Eigenkapital (gewichtet)		6,7	7,4

Die Bilanz des Mövenpick-Konzerns: Wird sie Käufer anlocken oder abhalten.

Quelle Mövenpick Holding

FORUM

Weihnachtswünsche



Eugenio Rüegger, Direktor Tittlisbahnen, Engelberg

Der Winter hat sich angemeldet; in vielen Regionen unseres Landes kann man den verschiedensten Wintersportarten bereits nach Herzenslust frönen.

Falls keine Warmwettereinbrüche den herrlichen Schnee und damit verbunden die Einnahmen «zerzern» lassen, dürfen wir in vielen touristischen Ausflugszielen «weisse Weihnachten» feiern.

Mit der Weihnachtszeit eng verbunden ist die Zeit der frommen und weniger frommen Wünsche. In gewohnter touristischer (Un-)Bescheidenheit richte ich 10 ganz konkrete Wünsche ans Christkind.

Liebes Christkind, seit 25 Jahren bin ich im Tourismus tätig. Dank dem darf ich in der von mir geliebten Bergwelt leben, arbeiten, verdienen und damit meiner Familie und mir den Lebensunterhalt sichern. Die nachfolgenden zehn Weihnachtswünsche mögen teilweise «zu dick aufgetragen» sein, aber weisst Du, mit deren Erfüllung machst Du auch anderen Tourist*innen oder solchen, die vom Tourismus leben, eine oder mehrere grosse Freuden. Schön wäre es, wenn sogar die vielen Negierer, Neider und Profiteure des Tourismus den einen oder anderen Brosamen mitbekommen würden. Versteh mich bitte richtig, trotz ihrem Verhalten soll es ihnen (wir mir) gut gehen. Es genügt ja, wenn sie Dir «dankeschön» sagen.

Meine Wünsche

1. Lass viel Schnee fallen, die Temperaturen tief bleiben und die Sonne (wenigstens tagsüber) scheinen.
2. Gib den Politikern Kraft und Ausdauer, damit sie ihre Wahlversprechungen mindestens zu 2 bis 3 Prozent einhalten und endlich vermehrt zum volkswirtschaftlich bedeutenden Tourismus stehen. (Von den Lobbys und Hausmachten der

Landwirtschaft, der Baubranche und der Beamten darf ich ja nur träumen...

3. Sag, denjenigen Unterländern, die sich so sorgenvoll um uns Alpenbewohner kümmern, sie sollen auch ein wenig für sich schauen; mit Deiner Unterstützung und Selbsthilfe kommen wir in den Bergen weitgehend ohne Fremdbestimmung zurecht.

4. Lass die Jahrzehnte alten Sprüche von Ferienstaffelung in Europa (Entzerrung der Reisesströme verbunden mit extremen Hochsaisonbelastungen für Reisende und Bereitete) endlich wahr werden (gegen «Makropolitiker», Wirtschaftsbarone, Erziehungspädagogen und die Macht der Gewohnheit wirst auch Du keinen leichten Stand haben).

5. Verhilf denjenigen Medienschaffenden, welche dem Worte und dem Buchstaben nach Umweltbewusstsein verkünden, zu mehr Fairness und Objektivität.

6. Gib den fundamentalistischen Gegnern von Schneeanlagen und (schon wieder - sorry) einigen Journalisten, die Gabe zur Relativierung und zur Abkehr von Kriegsausdrücken wie: «Schneeakane», «nun schies sen sie wieder», «einschiessen auf die Landschaft».

7. Lass uns Schweizer trotz Feucht- und Trockengebieten an Schatten- oder Sonnenhängen, in Mulden oder auf Kreten, trotz Überproduktion in der Landwirtschaft verbunden mit Stillelegung von Ackerbauflächen, einige Golfplätze bauen.

8. Lass die Golfneider (sozialer Neid) erkennen, dass ein grösseres Angebot an Golfplätzen die Exklusivität dieser Sportart von selbst verringert.

9. Wirke nachhaltig auf diejenigen ein, welche Tagesausflüge und Ferien, besonders Winterferien, vertreten wollen. Sage ihnen, es sei besonders für die Jugend besser, zuviel Sport zu treiben, als in den Städten und Dörfern herumzulungern und irgendwelchen Sichten zu verfallen.

10. Hilf mir, dass ich auch in Zukunft die Kraft und den Mut habe, für den Tourismus einzustehen und das zu sagen, was ich denke.

In stillen Weihnachtsträumen
Dein Eugenio Rüegger

Copyplattform Freiburg

Tinguely und Doppelrahm

Als einer der ersten Kantone will sich der Kanton Freiburg ein Logo geben, hinter dem gleichermaßen der Kanton, der Tourismus, die Landwirtschaft und im besten Fall auch die regional weniger verankerte Industrie stehen. Nachdem HWV-Studenten eine Umfrage über die Akzeptanz eines solchen Logos bei rund 700 Personen durchgeführt haben, soll jetzt ein Wettbewerb zur Gestaltung des Logos ausgeschrieben werden.

SUSANNE RICHARD

Der deutsch-französische Kanton möchte ein Logo wählen, durch das sich deutsch- und französischsprachende, ländliche und städtische Bevölkerung des Kantons gleichermaßen vertreten fühlen. Um die Akzeptanz der Bevölkerung im Kanton und ausserhalb des Kantons Freiburg zu erfassen, haben Ende November Studenten der Höheren Fachschule für Tourismus in Luzern 700 Personen inner- und ausserhalb des Kantons zu ihren Vorstellungen zu einem Logo befragt.

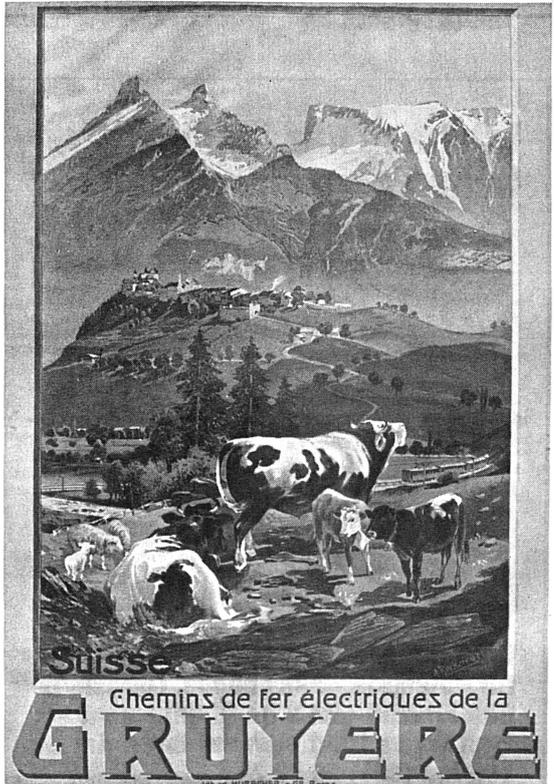
Kontrast Stadt - Land

50 Prozent der Stadtfreiberger sind der Ansicht, die Landwirtschaft sei der wichtigste Erwerbszweig im Kanton. Zwei Drittel würden eine Brücke als Symbol der Verbindung der zwei Sprachen im Signet gutheissen. Die Jugendlichen wünschen sich etwas Lebendiges, Farbiges und Frisches.

Die Bevölkerung im Broyebezirk glaubt auch, dass die Landwirtschaft der bedeutendste Erwerbszweig im Kanton ist. Sie sehen als mögliche Symbole landwirtschaftliche Motive, daneben wurden aber auch Tinguely, Fondue-Caquelon, Kranich (Gruyère) und Doppelrahm genannt. Mit der Brücke konnten sich nur die Hälfte der Befragten anfreunden.

Im Greyerzbezirk konnten sich zwei Drittel der Befragten mit einem Symbol anfreunden. Sie schlugen eine Kuh, die Kantonsfarben, Käse, Kranich oder den Moléson (Vorarlpen) als Signet vor. Die Brücke als Teil des Signets fand wenig Anklang.

In den Bezirken Glâne und Veveysese tauchen neben den Klischees Kühe,



Das Klischee der schwarzweissen Freiburger Kühe gilt längst nicht mehr für den ganzen Kanton Freiburg.

Käse, Bauernkanton überraschend viele Wünsche nach einem Signet auf. Die Brücke als Teil des Signets stiess wiederum auf wenig Interesse.

Gestaltungswettbewerb

Der Kanton Freiburg schreibt nun einen Gestaltungswettbewerb für eine Copyplattform für den Kanton aus, dem alle Werbeagenturen mit Sitz im

Kanton Freiburg teilnehmen können. Als Grundlage werden ihnen unter anderem die Resultate der Umfragen der Studenten dienen.

Die Werbeagenturen sollen eine Copyplattform für den Kanton liefern, das heisst ein Signet inklusive Farbe, Typographie und Slogan oder, kurz gesagt, ein Logo und einen Slogan.

SWISSORAMA

Berner Oberland

Vergange Woche wurde in Adelboden die neue Seilbahn ins weltcupgeprüfte, dorfnah Skigebiet auf der Tschentalper der Öffentlichkeit vorgestellt. Die rund sieben Millionen Franken teure Gruppenumlaufbahn mit insgesamt sechs Gondeltrifern und einer Kapazität von 750 Personen pro Stunde ersetzt die vierzig Jahre alte Sesselbahn mit ihren nostalgischen, quer zur Fahrtrichtung stehenden offenen Sesseln. PG

Das Schnitzlerdorf Brienz, die bald hundert Jahre alte Brienz Rothorn Bahn und das Freilichtmuseum Ballenberg haben kürzlich den ersten gemeinsamen Prospekt im Format A4 und einen Videofilm präsentiert. Film und Prospekt sind Produkte der gemeinsamen Marketingorganisation Brienz-Ballenberg-Rothorn-Tourist, und sie zeichnen sich durch eine gelungene Verbindung von Form und Funktion aus. Wie heute üblich, wird nicht mehr nur mit schönen Bildern und Worten geworben, sondern auch umfassend und konkret informiert. PG

Graubünden

Nach jahrelangem Seilziehen ist es nun endlich gelungen, für das Skigebiet Val Lumnezia/Piz Mundaun/Obersaxen einen Tarifverbund herbeizuführen. So kann man ab kommendem Winter in diesem sich bisher ein grosses Mass an Urteiligkeit bewahrenden Skigebiet 18 Transportanlagen (6 Sessellifte, 12 Skilifte und 2 Kinderlifte) mit einem einzigen Fahrausweis benutzen. Die 33 Franken für eine Tageskarte (Kinder 22 Fr.) sind in Anbetracht von 100 Kilometern präparierter Skipisten auf dieser Sonnenterrasse im Bündner Oberland gut angelegtes Geld. Zudem gibt es in unmittelbarer Nähe des Skigebiets ge-

nügend Gratisparkplätze und einen kostenlosen Bus-Zubringerdienst von Luven und Flond aus. FS

Zentralschweiz

Freddy Burger, bekannter Zürcher Vermittler von Grössen aus dem Showbusiness, Inhaber von Restaurants und Nachtclubs, ist neuer Besitzer des Viersternhauses Flora in Luzern. Burger hatte bereits vor drei Jahren die Betriebsgesellschaft des Flora, die der Sima (Immobilienfonds der SBG) gehörende Dulac AG, übernommen. Jetzt gehört ihm auch das Gebäude mit 280 Betten, Sälen, zwei Restaurants und einem Tankkeller mit geräumiger Bar. Neben dem Casino ist es eines der wenigen nach Mitternacht noch geöffneten Lokale Luzerns. Hier dürfte denn auch Burgers besonderes Interesse an der Erhaltung des Hotelbetriebs liegen, während die Sima vorab eine gute Verzinsung erwartet hatte. KB

Derweil Dubai in der hotel + touristik revue mit ganzseitigen Farbinseraten Ferien oder gar Wohnsitznahme am Persischen Golf preisest, hat der rührige Luzerner Verkehrsdirektor Kurt H. Illi seinerseits eine Reise zu den Scheichs der Arabischen Emirate unternommen. Zurückgekehrt, zeigte er sich begeistert von der guten Aufnahme. Ihm ist seit langem ein Dorn im Auge, dass besagte Scheichs, finanz- und «LN-trächtig», in der Schweiz fast nur Genf und dessen nähere Umgebung zu kennen scheinen. In seinem gewohnten Optimismus sieht er nun bereits Turban und Schleier tragende Frauen der Reuss entlangspazieren... KB

Seit längerer Zeit stand es zum Verkauf: Das Zweisterhohel Bellevue Terminus am Engelberger Bahnhofplatz, vor bald

100 Jahren zur Eröffnung der Stans-Engelberg-Bahn mit 70 damals herrschaftlichen Betten erbaut, ist nun vor kurzem von Pia und Rudolf Steinger an die Schiller International University mit Hauptsitz in Washington D. C. übergegangen. Die international tätige Hochschule nach amerikanischem Recht besteht bereits das 100-Betten-Haus Europäischer Hof ganz in der Nähe. Der Handwechsel deutet an, dass sie dieses europäische Zentrum für Ausbildung in der Hotellerie noch auszubauen gedenkt. KB

Wallis

Der Weiterbetrieb der Anlagen im Skigebiet Rothwald-Wasenalp scheint vorerst gesichert. Im November letzten Jahres wurde über die Betriebsgesellschaft Simplon-Seilbahn AG der Konkurs eröffnet, worauf einige Chaletbesitzer als private Retter einsprangen und den letztjährigen Winterbetrieb sicherstellten. Zu einer definitiven Übernahme konnte sich diese Gruppe aber doch nicht durchringen, so dass die Zwangsversteigerung unabwendbar schien. Im letzten Moment sprangen Betriebsleiter Martin Heinzen und der Briger Hotelier Clemens Gemmet ein. Sie kauften die Anlagen, nachdem die Gläubigerversammlung dem Angebot im zweiten Anlauf zugestimmt hat. GER

Das Wallis träumt von einem Basistunnel mit Autoverlad an der Grimsel. Der Grosse Rat stellte sich in einer Resolution mit überwältigendem Mehr hinter die Forderung von Herbert Volken (cyp) aus Fisch. Seine Grundidee: Für den umstrittenen Bau des Kraftwerksausbau an der Grimsel wird ein Stollen nach Oberwald gebaut, durch den der Zement von Brig kommend auf die Berner Seite transportiert wird. Hierfür würden im 30minütigen Startintervall Betonzüge

der Furka-Oberalp-Bahn (FO) durchs Goms rollen. «Als Abgeltung für diese Unannehmlichkeit» verlangt das Wallis nun, dass das Goms verkehrstechnisch besser erschlossen wird. Der Transportstollen soll deshalb so konzipiert werden, dass er später zu einem 9,1 km langen Basistunnel ausgebaut werden könnte. GER

Zeitgleiten - so nennt die Tourismusgemeinschaft Saas ihre Premiere auf Schweizer Loipen: Allen Langläufern, die ihre Leistung in der Loipe messen möchten, steht eine Teststrecke mit vollautomatischer Zeitmessung zur Verfügung. Die Intervalle sind so bestimmt, dass sich maximal vier Läufer auf der Teststrecke befinden. Am Ziel leuchtet die gelaufene Zeit auf und kann auf Wunsch ausgedruckt werden. Wenn mehr nach gemächlichen Gleifreuden zumute ist, steht ein insgesamt 26 km langes, neu ausgeschildertes Loipennetz zur Verfügung. GER

Ostschweiz

Je milder die Winter, desto härter werden sie für die Betreiber von Skiliften und Sesselbahnen in den voralpinen Gebieten. Allein in der Ostschweiz sind vier Anlagen, die für ihre Standortgemeinden touristisch bedeutsam sind, in die Schlagzeilen der Presse geraten: Schilt/Mollis GL, Hoch Ybrig SZ, Amden SG und Sollegg AI. Dank finanziellen Kräftefraktionen und neuen Trägerschaften dürfte das Zitiern für mindestens drei Anlagen vorbei sein. Während der Fortbestand des Solllegg-Lifts noch völlig ungewiss ist, in Amden vorerst eine Saison lang «weitergewurstelt» (Josef Ackermann, Alleinaktionär der Sesselbahn und Skilift AG) wird, haben Schilt/Mollis und Hoch Ybrig mit Investitionen in neue Maschinen sowie mit Angebotsweite-

rungen den Sprung nach vorn gewagt. Fallig wäre jetzt nur noch der Schnee für ein ausgeglichenes Budget. SS

Berner Mittelland

Dem beliebten Familienrestaurant Inhere Enge (mit Blick auf die Berner Altstadt) mitsamt seiner im Jahre 1865 erstellten Gebäudehülle soll neues Leben eingehaucht werden. Gegen das Umbauprojekt der Hans Zurbrugg und Marianne Gauer AG wurde keine Einsprache erhoben. Mit der totalen Renovation der Inneren Enge sind auch die Erstellung von 26 Gästezimmern (3- bis 4-Stern-Komfort) und eine 100plätziges Pianobar im Untergeschoss geplant. Die Bauarbeiten für das zusammen mit der städtischen Denkmalpflege ausgearbeitete 4,5-Millionen-Projekt können im nächsten Jahr aufgenommen werden. MT

REKLAME

WEINKLIMASCHRÄNKE

EUROCAVE™

HYPRO®

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33



...plus de 100 modèles de
chaises et de tables style
bistrot et rustique dès 60.-

La Lampisterie
1281 Russin - Genève
Tél. 022/754 12 32

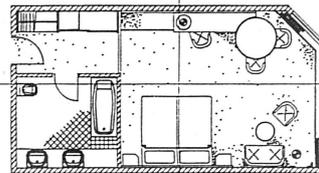
**Ich habe nur für eine wirk-
liche Fachzeitung Zeit.**

**touristik hotel +
revue**

**Die führende Schweizer Fachzeitung
für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus
und Freizeit gibt's im Abonnement -
Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf.
Telefon (031) 50 72 22 -
oder jede Woche an jedem Kiosk.**

Wir planen nicht nur für Sie auf modernsten Computern,

sondern richten Ihr Hotel auch ganz
nach Ihren Wünschen ein.



CAD

Alles aus einer Hand.

Hartmann AG

Ideen - Planung - Fertigung

W.HARTMANN AG

Hotel- und Restoranteinrichtungen
Innenarchitektur
9436 Balgach
Tel: 071/72 74 74
Fax: 071/72 73 48

COUPON

Kostenlose Information über Hotelzimmer

Hotel: _____
Zuständig: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

DIVERS

Hellblonde, rassige, liebe, geschiedene Wirtin und gute Köchin, Mittvierzigerin, 4sprachige Schweizerin hat das Alleinsein satt. Gibt es irgendwo einen ehrlichen Mann? Schreiben Sie vertrauensvoll unter Kennwort «Weihnachtswunsch» an **Romantica - WHS**, Postfach, 5503 Schafisheim AG, Tel. (064) 51 49 06 (auch Sa/So).

42473/331791

Sehr erfahrener Alleinunterhalter mit internationalem Repertoire und besten Referenzen bietet seinen Dienst an als

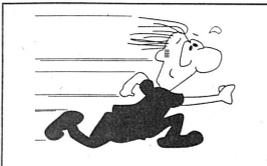
**Einmann-Band
für Silvester**

Unterhaltung im Saal, bis zu 500 Personen möglich.
Telefon (00435552) 66351 oder 67706

42412/306606



Wir restaurieren Bauemmalerei,
Antiquitäten, Sitz- + Polstermöbel
Lieferung ganze CH
6184 Bachenbühlach
Tel. 01/620 50 75



Gutaussehender, dynamischer **Hoteller** (gel. Koch), dunkler, charmanter Herr, finanziell unabhängig, vielseitig, Weinsammler, NR. Er sieht sich um nach einer Frau fürs Leben. Schreiben Sie vertrauensvoll unter Kennwort «Candlelight» an **Romantica - WHS**, Postfach, 5503 Schafisheim AG, Tel. (064) 51 49 06 (auch Sa/So).

42472/331791

NO WORRIES TEAM

LOHNBUCHHALTUNG 1992

Spezialistenteam erledigt für Sie professionell, zuverlässig, vertraulich und termingerecht Ihre gesamte LOHNBUCHHALTUNG NACH LGAV-NORM.

Wir bieten: SEHR GÜNSTIGE KONDITIONEN!
Als Einführungsrabatt gewähren wir die erste Monatsabrechnung kostenlos.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns unverbindlich an.

NO WORRIES TEAM, Bühlstr.4, 6353 Weggis
Tel. und Fax.: 041.93 29 83.

Unkomplizierter, liebevoller, vielseitig und zukunftsorientierter **Unternehmer** in der Lebensmittelbranche, 39j., gross und stark, gutaussehend, 5sprachiger Schweizer, ist einsam ohne eine Liebe Frau für das Zusammenhalten in guten wie in schlechten Zeiten. Kennwort «Südl. Charme», an **Romantica - WHS**, Postfach, 5503 Schafisheim AG, Tel. (064) 51 49 06 (auch Sa/So).

42471/331791

**20 Jahre Blausiegel
Präservativ-Automaten**

Generalvertretung **LITE International Ltd**
Telefon 075/ 341 88 Fax 075/ 341 95

Gutaussehender Wirtsohn, 48, dynamisch, gross, dunkles Haar, männlich, gepflegte Erscheinung, gelernter Koch, guter Organisator, vielseitig, mit grosser Eigentumswohnung, Auto, möchte sich mit einer lieben, hübschen, zirka 30- bis 40jährigen Frau, die ehrliche Absichten hat, verbinden. Würde auch mithelfen, falls Hotel oder Restaurant schon vorhanden. Wer schreibt mir? Diskretion zugesichert. **An mein Vertrauensbüro: Romantica - WHS**, Postfach, 5503 Schafisheim AG, Tel. (064) 51 49 06 (auch Sa/So).

42470/331791



STADTVERWALTUNG LUZERN

Die Chance für Ihre Zukunft

Die Stadt Luzern sucht eine(n) Baurechtsnehmer(in) für den Bau und Betrieb des

Kurhaus Eigenthal

Voraussetzungen:

- fachliche Ausbildung
- Erfahrung
- notwendiges Eigenkapital

Leistungen der Stadt:

- günstiger Baurechtszins
- A-fonds-perdu-Beitrag von rund 1 Mio Franken an die Neubaukosten

Unverbindliche Kontaktnahme bitte schriftlich an:

BAUDIREKTION DER STADT LUZERN
Stadthaus
Hirschengraben 17, 6002 Luzern

P 42447/44300

Inserieren bringt Erfolg!

Hotelplan

Guter Start für neuen Mann

Walter Güntensperger übernimmt im Frühjahr 1992 die Leitung von Hotelplan-Schweiz. Er ersetzt somit Walter Zürcher, der die Nachfolge von Dr. Mario Bonorand als Geschäftsleiter des Gesamtunternehmens antritt. Güntensperger war bisher Leiter Controlling/Finanzen der Hotelplan-Gruppe.

Im per 31. Oktober abgelaufenen Geschäftsjahr 1990/91 erzielte Hotelplan trotz der mit der Golfkrise verbundenen Zurückhaltung bei Reisen und des allgemein erschwerten wirtschaftlichen Umfeldes ein wiederum gutes Ergebnis. Wie das Reiseunternehmen mitteilt, konnte der Umsatz um fünf Prozent auf fast 1,09 Milliarden Franken gesteigert werden. Gewinn und Cashflow der Hotelplan-Gruppe bewegen sich gemäss den vorliegenden, provisorischen Jahresergebnissen um mindestens 40 Prozent über den bisherigen Rekordwerten des Vorjahres.

Das neue Geschäftsjahr hat zudem sehr gut begonnen: Die Buchungseingänge für die Wintersaison 1991/92 liegen bei den grösseren Hotelplan-Gesellschaften im In- und Ausland gut 20 Prozent höher als im Vorjahr. *pd/r.*



Walter Zürcher (links), Walter Güntensperger (rechts).

Berner Ferienmesse

70 Aussteller mehr

Die Berner Ferienmesse vom 16. bis 19. Januar eröffnet schon traditionell den Reigen der Ferienmessen in der Schweiz. Trotz Zurückhaltung nach einem schwierigen Tourismusjahr 1991 und allgemeinen Sparmassnahmen haben sich beim Organisator der Ferien '92 von Bern, FairCom AG, mit 410 Ausstellern 70 mehr als vor einem Jahr angemeldet. Deutlich zeichnet sich jedoch ab, dass sich viele Aussteller die Totalausstellungsfläche von 13 500 Quadratmetern mit Unterausstellern teilen, wie zum Beispiel das Maison de la France, das mit 34 Departements vertreten sein wird. Angemeldet hat sich auch der neugegründete Staat Slowenien, der sich offensichtlich mit neuem Namen und neuer Form vorstellen will.

Im Rahmen einer Sonderschau «Ferienimmobilien im Ausland» finden Seminare mit «Cash»-Redaktor Kaspar Baumann über das Vorgehen beim Kauf von Häusern und Wohnungen im Ausland statt. «Abenteuer Schweiz» heisst die Sonderschau unter dem Patronat von Eurotrek mit Aktivitäten zu Wasser, zu Land und in der Luft. Neu wird Animation in allen drei Hallen geboten, wobei die Aussteller stark mit einbezogen werden sollen. Eine Tombola zugunsten eines Tierreservates in Tanzania organisiert der Verein Freunde der Serengeti (VSS) und abgerundet wird die Ferien '92 Bern wiederum mit Destinationsworkshops und Ferienfilmfestival. *pd/r.*

PanAm-Liquidierung

Die «lügende» Delta am Pranger



PanAm muss als drittgrösste USA-Fluggesellschaft in diesem Jahr die bittere Pille der Liquidierung schlucken: Delta Air Lines zieht sich vom Reorganisationsplan zurück. Unser Bild zeigt 1958 den Empfang der Boeing 707 – einer der Wendepunkte in der Geschichte der Transatlantikflüge. *Bild zvg*

Vor nur wenigen Wochen hat Northwest Airlines von der zugesagten Übernahme von Midway abgesehen, worauf Midway Airlines das Geld ausging und der Liquidierung nicht mehr entkommen konnte. Und letzte Woche hat nun Delta Air Lines mit der PanAm das genau gleiche getan, worauf auch dieser Carrier den Flugbetrieb unverzüglich einstellen musste. PanAm ist somit der dritte grössere US-Carrier – nach Eastern und Midway – der in diesem Jahr die bittere Pille der Liquidierung zu schlucken hat.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW YORK

Nachdem sich Northwest Airlines vom Handel mit Midway zurückgezogen hatte, deponierten die Gläubiger des gestrandeten Chicago-Carriers eine Klage gegen Northwest. Und genau das gleiche

Prozedere sieht man nun auch in der Kontroverse zwischen Delta und PanAm: PanAms Kreditoren – wie nicht anders zu erwarten – klagten gegen Delta Air Lines. Wohl erliegt man in den USA nur allzu schnell dem Hang, etwas anhängig zu machen, schliesslich muss das aufgeblasene Heer von Anwälten auch irgendwie beschäftigt werden. Doch Delta scheint tatsächlich ein abgekartetes Spiel getrieben zu haben.

Auf 2,5 Mrd Dollar verklagt

Im August akzeptierte Delta die Finanzierung des Reorganisationsplans von PanAm. Dieser Plan hätte dem unter dem Schutz des Konkursrichters (Chapter 11) fliegenden Carrier erlaubt, im Dezember aus dem Konkursverfahren herauszutreten und als Nischencarrier weiter zu existieren. Hätte Delta dieser Finanzierung nicht zugestimmt, hätte der Atlanta-Carrier die so krampfhaft gewollten Europa-Routen wohl kaum erhalten. Man hätte diese TWA zugesprochen, wie PanAms Kre-

ditoren in ihrer auf 2,5 Milliarden Dollar Schadenersatz lautenden Anklageschrift erklären.

Kaum hatte Delta das Transatlantikgeschäft und den PanAm-Shuttle eingebracht, wollte man diese und jene Bedingungen neu definieren, beklagten sich die Kreditoren. In der Anklageschrift wird Delta ferner vorgeworfen, den vertraglich vereinbarten Marketing-Support nicht gewährleistet zu haben. Auch fehlt den Kreditoren jedes Verständnis dafür, dass Delta mit der Ankündigung ihrer Richtungsänderung bis zur letzten Minute zugewartet hatte, so dass den Kreditoren keine Zeit blieb, einen Alternativplan auszuarbeiten.

Washington greift ein

Solche Vorkommnisse gehen auch den Politikern zu weit: 26 Senatoren und 102 Abgeordnete haben am Montag eine Eingabe unterschrieben, wonach die Fluggesellschaften innert sechs Monaten einen Plan auszuarbeiten müssen, wie

gestrandeten Passagieren geholfen werden kann. Sollte kein akzeptabler Plan eingereicht werden, würde dann das Transportministerium beauftragt, einen solchen zu verfügen.

Ebenfalls am Montag hat nun die Liquidierung von PanAm angefangen. Wie nicht anders zu erwarten war, erschienen sieben Carrier, um für die Überreste der alten Dame ihre Offerte abzugeben. Das grösste Angebot unterbreitete dabei United Airlines: 67,5 Millionen Dollar für ein Paket mit Routen nach Zentral- und Südamerika sowie Slots in New York, Washington und Chicago. Delta Air Lines hingegen bot lediglich 15 Millionen Dollar für die Verbindung New York-Mexiko. Als Deltas Vertreter die Offerte einreichte, ertönten Buh-Rufe anwesender PanAm-Gesellschaften. Wie heisst doch Deltas Werbespruch? – «Delta... they love to fly and it shows.» Auf einem Protestplakat jedoch stand geschrieben: «Delta... they love to lie and it shows.»

Kommentar

Wem die Stunde schlägt

Zwei Standpunkte könnte einnehmen, wer im Luftverkehr, mit dem Luftverkehr arbeitet und einen Augenblick über das Aus für Pan American nachdenken will. Der eine wäre: PanAm hat es eben nicht mehr geschafft, also musste sie aus dem Markt ausscheiden. Der zweite: Es ist zutiefst bedauerlich, dass die einst weltweit führende und prestigereichste Gesellschaft sang- und klanglos untergeht.

Denkt man einen Augenblick weiter, stellt man sich zwangsläufig die Frage, warum es soweit kommen musste. Denn – darüber sollte Klarheit bestehen – dieses Schicksal kam in Zukunft in dieser oder etwas anderer Form fast jede Gesellschaft ereilen.

Die Gründe für den Aufstieg und vor allem für den Fall von Pan American lassen sich nicht bis ins letzte analysieren. Unter den heutigen Umständen interessieren sie auch kaum. Fast alle Airlines kämpfen um ihre Zukunft.

Über die beiden zweifellos wichtigsten Gründe besteht kein Zweifel. Es sind die zu straffe Reglementierung des USA-

Luftverkehrs in den fünfziger, sechziger, siebziger Jahren und die dann folgende Deregulierung. Vielleicht könnte man auch Managementfehler anführen. Im Nachhinein ist das einfach. Sicher waren es auch Zufälle und ungünstige Umstände, die dazu beigetragen haben.

Zwar sicherte die an Dirigismus grenzende Reglementierung des amerikanischen Luftverkehrs früherer Jahrzehnte Pan American die Stellung eines «Flag Carriers», also praktisch der nationalen Gesellschaft. Pan American – später auch TWA – waren jahrzehntlang die designierten USA-Gesellschaften für den Interkontinentalverkehr. Die damalige Aufsichtsbehörde CAB bestimmte, welche von beiden Gesellschaften welche Strecken bedienen durfte. Andere, von der Verkehrsmenge her wesentlich grössere Gesellschaften, wie United, die ebenfalls ausgeschiedene Eastern und Delta, um nur sie zu nennen, durften nur Inlandstrecken bedienen. Konkurrenz wurde unter solchen Umständen klein geschrieben.

Der Beginn des Debakels von Pan American geht auf das Ende der sechziger Jahre zurück. Der Wettbewerb spielte sich, mehr als heute, in Bereichen ab, auf die das CAB keinen Einfluss nahm, beispielsweise bei der Bestellung von Flugzeugen. Als Pan American in den sechziger Jahren 25 Boeing 747 orderte und diese Bestellung sehr bald auf zeitweise 60 Flugzeuge aufstockte, spielte die Absicht eine grosse Rolle, die Produktion dieses Flugzeugs für die Konkurrenz weigehend zu blockieren. Dies war der Anfang vom Ende.

Pan American hatte sich nicht nur finanziell übernommen, die Flugzeuge erzielten auch nicht die erwartete Sitzauslastung, die erste Kraftstoffpreiskrise von 1973 tat das übrige. Von einzelnen Quartalen abgesehen erwirtschaftete sie künftig nur noch Verluste. Die gelegentlichen dünnen Gewinne stammten kaum aus dem Verkehr, sondern aus Verkäufen von Aktiva, wie der Beteiligung an der Hotelkette Intercontinental, später ihres Verwaltungssitzes im Zentrum Manhattan.

Dass die Gesellschaft 1979 die Erlaubnis erhielt, National Airlines mit ihrem schwachen USA-Inlandstreckennetz zu übernehmen, gehört fast schon zu ihren letzten Zuckungen. Die amerikanische Regierung hatte die Deregulierung des Luftverkehrs bereits beschlossen. Andere Gesellschaften begannen den Atlantik zu beherrschen, den Pazifik zu erobern.

Pan American war wirtschaftlich stark angeschlagen. In Kreisen des europäischen Luftverkehrs und bei den professionellen Luftverkehrsanalysen amerikanischer Finanzinstitute begannen Prognosen darüber umzugehen, wie lange Pan American noch mithalten könne.

Das Symbol des Weltluftverkehrs, das Flaggschiff des USA-Luftverkehrs und seiner einstigen weltweiten Vormachtbestrebungen hat unter Schmerzen und in den allerletzten Tagen begleitet von den Tränen mancher alter PanAm-Mitarbeiter bis zu einem sehr bitteren Ende durchgehalten.

Klaus Höhle

Kinderprostitution

TO und Médecins sans Frontières

Médecins sans Frontières – die bekannte französische Ärzteorganisation für humanitäre Zwecke – lanciert in der Schweiz eine Kampagne gegen die weltweite Prostitution von Kindern. Nach Angaben von Médecins sans Frontières werden «Tausende von Kindern ab sechs Jahren zur Versorgung dieses Markts entführt oder gekauft und in Bordelle eingeliefert».

Obwohl die prekären Lebensverhältnisse gewisser Bevölkerungsschichten in touristischen Destinationen mitspielen, ist die Nachfrage des Sex-Tourismus direkt betroffen. Und

an diese Kundschaft ist diese Kampagne gerichtet.

Ein Standbein dieser Kampagne bilden die Schweizer Reiseveranstalter und Reisebüros: Médecins sans Frontières hat ein Informationsblatt im Format eines Flugbilletts geschaffen, welches von den Reiseveranstaltern und -büros der Reisedokumentation beigefügt werden kann. Die Aktion wird bereits vom Schweizerischen Reisebüro-Verband, der Fachpresse und von zahlreichen Reiseveranstaltern unterstützt. Für weitere Informationen: Médecins sans Frontières, (022) 300 44 45.

St. Galler Touristiker-Tag

Als Auftakt zur dritten Ferienmesse St. Gallen und in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen findet am Donnerstag, 13. Februar 1992, zum dritten Mal der St. Galler Touristiker-Tag statt. Das Thema lautet: Tourismus-Marketing: Neue Instrumente in Verkauf und Distribution.

Im Rahmen dieses praxisorientierten Weiterbildungsseminars will der St. Galler Touristiker-Tag Führungskräfte und Fachkräften der Tourismusbranche

Verkauf und Distribution

neues und anwendergerechtes Marketingwissen vermitteln. Eine umfangreiche Tagungsdokumentation wird als «Bausteine für die Praxis» die Umsetzung. Die Veranstalter achten im besonderen Masse darauf, dass der persönliche Kontakt unter den Teilnehmern sowie der direkte Erfahrungsaustausch den gebührenden Stellenwert erhalten.

Die Teilnahmegebühr beträgt pro Teilnehmer 350 Franken (Spezialpreis für Aussteller der Ferienmesse St. Gallen: 250 Franken). In dieser Gebühr sind inbegriffen: Dauereintrittskarte Ferienmesse St. Gallen, umfangreiche Ta-

gungsdokumentation, Kaffeepause, Mittagessen. Tagungsort ist das Auditorium in der Halle 2.1 der Olma Messen St. Gallen.

Interessenten können den Ausschreibungsprospekt, der detailliert über den St. Galler Touristiker-Tag Auskunft gibt (Tagungsprogramm mit Themen und Referenten, Zusammensetzung des Fachbeirates, Hinweise zur Teilnahme mit Anmeldeformular), anfordern bei: Ferienmesse St. Gallen, St. Galler Touristiker-Tag, Postfach 220, CH-9008 St. Gallen, Telefon (071) 24 85 85.

REISEMACHER

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 50 12. DEZEMBER 1991

ITS

Doppelt so viele Buchungen

ITS, Deutschlands drittgrößter Reiseveranstalter, blickt mit Zufriedenheit auf das abgelaufene Jahr zurück. So erzielte die ITS-Gruppe aus ihren deutschen Unternehmen einen Umsatz von 766,6 Millionen DM (+12%) und beförderte 957 000 Ferngäste (+17%).

Zu diesen sehr guten Ergebnissen haben auch die Zukäufe beigetragen, wie das Unternehmen jetzt betont. So hatte sich die ITS-Gruppe in Deutschland mit 50 Prozent an dem Türkeispezialisten ATT Touristik beteiligt und den Spezialreiseveranstalter EVS Euro Vacances System übernommen. Im Ausland kamen zu den bestehenden Beteiligungen in Holland, Belgien und Grossbritannien eine Mehrheitsbeteiligung von 56 Prozent am spanischen Touristikunternehmen Travelplan hinzu.

Insgesamt buchten bei den in- und ausländischen Unternehmen der Gruppe 1,888 Millionen Gäste, was einem Zuwachs von 48 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Der Umsatz stieg auf 1,97 Milliarden Mark und lag damit um 21 Prozent über dem Vorjahr.

Eine neue Produktlinie

In 15 Katalogen legte der Veranstalter jetzt sein Sommerangebot vor mit erstmals der neuen Marke «Direct Reisen» für besonders preiswerten Urlaub. Dem gegenüber stehen die eurojet Reisen für

Urlaub mit Komfort. Im Flugreisenebereich nennt ITS leichte Preiserhöhungen von drei Prozent, wobei die Preise in Tunesien und Marokko stabil geblieben sind. Fernreisen wurden bis zu sechs Prozent teurer.

ITS hat überdies zum 1. November eine 75prozentige Beteiligung an der Palm Touristik GmbH übernommen. Die restlichen 25 Prozent liegen bei dem süddeutschen Busreiseunternehmen Palm Reisen. Hierbei handelt es sich um eine Reisebüro-Kette mit 28 Büros in 24 Orten in den neuen Bundesländern. Weiterhin gilt ITS als aussichtsreicher Bewerber um das Europäische Reisebüro, die früheren Reisebüros der DDR.

SE, Frankfurt

Ein neuer Mann

Zum 1. Januar 1992 tritt **Tjardo A. Siemens**, 38, in die Geschäftsleitung der ITS-Gruppe, Köln, ein. Er war zuvor als Direktor bei der Kaufhof Warenhaus AG – der Muttergesellschaft von ITS – für den Bereich Controlling und Rechnungswesen verantwortlich. Bei ITS wird er die Bereiche Personal, Finanz- und Rechnungswesen, EDV/Organisation und Controlling übernehmen. Der ITS-Geschäftsführung gehören weiter an **Friedrich Carl Janssen** (Vorsitzender), **Michael Kürvers** und **Klaus D. Scheyer**. SE

KIOSK

Mit Rast geht's zu Fuss in den Busch Südafrikas

Rast Reisen Luzern bringt auch diesen Herbst als langjähriger Südafrika-Spezialist ein umfangreiches Programm auf den Markt. Das neue Titelblatt des Katalogs für Botswana, Namibia, Simbabwe und Südafrika weist auf Höhepunkte einer Reise ins südliche Afrika hin: Tiere, Folklore, Palmen und Strand. Aufgrund der politischen Entwicklung lockt das Land am Cap Horn vermehrt Schweizer an, die zudem von sehr günstigen Nebenkosten profitieren können. Die verschiedenen Programmpunkte des Angebotes können miteinander kombiniert werden.

Rast Reisen hat sein Angebot wesentlich erweitert. Für Rundfahrten im Mietwagen – zusammen mit einem Hotelpass – stehen verschiedene Autotypen und Hotelkategorien zur Verfügung. Dank der politischen Öffnung gibt es mehr Flüge zu attraktiven Preisen. So kann jetzt über London Kapstadt oder

Durban direkt angefliegen werden. Auf die individuellen Wünsche der Gäste abgestimmt sind die deutschsprachigen Rundreisen mit wöchentlich garantierten Abfahrten im Mini-Bus bis maximal sieben Personen. Beliebt sind die täglichen Flüge zum Krüger-Nationalpark, wo die unvergesslichen Safaris durchgeführt werden. Dabei gibt es Touren mit gut ausgebildeten Wildhütern selbst zu Fuss in den Busch!

Rundreisen mit Mietwagen und vorreservierten Hotels sind bei Rast Reisen in Namibia jetzt ebenfalls möglich. Auch die andern Länder im südlichen Afrika locken den Besucher mit ihrer vielfältigen Tierwelt. In Simbabwe werden wöchentlich garantierte Rundreisen mit Abflügen ab Zürich durchgeführt. Auf die Wünsche der Gäste zugeschnitten sind die Safaris in Botswana, die zwischen 4 und 15 Tage dauern.

Rast Reisen Luzern, Alpenstrasse 1, 6000 Luzern 6, Tel. (041) 51 40 51, Telefax (041) 51 64 10.

Hotelplan-Studienreise



Reise nach Costa Rica und Guatemala

Hotelplan organisierte im November 1991 eine Studienreise nach Costa Rica und Guatemala. Die Teilnehmer waren, oben (v. l. n. r.): **Stefan Zürcher** (Natural Reisen Biel); **Pia Burger** (Reisedienst Emmenbrücke); **Bruno Marti** (Hotelplan Zürich, Reiseleiter); **Yvonne Wälsler-Hadey** (Toedi Sargans); **Hans-Jürg Leuzinger** (L. & M. Künacht); **Yvonne Herle** (Danzas Winterthur); **Karin Tie-**

fenbach (Esco Biel); **Yvonne Crüfer** (Elite Schlieren). Untere Reihe: **Uschi Steiner** (Indermühle Nussbaumen); **Madeleine Kiffer** (Nussbaumer Burgdorf); **Cornelia Moser** (Helbling Gossau); **Monika Hofer** (Hildebrand Winterthur); **Christine Keller** (Mondial Hochdorf); **Sonia Stocker** (Mittelthurgau Kreuzlingen) und viele kleine Guatemalener Kinder.

Bild Hotelplan

Wo Winter noch Winter sind:
Aktiv-Ferien in Finnland.

Finnair fliegt Sie hin. Sicher, zuverlässig, komfortabel. Zuerst nonstop von Zürich nach Helsinki. Und dann mitten hinein in Schneeabenteuer und Wintervergnügen: Zu Husky-Expeditionen und zu Snowmobil-Safaris. Zu Ski-Wanderungen, Langlauf und zu Fahrten mit dem Rentierschlitten. Zum Eislochfischen und zum Golfen am Polarkreis. Zu echten, unvergesslichen Winterferien!

Verlangen Sie die Winterprospekte der FINNAIR-TOURS bei Ihrem Reisebüro oder bei uns.

FINNAIR
8001 Zürich, Schweizergasse 6, Tel. 01/221 14 60

AMK Berlin

ITB Berlin 1992

Internationale Tourismus-Börse

7.-12. März

Die Weltmesse des Tourismus

Die Messe für den deutschen Fremdenverkehr

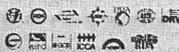
Die Tourismus-Welt bewegt sich. Als Spiegelbild der aktuellen Trends zeigt die ITB Berlin, wohin die Reise geht. Für Experten der weltweiten Tourismus-Branche ist die ITB Berlin deshalb ein unverzichtbares Marketing-Instrument.

Ein Blick auf die Entwicklung der ITB Berlin zeigt eindrucksvoll ihr permanentes Wachstum vom ersten Tag: 1966 gab es 9 Aussteller auf einer Fläche von 580 m² und 250 Fachbesucher; 1991 bereits 3.851 Aussteller auf 54.417 m² und 25.500 Fachbesucher. Diese Zahlen zeigen die überragende Bedeutung der ITB Berlin für die internationale Fachwelt.

Fordern Sie ausführliche Informationen an.

Kontaktadresse Schweiz:

Dr. Ralf Schmitz-Leuffen, T & P Promotions
15, chemin du Port, CH-1246 Corsier/Genève,
Tel.: (22) 7 51 16 90, Fax: (22) 7 51 16 24



IMPULSE FÜR DEN TOURISMUS

AMK Berlin Ausstellungs-Messe-Kongress-GmbH
Messedamm 22, D-1000 Berlin 19, Telefon: (030) 30 36-0, Telex: 182908 amkb d, Telefax: (030) 30 36 23 25, Teletex: 308 711

Marti/Frantour

Alliance – die Liaison zweier Frankreich-Liebhaber

Alliance heisst eine neue Produktlinie, die von Bahnspezialist Frantour, Genf, und Busreisespezialist Ernst Marti AG, Kallnach, gemeinsam aufgelegt wird. Die Carreissen führen ausschliesslich nach Frankreich, ins Euro Disneyland und in Regionen, die per Bahn nicht einfach zu erreichen sind. Marti steuert den Transport, Frantour die Unterkunft in den eigenen, günstigen Hotels bei.

SAM JUNKER

Mit Alliance legen zwei Konkurrenten eine gemeinsame neue Produktlinie auf. Die Ernst Marti AG, Kallnach, ist als Busreise-, Frantour, Genf, als Bahnreisespezialist längst ein Begriff, und das nicht allein in der Branche. Zusammen gründeten die zwei Unternehmen vergangene Woche den neuen Reiseveranstalter Alliance Marti Frantour. Sein Ziel ist, Frankreich als Städte, Entdeckungs- und Badeferienziel neu zu erschliessen. Alliance bietet also Reisen per Bus nach Frankreich an, wo die Reisegäste mit nur wenigen Ausnahmen in den Frantour-eigenen Hotels untergebracht werden. Der 16 Seiten starke Vierfarbkatalog erscheint in einer

Auflage von 140 000 Exemplaren um den 20. Januar und ist vom 1. April bis 31. Oktober 1992 gültig.

Besuch bei der Euro-Mouse

Alliance bietet drei Ziele in Frankreich an. Als Hauptdestination dürften sich die regelmässigen Fahrten ins Euro Disneyland, in diversen Varianten kombinierbar mit Paris, entwickeln. Zehn Kilometer vom Euro Disneyland entfernt befindet sich das Frantour-Hotel Marne la Vallée. Im Vergleich zu den Disney-Hotels, die Touroperatoren nur Arrangements mit mindestens zwei Nächten abgeben wollen, ist das Dreisternhaus von Frantour bedeutend günstiger. Die Abfahrten erfolgen wöchentlich und an Festtagen ab Basel. Das Bahnbillet ab Wohnort nach Basel und zurück ist im Preis inbegriffen.

Jeden Samstagabend geht's an die Côte d'Azur. Dort stehen Badeaufenthalte in den Frantour-Feriedörfern Sainte Maxime und Saint-Raphaël sowie Städteaufenthalte in Cannes, Nizza und Beaulieu-sur-Mer zur Auswahl. Al-

liance bietet aber mit der Champagne, den Loire-Schlössern oder dem Burgund kombiniert auch Paris-Reisen an.

Es handelt sich also ausschliesslich um Gebiete Frankreichs, die mit der Bahn nicht optimal erschlossen sind oder für die – speziell für die Loire-Schlösser – ein unabhängiges Transportmittel grosse Vorteile bietet. Dass sich zwei Konkurrenten in diesem Fall zusammenschliessen, entbehrt der Logik nicht. Frantour rechnet sich dabei natürlich eine bessere Auslastung der eigenen Hotels aus.

Selbständig bleiben beide

Alliance ist eine einfache Gesellschaft, an der Marti und Frantour mit je 50 Prozent oder 50 000 Franken beteiligt sind. Eigene Mitarbeiter hat Alliance keine, die Arbeiten werden von den zwei Unternehmen gemeinsam bestritten. Massgebend an der Produktion beteiligt ist Marti-Product-Manager Ronald Stäubli. Natürlich zeichnet Marti bei Alliance für die Transporte, aber auch für die Promotion verantwortlich, während Frantour für die Hotels, die Bereitstellung von Stadtführern und die Ausführung des Kataloges zuständig ist. Auch die Reservationen nimmt Frantour entgegen, in Genf und in Zürich. Die Kommission für die Vermittlung von Alliance-Reisen wurde übrigens auf 12 Prozent festgelegt.

Budgetiert hat man fürs erste Jahr 3500 Alliance-Buchungen. Diese seien sicher leicht zu erreichen, gibt sich Frantour-Direktor Roger Rouvinez zuversichtlich. Nach nochmaligem Überdenken sei er gar überzeugt, am Ende des ersten Betriebsjahres bereits 5000 Buchungen zu verzeichnen, wobei er mit der Anziehungskraft von Euro Disneyland rechnet.

Nick Pulver, Verkaufsleiter der Marti AG, unterstreicht, dass Alliance von der Infrastruktur beider Unternehmen profitiert und so der neuen Firma, ausser für die Produktion des Kataloges, nur geringe Kosten entstehen. Als Vorteil wertet er den Zugang zu neuen Reisebüros, die so auch dem Marti-Angebot näher kommen.

Marti und Frantour bleiben trotz dem gemeinsamen Angebot unabhängig und erhalten ihre bisherige Produktion vollständig aufrecht. Marti wird zum Beispiel für den lokalen Markt separate Reisen zum Euro Disneyland anbieten. □



Frantour-Direktor Roger Rouvinez (links) und Marti-Verkaufsleiter Nicolas Pulver liessen eine neue gemeinsame Produktlinie «aus dem Sack» des Sankt Nikolaus. Bild Jean-Paul Fährdrich

Die Überraschung ist geglückt

Das Geheimnis von Alliance wurde gut gehütet. Auf der Einladung zur Pressekonferenz – sie kam von einer beauftragten Agentur – war die Rede von zwei führenden Spezialisten ihrer Sparte, die es der Fachpresse zwei Tage vor dem Sankt-Nikolaus-Tag löfneten. Der Anlass fand zudem im seeländischen Dorf St. Niklaus statt. Trotz Spekulationen und diversen telefonischen Recherchen kam Marti und Frantour offensichtlich niemand auf die Spur.

Und siehe da, Nicolas höchstpersönlich entnahm einem grossen Jutesack «Chlausensäckli» mit Nüssen, Lebkuchen und Schokolade und ... einem Modell-Marti-Car für die Journalisten. Ob er die zusätzliche Samichlausroute für vergangene oder kommende Artikel austeilt, hat er nicht speziell erwähnt. Genau genommen war es ja auch nicht der Samichlaus, sondern sein Namensvetter, Marti-Verkaufsleiter Nicolas Pulver. SJ

Frantour 1991

Bis zum 15. November hat Frantour/Eurotour 1991 gesamthaft 139 383 Arrangements verkauft. Das entspricht im Vergleich zum gleichen Zeitraum des Vorjahres einer Steigerung von 2,3 Prozent oder 3070 Kunden. Das vorgesehene Budget war bis zum genannten Datum zu 94,2 Prozent erreicht.

63 364 Personen reisten mit Frantour nach Paris, 2736 in andere französische Städte, 6771 machten Badenferien in Südfrankreich, 3452 auf Korsika oder Martinique. 5544 Personen beteiligten sich an einer Gruppenreise.

38 635 Personen buchten ein Eurotour-Paket «Zug + Hotel» in 27 Städten Europas, 16 499 beanspruchten den Eurotour-Schweizer-Städteplausch Zug + Hotel. Auf Eurotour-Gruppenreisen zählte man 2382 Personen. SJ

REISEFABRIK

Imholz-Jelmoli: Drei bis sechs Prozent Erhöhung

Dank einer im zweiten Halbjahr 1991 guten Geschäftsentwicklung wird die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auch per Ende dieses Jahres wiederum marktgerechte Lohnserhöhungen zukommen lassen. Die Salärerhöhungen bewegen sich in der Regel zwischen drei und sechs Prozent, wobei bei der Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe die Erhöhungen nicht generell, sondern in jedem Fall individuell und leistungsbezogen vorgenommen werden.

Nebst den per 1991 neu in Kraft getretenen «Allgemeinen Anstellungsbedingungen», die allen Angestellten Vorteile und Verbesserungen wie zum Beispiel fünf Wochen Ferien gebracht haben, wird das Unternehmen ihren Mitarbeitern auch für das Geschäftsjahr 1990/91 wiederum einen dem Geschäftsergebnis angemessenen, freiwilligen Erfolgsbonus auszahlen. pd

Neuer GSA für Venice Simplon-Orient-Express

Der legendäre Luxuszug Venice Simplon-Orient-Express bekommt eine neue GSA. Ab dem 1. Januar 1992 übernehmen Jean-Paul und Edith Dinger in Le Vaud die Gesamtleitung der VSOE (Schweiz). Primär will der neue GSA den Markt weiter ausbauen und mit Reiseveranstaltern zusammenarbeiten. Wie bereits für die anderen Produkte, die von Dinger vertreten werden, soll die GSA karrierebezogen und neutral geführt werden, um den Markt besser zu erschliessen.

Der Luxuszug verkehrt von Februar bis November im Linienverkehr zwischen London und Venedig (via Paris, Zürich und Innsbruck). Neu wird jede zweite Woche die Strecke London-Paris-Buchs-Wien-Budapest befahren, und zwar von Juni bis Oktober. Daraus ergeben sich neue Marketingmöglich-

keiten wie zum Beispiel die Kombination mit Aufenthalt in Wien, Budapest oder mit einer Kreuzfahrt auf der Donau.

Ab November 1992 wird VSOE noch eine weitere Zugreise anbieten können: den Eastern & Oriental Express, der jede Woche zwischen Singapur und Bangkok verkehrt. Er bietet den selben Luxus, Service, dieselben Speisen und Schlafabteile wie der Venice Simplon-Orient-Express. Die Reisedauer beträgt zwei Nächte und einen Tag.

Auskünfte: Venice Simplon-Orient-Express oder Eastern & Oriental Express, 1261 Le Vaud, Tel. (022) 66 42 22.

Reisebüro Mittelthurgau übernimmt Reisebüro SOB

Seit dem 1. November wird das Reisebüro SOB in Einsiedeln als Geschäftsstelle des Reisebüros Mittelthurgau, Weinfelden, betrieben. Eine seit schon einigen Jahren praktizierte Zusammenarbeit der beiden Unternehmen führte somit zum definitiven Zusammenschluss.

Das Reisebüro Mittelthurgau verfügt nun nebst dem Hauptsitz in Weinfelden über total acht Geschäftsstellen, je eine in Amriswil, Einsiedeln, Eschlikon, Frauenfeld, Kreuzlingen und Winterthur sowie zwei in St. Gallen. pdr.

Spezial-Malev-Angebot für Reisebüroarbeiten

An 18 Terminen, zwischen 15. November 1991 und 30. März 1992, haben Reisebüroarbeiten und Interlinien Gelegenheit, von dem bereits zur Tradition gewordenen Spezial-Malev-Angebot Gebrauch zu machen.

Malev offeriert ein Viertageprogramm (Freitag bis Montag) mit Aufenthalt im Luxushotel Atrium-Hyatt oder im Erstklasshotel Korona. Preise auf Doppelzimmerbasis: Hotel Atrium-Hyatt 415 Franken, Hotel Korona 361 Franken. Inbegriffen sind drei Nächte

inklusive amerikanisches Frühstück, Stadtrundfahrt inklusive Lunch, Gypsy-party in einer Csarda und eine Hauptmahlzeit im Hotel, Besuch des Parlaments oder der Nationalgalerie, Malev-Reiseleitung sowie Flug Zürich-Budapest-Zürich.

Die Reisen beginnen jeweils Freitagmittag und dauern bis Montagvormittag. Verlängerungen möglich.

Malev, Pelikanstrasse 37, 8001 Zürich, Tel. (01) 211 65 65/211 61 83, Telex 812 610 oder Fax (01) 212 14 12. pd

TTW-Zypern-Wettbewerb: Ferien und Cocktailparties

Anlässlich des TTW in Montreux haben die Fremdenverkehrszentrale von Zypern und Cyprus Airways einen Wettbewerb durchgeführt. Jetzt wurden die Hauptpreise verlost: 1. Sarah Kuriger, Hotelplan Santsipark Abtwil (eine Woche im Park Beach Hotel Limassol und Flug für zwei Personen); 2. Jutta Hug, Danzas Liestal (eine Woche im Miramare Hotel Limassol und Flug für eine Person); 3. Derry Marial, Kuoni Lausanne (Cocktail-Party im Büro); 4. Regina Brunner, Kuoni Winterthur (Cocktail-Party im Büro); 5.-10. Preis je eine Flasche Commandaria-Dessertwein: Yves Dubois, Gruyère-Tours Bulle; Béatrice Buchs, Hotelplan Bern; Sybille Peter, American Express Luzern; Jacqueline Arimondi, Wagons-lits Vevey; Eliane Gasser, TCS Voyage Genf; Mariella Steinmann, Berlenois Lausanne. pd

Finnland für Besucher – das neue Winterprogramm

Nicht weniger als 28 Seiten umfasst das neue deutschsprachige Winterprogramm der Finnair. Von der Städtereise nach Helsinki über die Fahrt mit einem Eisbrecher bis zu arktischen Safaris, Hundeschlitten-Expeditionen, Langlauf- und Skiwochen umfasst der Vierfarbprospekt alles für erlebnisreiche Winterferien im Hohen Norden. HU

JOHNNY FINGERZEIG

Reise heute – zahle morgen ...

... oder später, oder auch nie. Man konnte es kürzlich in der Fachpresse lesen, und im Reisebüro fehlt also nur noch das Kabüschchen, in dem diskret das vertrauensvolle Gespräch stattfinden kann.

«Also Ferien machen möchten Sie? Nein, nein, das mit dem Budget ist überhaupt kein Problem.»

«Ja sehr schön, wenn Sie die Zeit haben, dann haben wir und unsere Kreditbank den Rest für Sie!»

«Das geht wie bei Ihrem Staubsauger, Fernseher, Heimcomputer und Auto. Sie wissen ja, immer in kleinen, bequemen Monatsraten.»

«Selbstverständlich, klar und auch wie bei Ihrer Wohnwand.»

«Ist doch schön, dass Sie nur Mietzinsen zahlen müssen und nicht auch noch Hypothekenzinsen! Aber kehren wir zurück zu Ihren Ferien, wenn also das Budget keine Rolle spielen soll, dann müssen es ja nicht, nur die Kanaren sein.»

«Ohne weiteres, da darf es auch das Barrier Reef sein, und wissen Sie, für diese Distanz würde ich dann schon erste Klasse fliegen!»

«Nein, nein, über die Nebenkosten dürfen Sie sich keine Sorgen machen, da nehmen Sie einfach die Kreditkarte mit!»

«Soweit so gut, und für dieses Gespräch brauchen meine Kunden und ich ja das Kabüschchen, es muss ja nicht gleich jeder kommen wissen, dass man grosse Reisepläne hat. Obwohl man ja nie genau weiss, ob jetzt nicht gerade dann die Abteilung dieses Kunden geschlossen wird und Umplazierungen in der heutigen Zeit schwierig sind – gereist wird, am Geldfluss soll es nicht fehlen.»

Achtzig Prozent des Reisevolumens gehen am Reisebüro vorbei, und gerade

da will man dann das Unmögliche machen und Leuten mit der rechten Hand den Folder mit Sonne, Meer und Sand hinhalten und mit der linken den Kugelschreiber, um das Kleinkreditbegehren zu unterschreiben. Was wir brauchen, ist kein Kabüschchen, sondern etwas Verantwortungsfähigkeit, das leider scheinbar nicht alle Bänker haben. Versuchen wir dort das Geld loszuweisen, wo es bereits verdient und erspart ist, und machen wir die Kunden nicht unglücklich! Was an Realwert ist dann nach den – wenn auch glücklich – verbrachten Ferien noch vorhanden? Was könnte man noch versilbern, wenn auf einmal infolge Schwangerschaft der Gattin die Raten nicht mehr bezahlt werden können?

Wir werden wohl selten wissen, woher das Geld kommt, mit dem die Ferien bezahlt werden. Es ist vielleicht auch besser so. Wer immer auch den Entscheid trifft, einen Kleinkredit aufzunehmen, um sich den Urlaub zu finanzieren, der soll es tun. Wir aber dürfen nie und nimmer dafür auch noch Reklame machen, viel eher sollten wir uns dafür einsetzen, dass der Kleinkreditunsinn, der so viele Familien zerstört und viele Leute ins Unglück stürzt, erheblich eingeschränkt wird.

In diesem Sinne wünsche ich allen treuen Lesern ein frohes Weihnachtsfest und ein guete Rutsch ins neue Jahr.

Herzlichst Ihr Johnny Fingerzeig

Johnny Fingerzeig bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

500 Jahre Entdeckung Amerikas (I)

Spanien im Windschatten Kolumbus'

Als der Genueser Seefahrer Christoph Kolumbus an die Pforten des portugiesischen Königspalastes klopfte, fehlte in Lissabon das nötige Kleingeld, die Suche nach einer westlichen Passage nach Indien zu finanzieren. Das spanische Herrscherpaar Ferdinand und Isabella, getrieben vom Streben nach Reichtum, um die Eroberung Jerusalems zu finanzieren, klaubte die notwendigen Peseten zusammen – eine der rentabelsten Investitionen aller Zeiten.

OSWALD ITEN

Christoph Kolumbus starb zwar im Glauben, die Ostküste Indiens entdeckt zu haben, doch auch ein Irrtum kann einträglich sein; die «Indianer» freilich traten einen gnadenlosen Abstieg an, der heute noch andauert.

Kolumbus wirbt für Reisen

Selbst 500 Jahre später profitieren die Spanier immer noch von der Tat des Seefahrers in ihren Diensten. Die Weltausstellung in Sevilla steht im Banne dieses Themas. Gerade im Zuge der europäischen Integration positionieren sich die Spanier als historische und natürliche Plattform des alten Kontinents für den Sprung nach Lateinamerika. Ein Beispiel dafür liefert im Transportsektor Iberia.

In Anzeigen wirbt die spanische Luftlinie für eine Jubiläumskreuzfahrt: «14 Tage auf den Spuren von Kolumbus. Am 500. Jahrestag der Entdeckung Amerikas stehen Sie dort, wo Kolumbus am Freitag, dem 12. Oktober 1492, vor Anker ging. Für nur 3975 Franken.» Iberia selbst strebt nach Höherem, nämlich schlichtweg der bedeutendste europäische Carrier in Lateinamerika zu werden. Seit geraumer Zeit hat sich Iberia durch aktive Beteiligungen an lateinamerikanischen Fluggesellschaften die Ausgabebasis für die Eroberung des

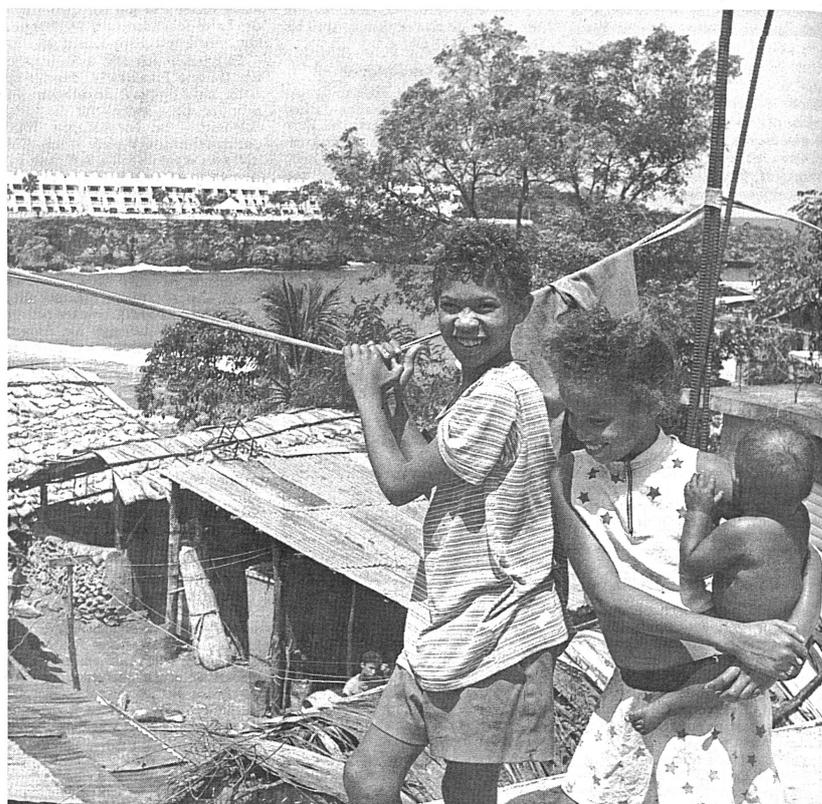
südamerikanischen Marktes erweitert: Aerolíneas Argentinas, Viasa, Ladeco und Dominicana.

Operationelle Zwänge machen die Südatlantikrouten für viele europäische Fluggesellschaften zu ihren verlustreichsten Strecken. Sie werden ihre Expansion nach diesem Kontinent entweder bremsen oder gar beenden. Dank dem Einkauf in die diversen nationalen Fluglinien hat sich Iberia den unternehmerischen Freiraum geschaffen, ohne Rücksicht auf zwischenstaatliche Verkehrsrechtsverhandlungen ein kontinentüberspannendes Liniennetz zu spinnen. Dazu bedient sich Iberia neuer Sub Hubs in Miami und Santo Domingo, von denen sie in Kurzstreckenflügen die regionalen Zentren anfliegt. Und Rio de Janeiro, São Paulo, Buenos Aires, Caracas, Santiago de Chile, Santo Domingo, Mexico City, Havana und Miami werden nun von Madrid aus täglich angesteuert.

Wenige von vielen sind genug

Der Tourismus nach Lateinamerika hat in den letzten Jahren zahlreiche Steine in den Weg gelegt bekommen, wie die politische Gewalttätigkeit in Peru und Kolumbien oder neuerdings die Cholera. Kommt das Schuldendebakel und die in fast allen Ländern herrschenden beispiellosen Wirtschaftskrisen hinzu, welche an den Budgets der Geschäftsreisen nagen.

Lohnt es sich angesichts dieser doch düsteren Aussichten für Iberia überhaupt, im Windschatten des Cristobal Colon zu segeln? Die Iberer haben eine einfache Rechnung gemacht: Die grosse Mehrheit der 800 Millionen Lateinamerikaner ist zwar arm, aber selbst eine dünne Oberschicht von drei bis fünf Prozent stellt ein Potential von 20 Millionen Passagen im Jahr. Darunter befinden sich wohl wenige Indianer. Dafür existiert bei vielen Europäern der Wunsch, die «letzten Indianer» sehen zu wollen.



Kontrast zwischen Touristen und Einheimischen: Sandcastle Beach an der Nordküste der Dominikanischen Republik.

Bild Oswald Iten

Österreichs originelle Angebote

Habs- und andere Burger

Österreich hat es sich zur Pflicht gemacht, aus dem Fremdenverkehrskuchen die originellsten Rosinen herauszupicken und sie dem Ausland vorzustellen. Dies geschah beispielsweise auch in Zürich.

UELI STAUB

Vor Jahresfrist, bei derselben Präsentation, hat sich Dr. Elisabeth Zaunbauer, die neue Chefin der Österreich-Werbung in Zürich, erstmals der Presse vorgestellt. Heute zeigt sie sich begeistert vom neuen Aufgabenkreis und, wie sie sagt, von den «vielen lieben Leuten» in der Schweiz. Seit Sissis Amtsantritt haben übrigens die Schweizer Übernachtungen in Österreich um fast vier Prozent zugenommen!

Liebe Leute kamen auch aus ihrer Heimat, um sieben aussergewöhnliche Ideen vorzustellen. Da und dort tauchen die Habsburger auf, denen nun, kaum hat man Mozart glücklich überstanden, bis 1996, dem tausendsten Geburtstag Österreichs, Reverenz erwiesen wird. So präsentieren Mondial-Reisen Wien, auf Kultur spezialisiert, für Gruppen und Einzelreisende «Austria Imperialis»-Programme, die hauptsächlich für Wien (mit Kloster Neuburg und Baden), aber auch für andere Städte der alten Monarchie wie etwa Prag oder Budapest ausgearbeitet wurden.

«Mit der Dampfeisenbahn durch den Märchenwald» nennt sich ein Programm des Reisebüros Schuch in Grossperndorf im südlichen Burgenland, etwa 90 Kilometer von Wien entfernt, das am 1. Mai beginnt. 45 Kilometer

lang ist die Route der nostalgischen Regionalbahn; dem Betrachter zeigen sich 40 Figuren aus den Grimmschen Märchen, darunter auch je sieben Geisselein und Zwerg, sowie eine Tierschau vom Auerochsen bis zum Wildschwein.

Als Nichtraucher zurückkommen

Zurück zur grauen Realität, zum Geschäft mit der Sucht. Das Hotel Kärnten in Bad Hofgastein bietet für knapp 5000 Schilling zweiwöchige Raucherentwöhnungsferien an, und zwar mit «ganzheitlichem Denksatz» (Originalton). Ein individuell aufgestelltes Programm hilft Vorsätze zu fassen, nach der Dressur wird man mit Massagen oder Beauty-Farm belohnt. Übrigens: für 5000 Schilling kann man 132 Packerl Zigaretten kaufen! (Ösch 1000.– = Fr. 125.–)

Eine Schnapsidee

Wer nicht mehr raucht, kann das Geld in Schnapsbrennen investieren. Hand dazu bietet Bad Kleinkirchheim, wo nun, im Anschluss an eine Fachmesse, vom 15. bis 20. Januar ein Schnapsbrennereis für Gäste durchgeführt wird (Fr. 316.–). Ein Brandmeisterdiplom krönt diese Schnapsidee.

Und nun zurück zu den Habsburgern, die wirklich fast überall waren, natürlich auch im Salzkammergut. Mit «Imperialen Wochenenden» wartet das Hotel «Im weissen Rössl» am Wolfgangsee, in dessen Umgebung schöne Skigebiete liegen, auf, auch hier heftet man sich an die Fersen der Habsburger, deren Kaiser Franz Josef I. fast jeden Sommer in Bad Ischl verbrachte.

Vom Wolfgang- zum Attersee, dem grössten im Salzkammergut. Die Pension Seefrieden in Weyregg hat sich der Heiligen Hildegard von Bingen verschrieben, eine kochwütige Mystikerin, die zwischen guten und schlechten Säften unterschied und vieles mit Dinkel zubereitete. Vom April bis Ende Oktober steht eine Reihe von Kochkursen auf dem Programm.

Den Abschluss machte das benachbarte Montafon. Viermal wird 1992 die Mehrtagestour «Via Valtellina» mit maximal 12 trainierten Teilnehmern angeboten. Sie führt auf Säumerwegen über Schlappin und Alp Grün bis ins Veltlin und kostet pauschal 8150 Schilling. □

DESTI-NEWS

Fremdenverkehrsbüro Spaniens umgebaut

Die Häufung von Grossanlässen im kommenden Jahr bringt es mit sich, dass 1992 als absolutes Spanien-Jahr bezeichnet wird. Nebst den Olympischen Sommerspielen in Barcelona und der Weltausstellung «Expo 92» in Sevilla wird zudem Madrid Kulturhauptstadt Europas. Zweifellos wird auch das spanische Fremdenverkehrsbüro in Zürich davon betroffen sein. Dank einem soeben fertiggestellten Umbau sollte die fünfköpfige Crew unter der Leitung von José María Bethencourt dem Ansturm nun gewachsen sein. Nach den Plänen des spanischen Architekten Andreas Abasolo wurden die seit 23 Jahren bestehenden Räume einem Totalumbau unterzogen, neu gegliedert und nach modernsten Grundsätzen eingerichtet. Wie bereits vor einigen Monaten berichtet, steht nun auch der neue Bilderservice für die Reisebranche zur Verfügung. Mittels eines Bildplattengerätes kann aus 50 000 Dias, welche im Zentralarchiv in Madrid lagern, gewählt werden. Die Zustellung erfolgt per Post und dauert etwa acht bis zehn Tage. HU

Fahrzeiten mit Zug und Bus, Hinweise für Reisende mit dem eigenen oder gemieteten Wagen gehören zur Grundinformation der verschiedenen Kurzreiseforschläge.

Die ausführliche, teilweise deutschsprachig verfasste Broschüre für Tagesausflüge rund um London ist gratis erhältlich bei der British Tourist Authority, Linmatquai 78, 8001 Zürich, Telefon (01) 251 19 46.

Australien:

Aufpassen in Coober Pedy

Das Opal-Zentrum in Südastralien ist ein erstklassiges Touristenziel, für den unvorsichtigen Gast aber mit Tücken. Die Gegend ist mit offenen Schächten übersät, die 20, 30 Meter tief sind. Trotz den überall aufgestellten Warntafeln verunglücken immer wieder Touristen, nicht zuletzt beim Fotografieren. Gerade wieder wird eine 30jährige italienische Touristin vermisst. Die Polizei vermutet, dass sie in einen Schacht gestürzt ist. MS3

Adria-Tourismus: Plus 25 Prozent

Nach zwei schwachen Jahren hat die Urlaubsaison 1991 an der Mittleren Adria mit einem vollen Erfolg abgeschlossen. Nach Angaben von Agertur, dem Fremdenverkehrsamt der Region Emilia-Romagna, wurden in den Urlaubsorten der Region in diesem Sommer über 40 Millionen Übernachtungen registriert, 25 Prozent mehr als in der gleichen Vorjahreszeit. In absoluten Zahlen belief sich die Zunahme auf acht Millionen, gegenüber 1989 sogar auf 10 Millionen. An diesen Übernachtungen waren die Inländer mit 33 Millionen oder 80 Prozent beteiligt, 22,3 Prozent mehr als im vergangenen Jahr. Das entsprach einem historischen Höchststand. Im Falle der Ausländer ergab sich sowohl eine Zunahme der Urlaubszahl (um 33,8 Prozent auf 200 000) als auch der Zahl ihrer Übernachtungen: um 36,6 Prozent auf acht Millionen. Trotz dieser überdurchschnittlichen Steigerung blieb die Zahl der Ausländer aber noch um 0,3 Millionen und die ihrer Übernachtungen um 3,3 Millionen hinter dem Vorjahresergebnis zurück. Agertur verweist daher auf die Notwendigkeit, die Qualität des Angebots weiter zu verbessern. G10

England: Alles rund um London

Die Anziehungskraft der pulsierenden Hauptstadt Grossbritanniens ist ungeboren: Kunstausstellungen, Theater, Musicals, Strassenkünstler, exotische Modetrends – alle wirken wie Magnete auf Besucher. Weniger bekannt ist London als Ausgangspunkt zum Entdecken weiter Teile Englands, die mit Bahn oder Auto in ein bis zwei Stunden erreichbar sind.

Die Broschüre «A Day Out of London» wartet mit Ausflugsiddeen rund um die Metropole auf. Schlösser und Burgen in riesigen Parks mit Flüssen und Seen locken mit typisch englisch entspannender Atmosphäre. Gemütliche Restaurants mit eigenem Garten oder Pubs mit Gärten laden in kleinen Provinzstädten zu kulinarischen Entdeckungen. Nur zwei Zugstunden vom Zentrum Londons entfernt empfängt die Römerstadt York ihre Besucher.

Aus der Fülle der Angebote zu Besichtigungen und Besuchen, zum Wandern und Sporttreiben ist die Publikation eine wahre Entscheidungshilfe.

REKLAME

Wenn Sie während Ihres Ferienaufenthaltes dringend Rat und Hilfe brauchen, ist ELVIA Assistance rund um die Uhr erreichbar. Das ganze Jahr hindurch.

Wenn Sie schwer erkranken oder verletzt werden treten unsere Spezialisten in Aktion, Tag und Nacht, weltweit. Eine allseits geschätzte Dienst- und Hilfeleistung.

ELVIA
REISEVERSICHERUNGEN



Flughafenausbau

Eine dritte Rollbahn für Sydney

Spätestens gleich nach Weihnachten dürfte die Regierung in Canberra grünes Licht für eine dritte Rollbahn für den internationalen Kingsford-Smith-Flughafen Sydney geben. Den Weg hat die abschließende Umweltverträglichkeitsprüfung geebnet. Während Wirtschaftskreise, allen voran der Tourismus, aufatmen, können sich jedoch noch Verzögerungen durch Klagen von Opponenten ergeben.

MICHAEL SCHARENBERG,
SYDNEY

Immerhin geht es um die wichtigste Entscheidung für den australischen Tourismus in letzter Zeit, neben der Deregulierung des Inlandflugverkehrs und dem Plan, Qantas teilweise und Australian Airlines ganz zu verkaufen. Und um den größten Zankapfel Sydneys.

Sorge um Flora

Vor bald 25 Jahren kam der Plan auf den Tisch, Sydneys Flughafen zu erweitern. 1989 beschloss die jetzige Laborregierung, mit einer dritten Rollbahn vorwärtszumachen. Die jüngsten Verzögerungen ergaben sich dadurch, dass die Regierung ihren Beschluss auf der Basis eines wasserdrichten Umweltberichts vorlegen will. Dies daher, weil die Bewohner in den Stadtteilen in der Nähe des Flughafens erbitterten Widerstand gegen den Ausbau leisten. Sie befürchten zunehmenden Fluglärm und damit verbunden eine Wertminderung ihrer Häuser.

Die Sorge um Fauna und Flora der Botany Bay, in die die dritte Rollbahn hinausragen soll, parallel zu einer der



Kapazitätsgrenze am Flughafen von Sydney: Für 320 Millionen australische Dollar soll eine dritte Rollbahn gebaut werden.

Bild zvg

bestehenden, kommt erst an zweiter Stelle. Wegen der Pflanzenvielfalt gab Captain James Cook bei seiner Landung 1770 der Bucht den Namen. Doch die ökologische Unschuld ist in diesem Gebiet, wo Hafenanlagen und Ölraffinerien das Bild beherrschen, längst verloren.

Mittel gegen Engpass

Der jetzt vorgelegte Umweltbericht lässt die Einwände der Flughafenanrai-

ner aber nicht gelten. In einer umfassenden Kosten-Nutzen-Analyse und mit Blick darauf, dass der Lärmpegel der modernen Flugzeuge ständig sinkt, gilt die dritte Rollbahn, budgetierte Kosten 320 Millionen australische Dollar, mittelfristig als bestes Mittel gegen den Kapazitätsgrenze des Flughafens Sydney.

Dass etwas geschehen muss, wurde von niemandem bestritten. Erst letztes Jahr nannte die Iata Sydney den verstopfsten Flughafen im asiatisch pazi-

fischen Raum nach Tokio und Osaka. 32 000 Bewegungen internationaler Carrier gab es letztes Jahr in Sydney. Ende des Jahrzehnts sollen es 40 000 sein.

Die Deregulierung des Inlandflugverkehrs hat Passagierzahlen in Rekordhöhe gebracht. Und während derzeit gut zwei Millionen Übersee Gäste pro Jahr nach Australien kommen, plant die Australian Tourist Commission für das Jahr 2000 sechs Millionen! Der Großteil landet in Sydney.

Immerhin haben Ausbau und Verbesserung der Flughafeneinrichtungen die Abfertigung am Boden beschleunigt. So kann zum Beispiel der Passagier eines internationalen Flugs das Gebäude im Durchschnitt 35 Minuten nach der Landung verlassen, 10 Minuten schneller, als der Standard der International Civil Aviation Organization verlangt. Doch in der Luft werden die Warteschleifen länger.

Aber die Opponenten wollen keinen Ausbau in Sydney, sondern verlangen einen neuen Flughafen in Badgerys Creek, im Westen der Stadt, zwei Autostunden vom Stadtzentrum.

Doch der Umweltbericht hat sich klar für schnellstmögliche Abhilfe entschieden, und das heisst dritte Rollbahn in Sydney. Badgerys Creek soll obendrein gebaut werden. Das dürfte aber eine Angelegenheit des nächsten Jahrausens sein. Es wird allgemein erwartet, dass Canberra im Dezember oder Januar grünes Licht für die dritte Rollbahn geben wird. Verzögerungen dürfte es geben durch Klagen von Opponenten. Der erste Take off könnte 1995 zu feiern sein.

Eine Stunde früher

Ab Mitte Januar müssen Reisende, die von Sydneys internationalem Terminal abfliegen, bis zu einer Stunde früher als üblich erscheinen. Flugzeuge müssen früher bestiegen und einige Reisende per Bus zu den Maschinen gebracht werden. Der Grund ist, dass im Zuge des Ausbaus des Flughafens einige Gates vorübergehend geschlossen werden müssen. *MSS*

Tarifkrieg

Lufthansas Australien-Airpass bereits über den Erwartungen

Im Australien-Verkehr liefern sich die Fluggesellschaften derzeit einen erbitterten Preiskrieg. Dahinter stehen Rezession, Überkapazitäten und saisonale Flaute. Sowohl Lufthansa wie Swissair hoffen schwer auf eine Rückkehr zu kommerziell vertretbaren Preisen im nächsten Jahr.

MICHAEL SCHARENBERG,
SYDNEY

Bei den Flugtarifen auf den Australien-Strecken ist der Teufel los. «Killerpreise sind das», erklärte Sydneys Lufthansa-Chef Anton Wellenreiter uns gegenüber. Den neusten Gag leisten sich die Amerikaner. Erst bot Continental, die allein 30 Frequenzen pro Woche anbietet, ein Europa-Returkticket für 1500 australische Dollar an, dann zogen American Airlines und Northwest nach.

Mit einem Marktanteil von bereits rund 17 Prozent werden die Amerikaner mit ihrer Pazifikroute allmählich zu einer Konkurrenz für die traditionelle Kängurustrecke über Asien. Auch hier sind die Preise gefallen. Für Oktober/November und dann wieder für Februar kostet der Trip 1788 Dollar. British Airways und Qantas fingen damit an, Lufthansa zog nach. Das ist der offizielle Tarif. Im Reisebüro ist ein Lufthansa-Ticket gar für 1650 Dollar zu haben.

«Auf 1500 gehen wir aber nicht runter», schwört Wellenreiter. Schon die 1799 Dollar decken nicht einmal die Kosten. Er hofft, dass ab April die Tarife auf 2400, 2500 Dollar anziehen, was gerade kostendeckend wäre. Das Reisebüro Jetset warnt aber, Preissteigerungen seien nicht leicht durchzusetzen, wenn sich die Kunden an tiefe Preise gewöhnt haben.

Jedenfalls kann Swissairs Sales Manager in Sydney derzeit über das Au-

stralien-Geschäft nur jammern. «Trotz unseren attraktiven Anschlussflügen ab Bangkok, neuerdings täglich mit unserem Spaceship MD-11, läuft nicht viel», klagt Brian Sinclair-Thompson. Er nennt die Rezession in Australien als Dämpfer der Reiselust. Hinzu kommt aber, dass die Swissair mit ihrer hartnäckigen Opposition gegen Tiefpreise, das heisst mit ihrem derzeitigen Tarif von 2299 Dollar, allem dasteht. Brian Sinclair-Thompson ist vorsichtig optimistisch, dass 1992 eine Rückkehr zu kommerziell vertretbaren Preisen bringt.

Obwohl Wellenreiter die Situation bei den Preisen genauso beklagt, kommentiert er das Australiengeschäft erstaunlich positiv. Immerhin bietet Lufthansa seit Mai 18 Prozent mehr Sitze an, indem zwei Kombi-Jumbos ersetzt wurden und jetzt vier reine Passagierflüge durchgeführt werden. Die anvisierte Auslastung von 70 Prozent wurde sogar leicht übertroffen. In den letzten zwei Monaten lag

sie gar bei 85 Prozent, so dass trotz gedrückten Margen dieses Jahr mehr verdient wird als im Vorjahr!

Tiefe Presse, guter Mix

Als Grund nennt Wellenreiter einen guten Kundenmix für die Lufthansa, der sich aus Touristen, Geschäftsleuten, aber auch aus europäischen Auswanderergruppen zusammensetzt. Und ein gutes Produkt. Das bedeutet gute Anschlussflüge in ganz Europa, wobei vier Abschnitte gratis geflogen werden können. In Australien habe der seit dem 1. August zusammen mit Australian Airlines eingeführte Airpass die Erwartungen bereits übertroffen. Damit werden günstige Flüge auf den Innaustralischen Abschnitten angeboten.

Die Aufstockung auf tägliche Flüge, wie noch vor kurzem geplant, ist aber derzeit kein Thema. Da spielt die Nachfrage nicht mit.

Und wie sieht es mit Lufthansas Ho-

telplänen in Australien aus, die durch die Pleite ihres australischen Partners zunächst einen Dämpfer erlitten hatten? Von Rückzug will Wellenreiter, jetzt auch Direktor der Resort-Hotels-Management-Gruppe, nichts wissen. Die Gruppe, der australische Arm von Lufthansas Penta International, habe mit ihrem neuen Partner, der Grossbank Westpac, jetzt sogar eine stärkere Position als vorher, sagt Wellenreiter.

Daher soll es auch keineswegs bei den fünf bestehenden Managementverträgen bleiben, für das Brighton Beach, das Macquarie und das Central Plaza in Sydney, das Leura in den Blue Mountains und das Bowral südlich von Sydney. Pläne bestehen für Melbourne, Sydney, Cairns, Tasmanien und Neuseeland. Die Häuser sollen im 4-Stern-Bereich liegen, eine Kategorie, die bisher in Australien gegenüber dem 5-Stern- und dem 2- und 3-Stern-Bereich vernachlässigt wurde.

Yulara Resort

Northern Territory verkauft berühmtes Ferienziel

Das Yulara Resort im Northern Territory soll umgetauft werden, und die Regierung des Northern Territory will das Resort nach und nach verkaufen. Eine einfachere Struktur soll die kommerziellen Möglichkeiten besser nutzen.

Noch ist es nicht offiziell, doch um den März des kommenden Jahres soll es soweit sein: das Yulara Resort wird einen neuen Namen erhalten und soll dann Ayers Rock Resort heißen. Sagte uns Jacques Merkus, der Resort General Manager: «Auch achteinhalb Jahre nach Eröffnung des Resorts ist der Name Yulara weder australischen Touristen noch Gästen aus Übersee geläufig.» Dagegen ist der Ayers Rock ein weltweiter «Markenname». Die Umbenennung ist also eine Marketingübung und soll den Bekanntheitsgrad des Resorts steigern.

Änderungen angesagt

Auch davon abgesehen wird das Resort demnächst eine grundlegende Wandlung durchmachen. Das gesamte Resort gehört der Regierung des Northern Territory. Die Regierung hatte sich auf diese Investition eingelassen, um den

Tourismus anzukurbeln. Etwas vereinfacht sieht die Besitz- und Managementstruktur heute so aus. Das Resort samt allen Einrichtungen wie Hotels und Infrastruktur ist im Besitz von Regierungsfirmen (aus Steuergründen sind es zwei), während das Management vor Ort von einer weiteren Regierungsgesellschaft betrieben wird. Diese Gesellschaft unterhält auch die Managementverträge mit den Hotelbetreibern, von Sheraton, Four Seasons, Rea Centre und mit dem Campingplatz.

Das bedeutet, dass die Kompetenzen auf mehrere Ebenen verteilt sind. Es hat sich gezeigt, dass dies einem effizienten Marketing entgegensteht. In einem ersten Schritt sollen jetzt Besitz und Management des Resorts in eine einzige Gesellschaft eingebracht werden: Ayers Rock Resort. Im zweiten Schritt sollen zunächst 40 Prozent des Resorts verkauft werden und dann weitere Anteile. Die Regierung dürfte sich auf eine Minderheitsposition beschränken.

Dabei sollen auch die Managementverträge mit den Hotels überprüft werden. Doch haben die jetzt vertretenen Hotels ihr Interesse signalisiert weiterzumachen. Das heisst, die Regierung



Das Yulara Resort liegt in nächster Nähe zum Ayers Rock in Zentralaustralien. Das Resort soll eine neue Struktur und einen neuen Namen bekommen: Ayers Rock Resort. *Bild zvg*

will sich von dieser teuren Investition, 244 Millionen australische Dollar, zurückziehen und möglichst viel ihrer Auslagen wieder hereinholen. Ohne den Einsatz der Regierung wäre es wohl unmöglich gewesen, mitten in der Wüste ein derartiges Resort hochzuziehen.

Die Verantwachtung der Besitzerstruk-

tur soll vor allem ein schlagkräftiges Marketing ermöglichen. Die Regierung gibt zu, dass der kommerzielle Erfolg des Resorts bisher bescheiden und nicht ausreichend war. Dies trotz den rasant gestiegenen Besucherzahlen auf dieses Jahr rund 250 000. Es ist offenbar einem mangelhaften Marketing zuzuschreiben,

dass der Gästemix nur zu 40 Prozent aus gut zahlenden Übersee Touristen besteht, statt wie ursprünglich geplant zu 60 Prozent. Dafür wird die Aufsplitterung der Kompetenzen verantwortlich gemacht, verschärft durch die abgelegene Lage des Resorts, das keinen internationalen Flughafen hat, anders als Nordqueensland mit Cairns zum Beispiel. Hinzu kamen unvorhergesehene Katastrophen wie der Pilotenstreik 1989 und Überschwemmungen.

Auf der anderen Seite ist eine Menge Positives in die Waagschale zu werfen: weltberühmten Naturschönheiten steht ein Resort mit sämtlichen Unterkunfts-kategorien gegenüber, vom Zeltplatz bis zum 5-Stern-Hotel. Es ist eine komplette Infrastruktur vorhanden. Einkaufsmöglichkeiten, Polizei, Feuerwehr, und schließlich hat die Deregulierung des Inlandflugverkehrs die tägliche Bedienung des eigenen Flugplatzes durch Australian Airlines und Ansett gebracht. Die Aktivitäten beschränken sich keineswegs auf die Besteigung des Ayers Rock. Diverse Touren und Wanderungen, auch geführte, und verschiedene Sportmöglichkeiten lohnen einen mehrtägigen Aufenthalt. *MSS, Sydney*

Sie haben gewonnen

1. Preis = 1 Hotel Front-Office Software
"Sunstar Hotel" Grindelwald, Hr. Bernhard Müller

2. Preis = Gutschein Fr. 1'500.-
"Hotel Kapplerhof" Ebnat-Kappel, Hr. Hans Mettler

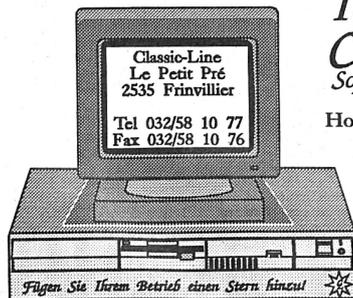
3. Preis = Gutschein Fr. 1'000.-
"Carlton Elite Hotel" Zürich, Hr. Sigel

4. Preis = Gutschein Fr. 500.-
"Hotel Sonne" Einsiedeln, Hr. R. Furrer

5. Preis = Gutschein Fr. 250.-
"Suvretta-House" St. Moritz, Hr. Kurt Ropers

Alle weiteren Teilnehmer
erhalten einen Trostpreis

IGFHO - Wettbewerb



Ihr Partner
Classio-Line
Software & Hardware
für
Hotellerie & Restauration

Hotel Front-Office
im Verbund
Telefon & Pay TV
Kasse mit F&B
! NEUHEIT !
Wasserfeste Kasse
mit unbegrenzten
Möglichkeiten.

6600 Locarno-Muralto
Hotel Reber Au Lac

TODESANZEIGE

Wir trauern um unsere geliebte

Elsa Reber-Schiegg

Sie starb am 1. Dezember 1991, nach einem reicherfüllten Leben, in ihrem 71. Altersjahr. Ihr Tod hinterlässt eine grosse Lücke. Sie wird uns sehr fehlen.

Peter Reber-Schiegg
Remo und Augusta Reber-Pagnini
mit Andrea und Christine
Aldo Reber mit Christian
Werner und Trudi Schiegg-Walder
Bruno und Doris Schiegg-Kuba
mit Yves und Isabelle
und Anverwandte

Die Trauerfeier fand am Mittwoch, dem 4. Dezember 1991, in der evangelischen Kirche von Muralto statt.

Anstelle von Blumenspenden gedenke man der Chiesa Evangelica, Muralto (p.c. 65 - 899-0) oder der Lega Ticinese contro il cancro (p.c. 65 - 126-6).

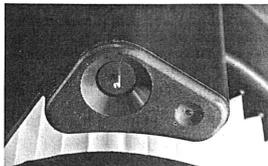
P 42399/44300

TASKI vacumat: Saugt nass und trocken ohne Filterwechsel

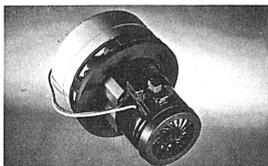
Wenig Lärm, viel Leistung zeichnen die vacumat-Sauger aus.



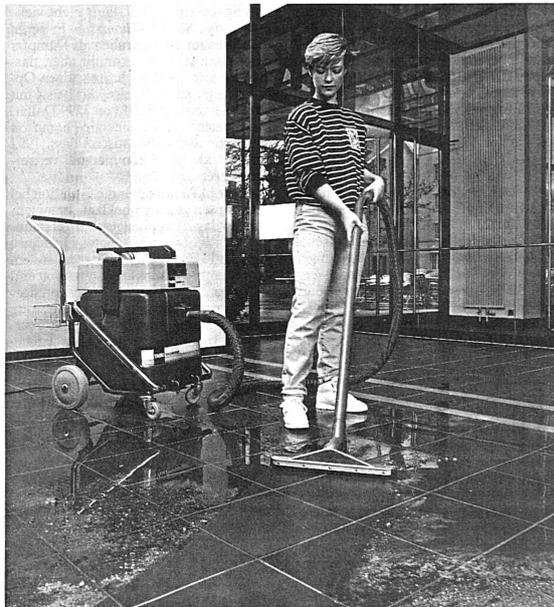
Spart Zeit: Der Kombifilter für Nass- und Trockensaugen.



Gibt Sicherheit: Die elektronische Niveauekontrolle.



Verhindert Lärm: Das patentierte Akustiksystem.



Dank dem Kombifilter kann ohne Umstellen nass und trocken gesaugt werden.

Wenn er richtig loslegt, bleibt kein Stäubchen und kein Tröpfchen ungesaugt. Dabei macht sein 2-stufiges Gebläse mit zwei Drehzahlbereichen trotz maximaler Leistung minimalen Lärm: Nämlich höchstens 64 dB. Ganz egal, ob er gerade Staub oder Wasser saugt. Das kann er beides - und zwar dank hocheffizientem Kombifilter ohne Umstellen. Zum Abscheiden von Feinstaub in kritischen Zonen steht ein Feinfilter zur Verfügung. Eine saubere Sache. Genauso wie die elektronische Niveauekontrolle, die automatisch den Motor ausschaltet, sobald der zähelastische, schlagfeste Kunststoff-Behälter voll ist. Dann kann dieser bequem entleert werden. Gleich drei verschiedene Varianten stehen dabei zur Wahl: Entleerschlauch, Kippgestell oder Bodenauslauf. Die anschließende Reinigung geht ohne Probleme, da das Material gegen die gebräuchlichen Putzmittel resistent ist. Und weil der Preis ebenso stark ist wie seine Leistung, sollten Sie ihn sich von Ihrem Lever Sutter-Berater einmal zeigen lassen. Am besten gleich in allen drei Ausführungen.


Lever Sutter
System-Hygiene

LST 1091

Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073/27 27 27, Telefax 073/27 22 53

TASKI

PASSEVITE

«Iss Foie gras und lebe länger»



Die Amerikaner haben allen Grund, verwirrt zu sein. Da wiegt man sich im Glauben, in den «low fat»-Produkten den Schlüssel des gesunden Lebens entdeckt zu haben. Allenthalben wird gepredigt, Uncle Sam esse zuviel Fett. Das sei der Grund, weshalb die Herzinfarkthäufigkeit in keinem anderen Land gleich hohe Werte kennt, wie in den USA. Also trifft man die seltsamsten Vorkehrungen, entwickelt haferhaltiges Rindfleisch und fettarme Hamburger, so dass die Etikette «low fat» angebracht und das Risiko eines Herzinfarkts reduziert werden kann.

Gemäss einem französischen Forschungsteam liegt aber der Grund für «le Paradoxe Française» – so der Titel eines Artikels des «Health Magazine» im letzten Sommer – noch anderswo begraben: im relativ hohen Weinkonsum. Da erklärte der robuste französische Forscher dem erstaunten amerikanischen Reporter, dass er seit seinem zehnten Lebensjahr täglich Rotwein trank, wenn auch in den ersten Jahren stark verdünnt. Milch hingegen habe er seit dem fünften Lebensjahr kaum mehr getrunken.

Französische Forscher wollen denn auch die wissenschaftliche Evidenz haben, dass der Wein, sofern massvoll getrunken, die Gefahr eines Herzinfarktes zu schmälern vermag.

Verwirrt sind die Amerikaner deshalb, weil in der letzten Zeit in harmloser Regelmässigkeit Berichte veröffentlicht wurden, wonach die Franzosen viel mehr Fett zu sich nehmen als die Amerikaner, aber gleichwohl weniger oft einem Herzinfarkt erliegen. Von 100 000 Amerikanern im Alter von über 40 Jahren sterben jährlich 315 an einem Herzschlag, in Frankreich sind es 145 und in der Gascogne «nur» 80, obwohl die dortigen Bewohner Gänseleber aufs Brot streichen statt Margarine. In dieser Region Frankreichs isst der Durchschnittsbewohner zweimal mehr Foie gras als der Durchschnittsfranzose und fünfzigmal mehr als der Durchschnittsamerikaner.

«Iss Foie gras und lebe länger», heisst es somit im Land der drei Musketeiere. Ein Spruch, der in den USA zynisch anmutet. Ein Esslöffel Gänseleber enthält 60 Kalorien und 87 Prozent Fett. Wie nun vermutet wird, übt die Fettsäure in der Gänseleber einen positiven Effekt auf Blutplättchen aus.

Für die Amerikaner, bei welchen der Alkoholkonsum bis zum 21. Lebensjahr strengstens verboten ist (selbst im Beisein und mit Einwilligung der Eltern), wo der Wein ganz allgemein als Droge und nicht als «produit alimentaire» erkannt ist, sind natürlich derlei Aussagen höchst verwirrend. Ein Forschungsteam aus Boston will nun im Lande der Gallier weitere Beweise finden. Sollte demnächst im «New England Journal of Medicine» ein Artikel zu finden sein, wonach zwei Glas Wein pro Tag einer guten Gesundheit nur förderlich sein könnten, dürfte damit das Gesundheitsverständnis von Uncle Sam ziemlich strapaziert werden.

Der Weinabsatz würde vermutlich aus seiner Stagnation herausbrechen und – wer weiss – vielleicht würde man dann auch auf gesetzlicher Ebene dem Postulat der Verhältnissmässigkeit gerecht werden und einem Jugendlichen oder einer Jugendlichen von, sagen wir, 18 Jahren erlauben, statt Coke oder anderen Soft-drinks, einem edlen Tropfen zu frönen. Der Gesundheit zuliebe.

Claude Chatelain

Mövenpick

Lucky-Shot für Food & Beverage-Investoren



Der Konsumgüterbereich von Mövenpick verzeichnete in den letzten Jahren kontinuierliche Wachstumsraten.

Bilder zvg

Weder Nestlé noch Merkur noch eine Hotelgruppe wie zum Beispiel Steigenberger. Der potentielle Käufer des von Ueli Prager zum Verkauf angebotenen Mövenpick-Namensaktien-Paketes, gut 50 Prozent der Stimmen, ist am ehesten im Lebensmittelsektor anzusiedeln. Die Bereiche Marché-Restaurants und Konsumgüter verzeichnen die grössten Wachstumsraten.

STEPHAN WEHRLÉ

Entgegen anderslautender Meldungen steht der Nahrungsmittelkonzern Nestlé keineswegs an erster Stelle der Kaufinteressenten des auf 100 Millionen Franken geschätzten Mövenpick-Anteils von Ueli Prager. Der konsequente Abbau der Nestlé-Beteiligungen an Restaurantbetrieben und nicht zuletzt das Abstossen des Swissôtel-Anteils haben bewiesen, dass die Akquisitionspolitik von Nestlé in eine andere Richtung geht. Nach Angaben von Nestlé-Pressesprecher Francois-Xavier Perroud passt Mövenpick ganz einfach nicht in die momentane Strategie des Nahrungsmittelkonzerns.

Der Nestlé-Konzern ist zudem im Sektor Konsumgüter, die von Mövenpick vertrieben werden, ebenfalls be-

stent. Von Interesse wäre allenfalls die in Deutschland und in der Schweiz gut positionierte Mövenpick-Glace. Man kann jedoch davon ausgehen, dass bei Nestlé die Prioritäten im Nahrungsmittelbereich auf anderen Ebenen und Märkten, insbesondere in Nordamerika und Grossbritannien, gesetzt werden.

Für die Berner Merkur-Gruppe, ein weiterer potentieller Käufer an der Gerichtshörse, wäre ein Einstieg bei Mövenpick zweifellos eine interessante Perspektive: Weder das Marché-Konzept mit 16 Betrieben noch die Mövenpick-Restaurants stehen in direkter Konkurrenz zur Schnellimbiss-Systemgastronomie von Merkur. Im Gegenteil. Die Sunny-Corner-Kette wäre eine Ergänzung in der umfangreichen Palette von Mövenpick, und die neun Restellbetriebe könnten relativ problemlos in das Marché-Betriebskonzept einverleibt werden. Beide Systeme sind kompatibel, eine Zusammenlegung wäre denkbar. Einzig die Mövenpick-Hotelkette passt nicht in die Merkur-Philosophie, und daran wird es wohl scheitern. In nicht eben expansionsfreudigen Zeiten, wo Rückbesinnung auf das Kerngeschäft angesagt ist, wäre ein derartiges Engagement des Berner Unternehmens als mutiger Entscheid zu werten. In einer Konsolidierungsphase, wie sich Merkur

momentan befindet, könnte eine Übernahme von Mövenpick (und nur diese Variante ist für die Berner langfristig interessant) wohl auch eine Schuhnummer zu gross sein.

Der Mövenpick-Konzern ist in den letzten fünf Jahren durch eine überdurchschnittlich starke Entwicklung geprägt worden. Allein die Division Marché-Restaurants konnte im vergangenen Geschäftsjahr um 25 Prozent zulegen und hat erstmals die 100-Millionen-Umsatzgrenze überschritten. Ebenfalls zweistellige Zuwachsraten (von 106,7 auf 123,3 Mio Franken) verzeichnete der Sektor Konsumgüter mit den Hauptbereichen Sea-Food, Salatsaucen und Ice-Cream. Dies wären schlagkräftige Gründe genug für einen Einsteiger aus dem Umfeld Lebensmittelhandel. Die Entwicklungen auf diesen Gebieten geben zudem Anlass zu berechtigten Spekulationen, wonach der Umsatzmilliardär Mövenpick in den Gastronomie- und Konsumgütersektoren eher wachstumsorientierter ist als im Hotelbereich. Die erfolgreiche Vertriebsstrategie, den Verkauf der Produkte sowohl über den Kanal Detailhandel als auch über die eigenen Gastronomiebetriebe kommt potentiellen Interessenten sowohl aus dem Food & Beverage-Bereich als auch Systemgastronomie-Betreibern in jedem Fall entgegen. □

MIXED PICKLES

Deutsche wollen wissen: Sind Rheinische geniessbar?

Fischers Fritz fischt frische Fische, heisst es in einem bekannten Zungenbrecher-Vers. Doch zumindest für den Rhein gilt (nicht erst seit Schweizerhalbe): Das war einmal. Ob die Gräntiere auch tatsächlich so frisch, sprich: schadstofffrei, auf den Tisch kommen, das ist noch die Frage. Kürzlich wurde deshalb eine wissenschaftliche Studie des baden-württembergischen Sozialministeriums in Stuttgart in Auftrag gegeben. Sie soll untersuchen, ob die unverbesserten Rheinisch-Esser stärker mit Schadstoffen belastet sind. Zunächst geht es um das hochgiftige Schwermetall Quecksilber.

Von Konstanz am Bodensee bis Mannheim sollen 200 Rheinisch-Gourmets untersucht werden, parallel dazu noch einmal 200 «normale» Personen. Betreut wird die Untersuchung von der Universität Tübingen. In deutschen Fischerkreisen soll diese Aktion sehr begrüsst worden sein. Damit das Ergebnis nicht verfälscht wird, müssen die Freiwilligen zudem Angaben machen über Amalgamplomben (Zahnfüllungen) oder auch eingenommene Medikamente.

UOK

Schall und Rauch in Leukerbad

Es hatten sich ja anscheinend schon ein paar Nebelkrähen und Dauerpessimisten gefreut, aber es ist alles nicht wahr. Ein kurzes Gespräch und alle Gerüchte sind aus der Welt geräumt: Weder René Isler, Direktor vom Badhotel Les Sources des Alpes in Leukerbad, noch Patrick Burger, Küchenchef vom Restaurant Malvoisie, das zum Hotel gehört, werden ihre momentanen Arbeitsplätze aufgeben oder verlassen.

Dazu gäbe es auch keinerlei Veranlassung, wie von der Geschäftsleitung zu erfahren ist. Das Hotel sowie das Restaurant laufen sehr gut.

RSCH

Nahrungsmittelindustrie begrüsst EG-Beitritt

Die Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (FIAL) befürwortet nach den Ergebnissen einer Umfrage bei ihren Mitgliedern den EWR-Vertrag und einen anschliessenden

den EG-Beitritt der Schweiz. Der EWR bringe der Nahrungsmittelindustrie gewichtige Vorteile, heisst es in einer Pressemitteilung.

Die Vorteile eines EWR liegen nach Ansicht der Nahrungsmittelindustrie einerseits in einem harmonisierten Lebensmittelrecht, das auf denselben Grundsätzen und Zielsetzungen basiere wie die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung. Andererseits bringe der EWR eine wesentliche Verbesserung der bestehenden Kompensationsregelungen im Aussenhandel zur Neutralisierung der agrarpolitisch bedingten Rohstoffpreishandicaps.

Die FIAL, die 156 Betriebe mit insgesamt rund 23 000 Beschäftigten umfasst, spricht sich für ein EG-Beitrittsvertrag der Schweiz aus, da der EWR-Vertrag institutionelle Mängel aufweise.

sda

Hotel als Geschenkboutique: Direkter Versand aus Wiesbaden

Das Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden bietet einige ausgefallene Geschenkideen aus der hauseigenen Rezeptensammlung. Dabei wird Bewährtes aus Grossmutterns Küche mit modernen Erkenntnissen verbunden. Resultate aus der Orangerie von Harald Schmitt sind denn zum Beispiel eine Hausmarmelade in verschiedenen Sorten, ein Eierlikör mit einem Hauch von Nostalgie, Champagnertruffles in der Flasche oder der Orangerie-Wein 1989, ein spritziger Riesling mit feiner Säure, geeignet für Fisch- und Fleischgerichte und in Spezialabfüllung.

Damit die exklusiven Geschenke auch schön verpackt werden können, bietet der Nassauer Hof eine hauseigene Geschenkseite und übernimmt auch gleich deren Versand.

RS

Natur-Museum Luzern: Wild in der Küche

Das Natur-Museum Luzern hat soeben die Sonderausstellung «Wild in der Küche» vorgestellt. In der vom Naturhistorischen Museum Bern übernommenen und ergänzten Schau geht es um Fragen des Speisezettels in früheren Zeiten und die Bedeutung des Wildes in der Küche im Laufe der Geschichte. Die Ausstellung dauert bis zum 26. April 1992.

sda

Gastgewerbezukunft

Blick ins Jahr 2001

In den nächsten zehn Jahren werden sich Ess- und Trinkgewohnheiten von Hotelgästen stark verändern. Zu möglichen Trends gaben jetzt 484 österreichische, 176 deutsche und 152 Schweizer Hotels in einer zweitägigen Studie über «Gastronomie 2001» und «Hotellerie 2001» Auskunft.

In einer Studie des Wiener Unternehmensberaters Peter Mill zum Gastgewerbe im Jahre 2001 wurden auch 1064 Hotelgäste aus Österreich, Deutschland und der Schweiz nach ihren Erwartungen befragt. Wichtigste Erkenntnis für unsere Hotelbetreiber: 87 Prozent der Gäste wünschen sich vor allem freundliches Personal, gleichzeitig befürchten 35 Prozent aber, dass auf dem Fachkräftemarkt bald keine qualifizierten Mitarbeiter mehr gefunden werden.

Was das Hotelzimmer anbelangt, so soll es – dies sagten 94 Prozent der Befragten – vor allem ruhig sein. Die erträumte Stille darf nur das Telefon unterbrechen – das wünschen sich nämlich 92 Prozent neben dem Hotelbett.

Individuelle Speisefolge

34 Prozent der befragten Hotelbetreiber und -mitarbeiter nehmen an, dass in zehn Jahren «die unkonventionelle Zusammenstellung der Speisefolge» am wichtigsten für den Gast sein wird. 19 Prozent erwarten eine verstärkte Nachfrage nach frischen Zutaten und frischer Zubereitung, 18 Prozent nach leichterer und gesünderer Kost.

Fast 70 Prozent der Hotelfachkräfte sind sicher, dass der Alkoholkonsum kräftig zurückgehen wird zugunsten alkoholfreier oder zumindest -reduzierter Drinks. Lediglich 6 Prozent erwarten, dass auch im Jahre 2001 in Hotels

nach so gegessen und getrunken wird wie bisher.

Renovierte Nichtraucherzimmer

Weitere Ergebnisse der Studie: Bis zur Jahrtausendwende will jeder dritte Hotel seinen Betrieb renovieren lassen, wengleich 80 Prozent ihre Zimmer bereits heute für komfortabel halten, 76 Prozent für gemütlich, 65 Prozent für geschmackvoll und 55 Prozent für modern. Zunehmend wichtiger werden den Befragten zufolge in den nächsten zehn Jahren Lage und Standort eines Hotels (43%), Freizeitangebot und Qualität des Services (je 30%) sowie das Tagungs- und Seminarangebot (22%). 48 Prozent der Interviewten halten künftig zudem mehr Nichtraucherzimmer für erforderlich, und so gut wie alle rechnen mit einem verstärkten Gebrauch von Kreditkarten, die zurzeit in 71 Prozent aller Betriebe akzeptiert werden.

tdt

MIXED PICKLES

Sorge zur Umwelt mit Ökobonus

Mit grosszügigem Disponieren leistet der Gastwirt einen Beitrag zur Erhaltung der Umwelt. Ein Lieferrhythmus kann vergrössert, die Anzahl der Lieferungen entsprechend reduziert werden. Dadurch entstehen weniger dieselschwarze Schadstoffwolken!

Seit Oktober soll grosszügiges Disponieren zusätzlich honoriert werden. Die Schuler-Weine Gastro in Seewen-Schwyz (Tel. 043/24 32 32) hat den Ökobonus 30/50/100 eingeführt. Für Aufträge, die auf den zugeteilten Liefertag fallen, nur einen Lieferort betreffen und zu Listenpreisen verrechnet werden, wird ein Bonus gewährt. Dieser kann je nach Warenwert des Auftrages 30, 50 oder 100 Franken betragen. Er wird auf der Rechnung ausgewiesen und direkt in Abzug gebracht. Der Ökobonus soll als sinnvolle, zeitgemässe Ergänzung des bestehenden Bonussystems verstanden werden.

SCHLEMMERWOCHEN

12. 9.–28. 2.	Saison de moules	Aulac	Lausanne
1. 11.–31. 12.	Hummer und Austern	Hilton	Zürich-Kloten
16. 11.–22. 12.	Champagnerwoche	Bellerive	Rheinfelden
21. 11.–12. 12.	La cucina toscana	Waldhaus Dolder	Zürich
27. 11.–20. 12.	Gratin und Aufläufe	Hotel Sursee	Sursee
2. 12.–22. 12.	Champagnerwochen	Elite	Biel
26. 12.–25. 1. 1992	Dall à la carte	Kreuz	Egerkingen
1992			
4. 2.–26. 2.	New Orleans	Bahnhofbuffet	Zürich
7. 4.–24. 4.	Lammbuffet	Bahnhofbuffet	Zürich
4. 5.–24. 5.	A Passage to India	Bahnhofbuffet	Zürich
7. 7.–23. 8.	Smörgasbord	Bahnhofbuffet	Zürich
8. 9.–23. 9.	Wild	Bahnhofbuffet	Zürich
6. 10.–27. 10.	Delicious Singapore	Bahnhofbuffet	Zürich



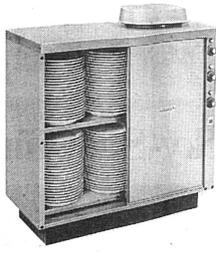
ND-368-DIALOG
30x60x85 cm
12 Lt.
8,25 kW
10,6 kW Jet



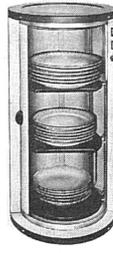
P-1+P-194-DIALOG
2x8-8 1/2 Lt., 50 cm breit
12 kW
20 kW Turbo



P-194-DIALOG
8 Lt., 6 kW
Turbo-DIALOG
10 kW, 8 Lt.



Tellerwärmeschrank
100 Teller 32 cm oder
150 Teller 27 cm
Standmodell
fahrbar
gleiche Preise
inox oder braun



Tellerwärmer
V-1/32
50-55 Teller
bis 32 cm



P-2/84-DIALOG
2x7 Liter
12 kW
40 cm breit



ND-3368-DIALOG
60x60x85 cm
16,5 kW Fr. 6140.-
21,2 kW Jet Fr. 6460.-

VALENTINE DEUTSCHE SCHWEIZ

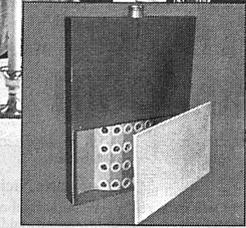
seit 1952 bekannt für erste Qualität und Sofort-Kundendienst

H. + R. Bertschi, 8053 Zürich Sillerwies 14
Tel. (01) 53 20 08/03 (Lager)
Fax (01) 382 04 16

Wenn Lüftung wirklich behaglich ist...



5.2



REPUS Quellluftauslässe

...stecken bestimmt REPUS-Quellluftauslässe dahinter. Kühle Frischluft quillt langsam und zugfrei aus grossflächigen Luftauslässen, verteilt sich über den Boden und steigt durch Konvektion an wärmeabgebenden Menschen und Objekten nach oben. Dort wird sie als verbrauchte Luft abgesaugt

Verlangen Sie den Beweis; wir kennen und lösen Ihr Problem.



Hesco Pilgersteg AG
CH-8630 Rütli/ZH
Tel. 055/337111
Fax 055/337310

HESCO

Der Weg der Luft

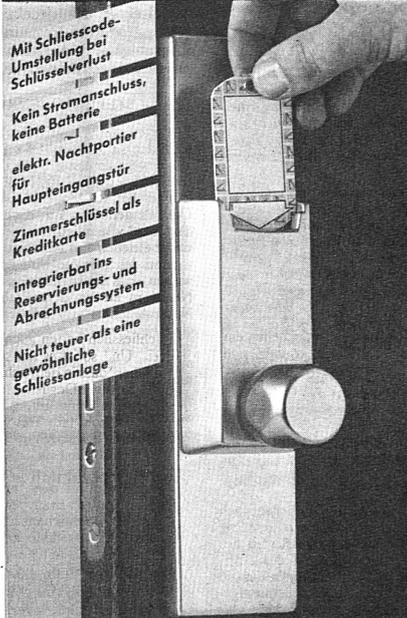
**hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!**

Name _____
Vorname _____
Beruf / Position _____
Strasse / Nr. _____
PLZ / Ort _____
Telefonnummer _____
Zahlungsweise: 1/2 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr
Inland Fr. 90.- Fr. 57.- Fr. 34.-
Ausland (Landweg) Fr. 126.- Fr. 72.- Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost Fr. 189.- Fr. 105.- Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee Fr. 268.- Fr. 147.- Fr. 93.-
 Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementdienst Postfach, CH-3001 Bern

VARIO-CODE-SYSTEM

Mehr als ein Schliess-System für Hotels



- Mit Schliesscode-Umstellung bei Schlüsselverlust
- Kein Stromanschluss, keine Batterie
- elektr. Nachtportier für Haupteingangstür
- Zimmerschlüssel als Kreditkarte
- integrierbar ins Reservierungs- und Abrechnungssystem
- Nicht teurer als eine gewöhnliche Schliessanlage

SCHÄNIS AS Schänis Automaten AG
8718 Schänis, Tel. (058) 371484, Fax (058) 371909

Analle Hoteliers

Sie sparen etwa 20 % Heizkosten, wenn Sie Ihre Fenster abdichten!

- keine Klebedichtungen
- keine Lamellendichtungen

Auskunft:
D. Rüttener, Fensterfalz- und Fugendichtungen, Dübendorf
Tel. 01/821 95 05 oder 077/61 38 05

Keiner zu klein, findig zu sein.



Man kann den Mitarbeitern nicht verbieten, den Arbeitsplatz mal eben links liegen zu lassen. Das Finden Abwesender kann man sich jedoch erleichtern, z.B. mit dem Colibri aus der Infracall PS 810-Serie, der schillernen Personensuchanlage. Diese und viele weitere integrierte Lösungen finden Sie bei Ascom, dem Spezialisten für Telefonieren, Funken und Vernetzen. Sofortinformation über Grastelefon

155 13 01
ascom
denkt weiter.

Inserieren bringt Erfolg!



Der internationale Systemexperte für rationelle Abfallentsorgung

Container-Stopfer CT 800 N

In immer mehr Städten und Gemeinden ist schon jetzt eine massive Erhöhung der Kehrichtgebühren bis zu 70% in Kraft gesetzt worden oder zur Einführung in aller nächster Zeit bereits beschlossene Sache! Die Container-Pressen von OCHSNER machen sich deshalb für Sie in Rekordzeit bezahlt und sparen Ihnen dauernd ganz erhebliche Kehrichtgebühren und Umschlagkosten ein.

Mit dem Ochsner-Container-Stopfer Container mit 600 und 800 Liter Inhalt besser und kostensparend nutzen!

- hohe Presskraft von 3000 kp ergibt je nach Art des Abfalles eine Verdichtung bis 1:6
- einfache und sichere Bedienung, wartungsfrei
- 100%ige automatische Entlastung von allen 4 Rädern während des Pressvorganges
- feuerverzinnte Stahlkonstruktion
- 220 Volt Anschluss
- SUVA-geprüft

damit auch Sie ab sofort Gebühren und Umschlagkosten einsparen können!

- garantiert lohnende Investition
- sehr kurze Amortisationszeit
- auf Wunsch können Sie sich durch eine unverbindliche, kostenlose Probestellung selbst überzeugen!

Ochsner

J. OCHSNER + CIE AG
Steinackerstrasse 31
CH-8902 Urdorf/ZH
Telefon 01 734 42 42
Tele-FAX 01 734 08 30
Telex 827 823



COUPON ausschneiden und einsenden!

Oeko-Serie (IV)

Biorebauern schenken reinen Wein ein



Der Biorebbberg kann vielseitig begrünt werden, da natürlich keine Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt werden.

Bild: zvg

Wein kann etwas Wunderbares sein, doch Skandale, Überschüsse oder Umweltbelastungen mit Nitraten und Pestiziden aus dem Weinbau haben einem den Genuss an einem edlen Tropfen in letzter Zeit getrübt. Doch nun geht etwas in der Szene – erst nur eine Handvoll, jetzt immer mehr Weinbauern kommen auf den Geschmack der ökologischen Bewirtschaftung. Mit durchaus bemerkenswerten Resultaten.

RENÉ MOOR

Dem Konsumenten reinen Wein einzuschicken, wenn es um den Weinbau geht, ist leider nicht unbedingt die Sache eines jeden Winzers. Denn was man vielerorts an den sonnigen Rebbergen einer Weintraube bis zur Reife so alles ange-

Verkauf: Direkt vom Winzer

Organisierte Verkaufs- und Vertriebsstrukturen sucht man im Bioweinbauverein praktisch vergebens. Jeder Weinbauer nimmt den Verkauf seines Weines selber in die Hand. Daran wird sich kaum etwas ändern. Denn der Verein selber kann auch nicht noch als Handelsunternehmung auftreten. Das würde ihn überfordern. Nur während Ausstellungen und Degustationen vermittelt er die Weine der Mitglieder. Dennoch, eine bessere Vertriebsorganisation für den Biowein würde man sich im Prinzip schon wünschen. «Doch ein Handelspartner, der beispielsweise alle unsere Bioweine vertreiben würde», so Präsident Bruno Bosshard dazu, «das ist momentan noch Zukunftsmusik. Abgesehen davon ist es zumindest sehr fraglich, ob eine solche Abhängigkeit überhaupt sinnvoll wäre.»

So wirtschaftet denn in diesem Bereich jeder Winzer für sich allein weiter. Momentan zumindest mit gutem Erfolg. Denn die Nachfrage vor allem von Privatkundschaft ist gross. Reform- und Bioläden gehören ebenfalls zu den guten Abnehmern der Weine, wie auch vorwiegend alternativ ausgerichtete Restaurants. Und ein Basler Biowinzer ist immerhin mit Coop-Basel ins Geschäft gekommen.

Wer sich für Biowein interessiert, für den hat der Bioweinbauverein eine Liste mit allen Produzenten, Weinsorten und Preisen zusammengestellt. Wer Interesse an einen oder anderen Wein hat, soll sich direkt an den Weinbauern wenden. Mit einem Besuch auf dem Betrieb kann der Eindruck noch vertieft werden.

Die Produzentenliste ist zu beziehen bei: Bruno Bosshard, Präsident Bioweinbauverein, Telefon (085) 3 41 24, oder beim Schweizerischen Bioweinbauverein, c/o Forschungsinstitut FIBL für biologischen Landbau, Bernhardsberg, 4104 Oberwil, Tel. (061) 401 42 22.

deihen lässt, erinnert oft eher an die Produktion eines bombigen Chemiecocktails als an die Herstellung eines edlen Tropfens aus der Natur. Viele betrachten denn auch ihre Rebfläche als reine Monokultur und «würzen» sie mit ganzflächigen Herbizid-, Insektizid-, und Akrazidensätzen. Die sind notwendig, um Ertragsausfälle zu verhindern. Nur wird leider damit auch die für die Aufrechterhaltung der natürlichen Kreisläufe und Selbstregulierungsmechanismen so wichtige Begleitflora vernichtet. Die Bodenfruchtbarkeit nimmt ab, nützliche Insekten gehen ein und einzelne Schädlinge können sich dafür ungestört vermehren.

Damit die Rebstöcke zur vollen Entfaltung kommen und einen ökonomisch hohen Ertrag bringen, wird ausserdem meist tüchtig mit leichtlöslichen Mineraldüngern nachgeholfen. Das Resultat: Das Grund- und Oberflächenwasser wird belastet, dafür treten an den Trieben gehäuft Pilz- und Mangelkrankheiten auf. Dagegen wiederum hilft nur – man ahnt es bereits – der immer stärkere Einsatz von Fungiziden...

Sich dieses ganzen Teufelskreises bewusst, gründete im Frühjahr 1989 eine Gruppe von biologisch arbeitenden Weinbauern den Schweizerischen Bioweinbau-Verein SBWW. In enger Zusammenarbeit mit Vertretern des Forschungsinstituts für biologischen Landbau FIBL erarbeitete man konkrete Produktionsrichtlinien für den biologischen Landbau. Die hat man denn auch in einem verbindlichen Reglement festgehalten. In einer Präambel dazu heisst es: «Biologisch arbeitende Winzer sind sich ihrer Verantwortung gegenüber einer intakten Umwelt und eines gesunden Bodens bewusst und erzeugen Trauben, Saft und Wein ohne Einsatz chemisch-synthetischer Dünger und Pestizide.» Sämtliche noch erlaubte Schutz- und Pflanzenschutzmittel, sowohl im Feld wie auch im Keller, sind denn auch genauestens im Reglement definiert. Somit weiss jedes Mitglied, was erlaubt ist und was nicht.

Effiziente Kontrolle

Trotzdem: Damit diese Richtlinien auch wirklich Sinn machen, hat man innerhalb des Vereins gleichzeitig eine effiziente und sehr strenge Kontrolle eingeführt. Dabei werden in drei Phasen bei jedem Mitglied des Vereins Kontrollen im Feld (in der Vegetationszeit), im Keller (im Winterhalbjahr vor der Abfüllung der Weine) und verschiedene Analysen der fertig abgefüllten Weine durchgeführt. Bruno Bosshard, Präsident des SBWW dazu: «Diese Kontrollen bilden wohl die wichtigste Aufgabe des Vereins.» Zu Recht, denn nur durch diese grösstmögliche Transparenz kann es gelingen, auch beim zu Recht kritisch gewordenen Konsumenten ein eingeschränktes Vertrauen in einen Biowein zu wecken.

Heute, noch keine drei Jahre nach seiner Gründung, sind dem SBWW gesamt-schweizerisch bereits etwas über 30 Mitglieder angeschlossen. «Es mag eine Zeiterscheinung sein», so Andy Häseli,

Sekretär des SBWW dazu, «aber momentan macht der Bioweinbau tatsächlich eine enorme Entwicklungsphase durch.» Einzuwenden ist dagegen im Gegensatz zu anderen, weniger schönen Zeiterscheinungen herzlich wenig.

Ausser vielleicht – und dort setzt nicht selten auch die Kritik am Biowein an – bei der Qualität der verschiedenen Weine. Denn nicht selten wird ein Biowein von Kennern überhaupt nicht ernst genommen. Und die Vorurteile sind dabei oft so zementiert wie ein Brückenpfeiler.

Aber schliesslich halten auch die keine Ewigkeit. Und so ist es um so erfreulicher zu sehen, dass in der Fachzeitschrift «Vinum» bei einer Degustation von Bioweinen eine durchaus gute Bilanz gezogen wird. Obwohl laut Testbericht «relativ häufig Bouquetfehler durch Reduktion oder Oxidation oder zu stark fortgeschrittene Reife, magere, ausgezerrt wirkende Körper» beanstandet werden, konstatiert man der Mehrheit der Weine einen «durchaus akzeptablen Rahmen». Und besonders erfreut zeigt sich die Jury über einige ganz klare «Highlights». Diese Weine mit offensichtlich sehr viel Persönlichkeit und Typizität, voller Finesse und Harmonie zeigen auf, dass die Bemühungen des SBWW absolut ernst zu nehmen sind

und dass der Aufwand des biologischen Anbaus lohnend ist, wenn der eingeschlagene Weg fortgesetzt wird.

Doch so löblich diese Anstrengungen des SBWW auch sind, so gehen sie auch ins Geld. Nebst dem betriebenen Beratungsdienst, den Praxisversuchen mit alternativen Pflege- und Spritzmitteln und den Anbauversuchen für neue resistente Rebsorten in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil oder der Öffentlichkeitsarbeit, kosten aber vor allem die aufwendigen Kontrollen einen Haufen Geld. Bosshard: «Das alles nimmt enorm viel Zeit in Anspruch. Zudem sind die Laboruntersuchungen äusserst kostspielig.» Klar, dass dies den Verein ziemlich strapaziert, denn all diese Kosten müssen von den Vereinsmitgliedern selbst getragen werden. Doch gerade diese Bereitschaft zum totalen Engagement ist notwendig. Denn nur so können die Biorebauern überhaupt ihrem Ziel näherkommen, dem Wein als Naturprodukt, als Spender von Kraft und Lebensfreude, sein allzu leicht verspieltes hohes Ansehen wieder zurückzugeben. Ein Ansinnen eigentlich, das man nicht nur wohlwollend registrieren, sondern ruhig auch bei einem guten Schluck Schweizer Biowein selbst unterstützen sollte.

Fünf Fragen an Andi Häseli, Sekretär des Schweizerischen Bioweinbauverbandes

Andi Häseli ist ein Bioweinbauer, nicht einfach ein unverbesserlicher grüner Individualist, eine Art realitätsfremder Spinner?

Bis vor zirka fünf Jahren fristeten die wenigen Bioweinbauern tatsächlich ein Idealistendasein. Sie waren jedoch keineswegs realitätsfremd. Schon früh erkannten sie, dass nur mit einem möglichst naturbelassenen, vielseitig begrüntem Rebberg dem Teufelskreis der Chemie begegnet werden kann. Zudem zeigt sich heute, dass der Bioweinbau auch aus betriebswirtschaftlicher Sicht nicht uninteressant ist.

Hat denn der Biorebbau in der Schweiz heute eigentlich schon das Optimum in Sachen ökologischer Bewirtschaftung erreicht?

Der Bioweinbau ist heute die Anbaumethode mit dem höchsten Ökologierungsgrad. Im Vergleich zum integrierten und vor allem zum konventionellen Anbau werden nur sehr wenig Hilfsmittel benötigt. Durch das optimale Fördern der selbstregulierenden Kräfte in der Natur treten zudem kaum Schädlingsprobleme auf.

Welches sind die dringendsten Probleme, mit denen ein Bioweinbauer heute zu kämpfen hat?

Grössere Sorgen bereitet die Regulierung von Krankheiten. Nur mit einer Abkehr von traditionellen europäischen Sorten wie Riesling x Sylvaner un-

ter anderem hin zu krankheitsresistenten Sorten können noch entscheidende ökologische Verbesserungen realisiert werden. Völlig unverständlich und im Widerspruch zu den allgemeinen Forderungen für umweltgerechtere Anbauweisen ist daher das Anbauverbot dieser vielversprechenden Sorten in gewissen Kantonen.

Was muss geschehen, damit der Bioweinbau in Zukunft eine echte Chance hat, damit er bestehen kann?

In Zukunft kann sich der Bioweinbau am meisten helfen, indem er den eingeschlagenen Weg einer qualitativ hochstehenden Produktion unbeirrt weitergeht. Zudem ist es nötig, dass der biologische Landbau wie in der EG auch in der Schweiz endlich staatlich anerkannt und gefördert wird. Es ist zu hoffen, dass der Bioweinbauer seine Mehrkosten für die aufwendigere und risikvollere Produktion nicht mehr länger ausschliesslich auf die Konsumenten überwälzen muss, sondern vom Staat für seine ökologischen Leistungen stärker unterstützt wird.

Zu guter Letzt: Würden Sie auch wirklich jeden Biowein trinken?

Ich hatte in den letzten Jahren Gelegenheit, von jedem in der Schweiz produzierten Biowein zu versuchen. Dabei hat mich, wie übrigens verschiedene neutrale Weinfachleute bei Degustationen, die Qualität der meisten Weine sehr überzeugt. RM

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 13. 12. bis 19. 12. 1991

Entrecôte la

ohne Strang
per Kilo

35.50

Delikatess-Aufschnitt

6 Sorten, Stück zirka 1300 g VAC
per Kilo

7.90

GAUTSCHI Kräuterbutter

Stange 500 g

10.88

Pommes Croquettes

tiefgekühlt
Karton 5 Kilo
per Kilo

3.88

Dole Ananas

66 Scheiben
3/1 Dose

5.98

Grey Poupon Gurken

unsortiert
5/1 Dose

8.19

Rosé Côtes-de-Provence

AC • Castagnin-
POT 50 cl

3.-

+Wust

Galgon

Kessel 5 Kilo

28.95

Prodega CC in:

Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Emmenbrücke, Heimberg, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Rotkreuz

FIRMEN BERICHTEN

Würfelspiel-Sieger gewinnt Mountainbike

In den Monaten August, September, Oktober und November wurden in Restaurants und Pubs die Giraf-Strong-Bier-Spielwochen durchgeführt. Bei diesem unterhaltsamen Würfelspiel wurde jeweils ein Hauptsieger pro Restaurant ermittelt, der zur Teilnahme an der Jahreshauptverlosung berechtigt war.

Anlässlich der IGEHO-Ausstellung in Basel wurde am 21. November der glückliche Gewinner des Original-Giraf-Mountainbike von zwei Glückseelen gezogen. Das Los ermittelte René Boltz, Schaffhausen, das das Giraf-Spiel in der Exo-Bar Schaffhausen gewonnen hatte.

Ausländische Biere AG, 4018 Basel, Tel. (061) 331 55 35

Silvesterparty mit Gala-Diner

Noch bevor die Firmen- und Familienweihnachtsfeste stattgefunden haben, heisst es jetzt, den Gästen die Silvesternacht schmackhaft zu machen. Das Restaurant Schöneegg in Wädenswil tut dies mit einem sechsgängigen Menü für 94 Franken pro Person.

Zum Jahreswechsel gibt es eine frische Truthenterrine mit Kastanienkompott, Kressecremesuppe, pochierter Lachsstreifen an leichter Limonensauce mit Reis-Timbale, gefolgt von einem Brombeersorbet mit Pfämliwasser zur Zwischenverdauung. Als Hauptgang folgen Rindsfilet-Médallions mit Eierschwämmli an Kräuterrahmsauce mit Kartoffeln und Gemüseebeilage und zu guter Letzt ein Soufflé glacé Grand-Marnier. Wie die Zusammensetzung des Menüs, so auch das Motto des Abends: kunterbunt.

Erstes alkoholfreies Weissbier aus Erding

Preminger heisst das alkoholfreie Weissbier, das die Erdinger Weissbierspezialisten ab Juni 1991 auf den Markt bringen. Das Getränk enthält zirka 50 Prozent weniger Kalorien als normales Weissbier. Damit hat das Unternehmen seinen bisherigen Spezialitäten Erdinger Weissbier mit feiner Hefe, kristallklar, dunkel und pikantus Dunkler Weizenbock ein weiteres Produkt zugefügt.



Werner Brombach, Inhaber des Brauunternehmens, erwartet von seinem neuen Produkt einen weiteren Ausbau und Stabilisierung seiner Stellung im Weissbiermarkt: «Unser brautechnisches Knowhow und unser Qualitätsbewusstsein waren Leitlinie bei der Entwicklung von Preminger.» Erdinger Weissbräu, D-8058 Erding/Obb., Telefon 0049 (8122) 409 325

Wettbewerb Easy-Hot: Antworte und Gewinner

Bei der Verlosung der richtig ausgefüllten Teilnahmescheine (Easy-Hot IGEHO '91, Halle 113/Stand 155) lauteten die richtigen Antworten wie folgt:

1. Am meisten Easy-Hot-Systeme sind in Zermatt installiert.
2. Das erste Easy-Hot-System wurde im Jahre 1989 in Betrieb genommen.

Folgende Gewinner wurden gezogen: 1. Preis (1 Easy-Hot-Software): Heinz von Rickenbach, Hotel Zugertor, Zug. 2. Preis (1 Lohnabrechnung): Willi Boltz, Root. 3. Preis (1 Sauerstoff-Mehrschritt-Therapie): Margrit Kaufmann, Grindelwald.

Wir gratulieren den Gewinnern ganz herzlich. Easy-Hot, 8132 Egg, Tel. (01) 984 01 00

Schäumender Umsatz der Eichhof-Gruppe

747 662 Hektoliter Getränke, davon 383 347 Hektoliter Bier, setzte die Ge-

tränkeparte der Eichhof-Gruppe im Geschäftsjahr 1990/91 um. Der Absatz stieg damit um 26,3 Prozent. Erstmals wurden auch die Umsatzzahlen der International Calout Management plc. (ICM) in England, der Bier-Import AG und der beiden Getränkehandelsfirmen einbezogen.

Der konsolidierte Umsatz der Eichhof-Gruppe steigerte sich um 37,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr auf 277,2 Millionen Franken. Der Gewinn ging um 18 Prozent auf 3,85 Millionen Franken zurück. Dafür stieg der Cashflow um 39,7 Prozent auf 18,5 Millionen Franken.

Sauna, Solarium und Fitness – dem Körper zuliebe

Hansjürg Wirz, dipl. Sportlehrer ESSM und Geschäftsführer der Provital AG Solothurn, verfügt über eine mehrjährige Erfahrung als Hotelpersonal, und seit 16 Jahren plant und realisiert er Hotel-, Freizeit- und Sportanlagen. Zur Bio-Sauna mit angenehmem Raumklima mit einer Temperatur von nur 55 Grad und 50 Prozent Luftfeuchtigkeit wird eine zusätzliche Farblichttherapie und Negativ-Ionisierung geboten.

Im Solarium mit JK-Ergoline-Programm scheint die Sonne an 365 Tagen schön und gesund. Eine JK-Hydrojet-Massageliege bietet totale Entspannung. Fitnessanlagen und die Cardio-Fitness bieten die Möglichkeit zum Muskel- und Herzkreislauftraining.

Provital AG, 4500 Solothurn, Tel. (065) 22 39 70

Profi-Küche mit Variationsmöglichkeiten

Die Therna Grossküchen AG mit Hauptsitz in Sursee beschäftigt sich ausschliesslich mit der Produktion und der Planung von professionellen Küchen. Mit dem neuen Europiano-Herd konnte in Zusammenarbeit mit dem Gastgewerbe ein unkonventionelles Gerät für die anspruchsvolle Gastronomie entwickelt werden. Dabei wurden spezielle Trends berücksichtigt: Die Gäste wünschen eine offene Küche. Der Kochprozess soll vom Rohprodukt bis zur fertigen Kreation mitverfolgt werden können. Der gehobene Tellerservice bedingt eine grosse Anrichtfläche. Saucier, Entremetier usw. brauchen viel Ellenbogenfreiheit für ihre Kreationen – dank den rundum laufenden Herdstangen ist Europiano bequem von allen vier Seiten bedienbar.

Mit Thermodul-Elementen mit identischen Grundmassen sind viele Variationen möglich. Die Exotop-Grossfeldkochplatte mit vier elektronischen Heizzonen (rund 65 Prozent weniger Energiebedarf) wird zum Beispiel mit dem neuen Induktionskochfeld (75–85 Prozent Energieeinsparungen) kombiniert.

Therna Grossküchen AG, 6210 Sursee, Tel. (045) 23 91 91

Wein-Hochschulen in Bordeaux

Bordeaux ist Universitätsstadt für Weinfachleute und bietet in weiteren, darauf spezialisierten Schulen Ausbildungskurse für das Weinfach. Vom Grunddiplom für den Weinbauern bis zum Dokortitel des Ökologen können hier alle Stufen durchlaufen werden. Fünf der grössten Institutionen haben sich jetzt unter dem Namen Bordeaux, World Capital of Viticultural and Wine Education zusammengeschlossen, um ihr Kursprogramm bekanntzumachen.

Unterlagen und Kursprogramm sind erhältlich bei der Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux, IPC Vins et Spiritueux, 12, place de la Bourse, F-33076 Bordeaux, Telefon 0033 (56) 79 50 80, Fax 0033 (56) 81 80 45. RS

Volltreffer aus dem Schützenhaus?

Mit einer exklusiven Form und besonders hoher Qualität will sich die Altenburger Likörfabrik aus Altenburg in Thüringen jetzt auch in westlichen Gastronomiemärkten etablieren. Auf der Anuga wurden die dunkelgrünen Altenburger Flaschen mit dem ausgeprägten langen Hals erstmals vorgestellt. Zu Grapefruitlikör, Cassis und Obstler gibt es ein Sortiment mundeblasener Gläser.

«Noch haben wir keinen Importeur für die Schweiz, wir fangen ja erst an», gesteht lachend die Geschäftsführerin Marketing und Verkauf Elke Seifert. Mit 35 Jahren ist sie die jüngste der vier Geschäftsführer, die das ehemals «volkseigenen» Unternehmen in einem Management buyout übernommen haben. Gastronomen, die sich mit dem Sortiment aus Altenburg eine Exklusivität sichern wollen, werden ab sofort auch direkt beliefert: Altenburger Likörfabrik, Am Anger 1–2, D-O-7400 Altenburg/Thüringen (Telefon 0037-402-37 11 17). GU

Hotelempfänger «Telefonrundspruch» 6 oder 7 Programme, davon 1 Programm Lokalradio (UKW) «UKW» 7 Programme



«Ex. Sondyna»

Farbfernseher GRUNDIG und STANDARD, Sat-Antennen, Akustikanlagen. Hotel-Kommunikationssystem «Grundig»



PTT/SEV-geprüft

Verlangen Sie ausführliche Unterlagen:

Hitton-Hotelkommunikation Paul Welker Postfach 552 CH-8305 Dietlikon Telefon (01) 833 05 58 Fax (01) 833 05 18

Biennophone «Minitel»

Kompakt-Telefonrundspruchgerät in Miniauführung ohne Weckuhr

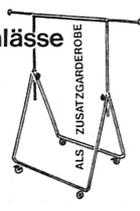
seiterle für besondere Anlässe



CAVALLETTO Plakatbock 50x70cm Fr. 212.-



MERCATO Marktstand inkl. Stoffdach und Tischplatte Fr. 555.-



TRAVELBOY Kleiderständer H 85-165 L 85-145cm Fr. 189.-

GERARD SEITERLE VERKAUFSTÄNDER 4024 BASEL TEL.061/3313400 FAX 3312149

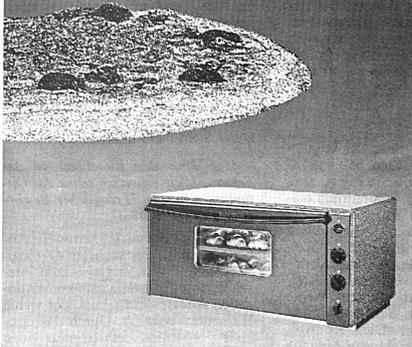
Für den Profi



alustar

Ihr Grossist hat's

Einfach prima



bertschinger Telefon 057 22 53 53

Prima Der Profi-Backofen mit Schamotteplatten für Pizzen, Wähen, Toasts, Chäs- chüechli und andere kleine Zwischenverpflegungen. Speziell für die Gastronomie entwickelt. Mit ausgezeichnetem Design und hoher Wirtschaftlichkeit. Verlangen Sie Unterlagen.



N Service-Avis Art. Nr. 777-2
Karton blau, für Mängel-Meldung für Unterhalt im Zimmerbereich, bedruckt in Deutsch, Französisch und Englisch, Format 30,5 x 12,5 cm, carton bleu, pour rapports de défauts pour l'entretien des chambres, avec texte en allemand, français et anglais, paquet de 100pcs/Bund zu 100 Stück.
Preis per Bund/Prix par paquet

Bund/paquet	1	5	10
Fr.	38.-	35.50	34.50

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!
Telefon (041) 23 65 05

Abegglen-Pfister AG Luzern

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren



Rentokil
in über 40 Ländern, weltweit

ZH	01 750 25 50	TI/GR	092 25 26 18
BS	061 301 77 11	SO	062 61 44 01
LS	021 617 77 67	BE	031 32 01 40
FR	037 23 27 23	VERSOIX	022 755 49 55

Beschriftungen Selbstklebend Schriftarten Buchstaben

+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck. 5122 Grüenchen

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement – Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 – oder jede Woche an jedem Kiosk.

Lachserei John Ehrat

Qualitative Rauchzeichen

Wenn ein Koch aus Leidenschaft mit Liebe zur Fischerei seine Passion im eigenen Geschäft verwirklicht, schwimmt er auf einer kulinarisch interessanten Welle. Die Rede ist von John Ehrat, der in Klosters seit rund zwanzig Jahren, heute gemeinsam mit seinen beiden Söhnen, das Restaurant Alte Post und eine Lachserei betreibt.

MARIANNE MING-HELLMANN

Während rund fünfzehn Jahren stand der gebürtige Davoser John Ehrat am Herd, gut die Hälfte davon als Küchenchef in Fünfsternehotels. Als passionierter Fischer träumte er schon in jungen Jahren vom Lachsfang im hohen Norden. Als ein norwegischer Gast ihm die Möglichkeit bot, während der Zwischensaison in seinem Lachsfluss zu fischen, zögerte Ehrat nicht, diese Chance wahrzunehmen.

Während seiner wiederholten mehrmonatigen Aufenthalte im hohen Norden erlernte er nicht nur die Tücken der Lachsfischerei, er begann sich auch ernsthaft mit der Räuchererei zu befassen. Sein Ziel war es vorerst, im mittlerweile erstandenen eigenen Restaurant Alte Post in der Klosterser Fraktionsgemeinde Aeuja eine Lachserei zum Eigenbedarf einzurichten.

Verarbeitet nur Frischlachs

Während Ehrats Räucherlachs anfangs als Geheimtip unter Insidern galt, wurde seine Hauspezialität immer bekannter; sein jahrelanges Experimentieren mit norwegischen Lachsen hat sich bezahlt gemacht. «Wir verarbeiten ausschliesslich frischen Lachs, den ich von zwei mir bekannten norwegischen Produzenten beziehe. Rund neunzig Pro-

zent der Fische stammen aus der Zucht. Dank langjähriger Erfahrung verstehen es die Skandinavier, ebenbürtige Qualität zum Wildlachs aufzuziehen.»

Ehrat bezieht im Jahr rund 25 Tonnen Frischlachs, der das Bündnerland in wöchentlichen Lieferungen per Flugzeug und Kühlwagen erreicht.

Kein Berufsgeheimnis

Die frischen, zwischen sechs und sieben Kilo schweren Fische werden vorerst filetiert und pariert. Dann wird die innere Lachshälfte mit Meersalz und wenig Rohrzucker bestreut. Nach 24 Stunden wird der Fisch gründlich gewaschen, an der Sonne getrocknet und in die Räucherhütte gebracht. Eingefeuert wird mit einer Mischung aus Laubholzspänen, bestehend aus Esche, Erle, Buche und Birke. Je nach Luftfeuchtigkeit und Aussentemperatur hängen die Lachsseiten zwischen 12 und 24 Stunden im 23 Grad warmen, trockenen Rauch.

90 Prozent im Verkauf

Was vorerst ausschliesslich zum Verkauf im eigenen Restaurant gedacht war, entpuppte sich als wahrer Renner. Heute gelangen 90 Prozent der geräucherten Lachse in den Verkauf. Beliefter werden sowohl Gastronomiebetriebe wie Privatkunden. Auf die Frage, wie sich heute das Umsatzverhältnis zwischen dem Restaurationsbetrieb und der Lachserei zusammensetzt, lacht Ehrat: «Ich habe es nie genau ausgerechnet, aber die beiden Unternehmen bilden die Existenzgrundlage für drei Familien.»

Zum Stichwort Listerienbefall meint Ehrat schliesslich, er habe noch nie befallene Ware erhalten. Ausserdem befallere bei Negativwerbung stets einen Umsatzanstieg verbuchen können. Die Hygiene kam ihm somit nicht ungelegen. □

Traditionelle Räucherei

Der Rauchlachs des Campbell-Clans

Lachs, Forelle und Hering, Wild, Fleisch und Käse werden im würzigen Rauch eines Eichen- und Apfelholzfeuers zu herrlichen Köstlichkeiten. Das Geheimnis der richtigen Zubereitung dieser Spezialitäten hütet das schottische Familienunternehmen Inverawe Smokehouse in Taynuilt, einem kleinen Ort am River Awe in der schottischen Grafschaft Argyll.

REGULA STUCKI

Vor 16 Jahren begann Robert Campbell-Preston am Loch Etive Forellen zu züchten. Die Farm, die Fische und die Wünsche von Campbell wurden immer grösser, so dass weitere acht Jahre später der erste Räucherofen aus Holz und Teer an die Rückseite des Wohnhauses gebaut wurde. Nach den ersten, erfolgreichen Versuchen mit Forellen wurden bald auch Lachs und andere Fischarten in den Eichenrauch gehängt. Vor einem Jahr wurde die Angebotspalette nochmals erweitert: Mit Wildbret, Angus-Schinken und Schaffleisch. Das kleine Unternehmen ist mittlerweile auf 11 Mitarbeiter angewachsen. Neben Gastronomie, Wiederverkauf und dem Detailhandel beliefern die Campbells heute Feinschmecker in der ganzen Welt. Trotz der steigenden Nachfrage wird nicht auf die industrielle Räucherung umgestellt. Die traditionelle Methode der Vorfahren soll beibehalten werden.

Die prächtigen Fische aus Salz- und Süsswasser, die in Taynuilt geräuchert werden, kommen frisch gefischt aus der näheren Umgebung. Robert Campbell führt Besucher stolz durch sein «blood and guts department» (Blut- und Darmabteilung). Eine Ausblutung des Fisches verhindert, dass der rote Saft im Mus-



Das Ehepaar Campbell-Preston mit ihren Mitarbeitern vor dem Gutshaus im schottischen Hochland.

Bild zvg

kelfleisch zurückbleibt. «Gestocktes Blut macht das Fleisch nach dem Räuchern bitter», fügt er erklärend hinzu. Der frische Zucht- und Wildlachs wird ausgenommen, gesalzen und eingelegt. Der traditionelle Pökelfeststoff des Inverawe Smokehouse besteht aus Salz mit wenig Zucker. Die Masse kann je nach Geschmack auch mit Rohrzucker, Dill, Bier oder Whisky verfeinert werden. Doch das sind sorgsam gehütete Hausrezepte.

Je fetthaltiger der Lachs, um so mehr Salz muss verwendet werden. Die Einwirkungszeit wird genau berechnet: Pro Pfund seines Gewichtes bleibt der Fisch eine Stunde lang in der Lösung, bis er mit frischem Wasser wieder «sauber gespült» wird. Der Räucherofen aus Holz und Teer «atmet» durch sein natürliches Rohmaterial und kontrolliert auf diese Weise Rauch, Feuchtigkeit und Wärme. Computergesteuerte Geräte sind hier überflüssig.

Lachs: Hygiene als Obsession

Augenschein in grösster Räucherei Schottlands

Die 1982 im südschottischen Duns gegründete Lachsraucherei Farne ist heute mit rund 260 Angestellten und einer wöchentlichen Produktion von 30 Tonnen Räucherlachs nicht nur Grossbritanniens grösster Verarbeitungsbetrieb für Zuchtlachs, sondern auch der Welt grösste Handschneiderei. Um ihre europäischen Grosskunden zufriedenzustellen, wird neben der Qualität vor allem die Hygiene grossgeschrieben.

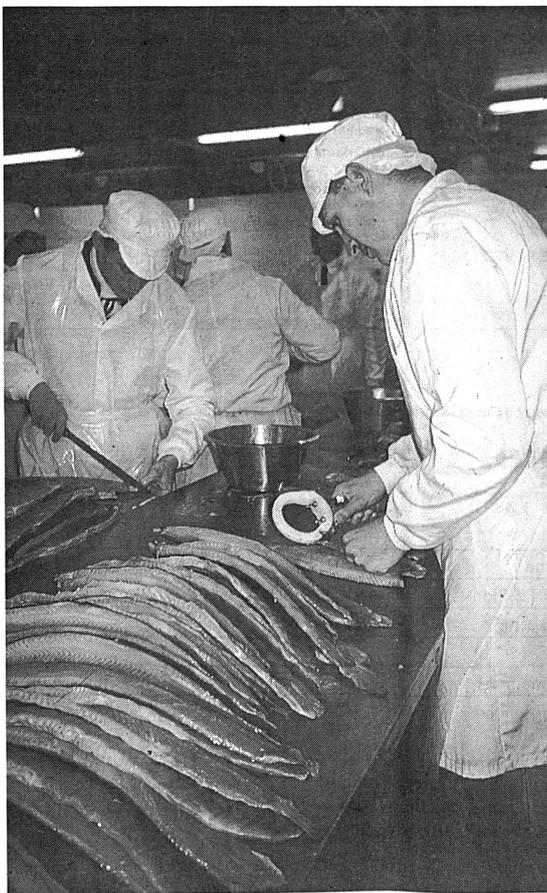
ELIANE MEYER

Dass die drei Besitzer von «Farne of Scotland», James Adam (Sales und Marketing), Ron Thomas (Produktion) und Brian Dixon (Finanzen) in ihrem Betrieb einem wahren Hygienefimmel huldigen, merkt der Besucher am eigenen Leib: Zuerst fasst man Haarnetz («ab nächstem Jahr führen wir auch ein Bart- und Schnurrbartnetz ein!»), darüber kommt ein gelber Helm; Gummistiefel und ein weisser Arbeitsmantel müssen zusätzlich noch angezogen werden; vor dem Betreten der einzelnen Produktionsräume muss man jedesmal die Hände in einer alkoholischen Lösung und dann mit heissem Wasser waschen und mit den Stiefeln durch ein desinfizierendes Becken waten, genau wie alle Angestellten auch.

Vor jeder Pause werden alle Produktionsräume völlig desinfiziert; wer ein Magen- oder Verdauungsproblem hat, darf nicht zur Arbeit erscheinen. Plastikhandschuhe werden nur für genau definierte Arbeitsgänge verwendet, und von Gesichtsmasken hält Ron Thomas ebenfalls nicht viel: «Plastikhandschuhe verführen dazu, die Hände weniger oft zu waschen, und unter Gesichtsmasken können sich Bakterien aus der Mundschleimhaut gefährlich konzentrieren.»

Zuchtlachs wieder mit Flösschen

Diese absolute Hygiene sei Farne seinen Kunden schuldig, erklärt James Adam, ebenso wie eine optimale Qualität des Lachses: «Nicht zuletzt auf unsere Verantwortung hin hat sich jene des schottischen Farmlachs in den letzten Jahren sehr verbessert. Noch vor zehn Jahren wurden die Lachse in so engen Bassins gehalten, dass ihre Flossen völlig verkümmerten und ihre Muskeln kaum noch einen Tonus aufwiesen, was das



Die Rückengräten werden von Hand ausgezupft.

Bild Eliane Meyer

zusätzlich durch die Futterrückstände im Wasser oft kontaminierte – Fleisch müde und schlapp erscheinen liess. Heute wird Lachs wieder im natürlichen Wechsel von Ebbe und Flut gefarmt: Die Fische haben mehr Platz und müssen in

einem gewissen Masse gegen die Brandung anschwimmen – sie haben wieder Flösschen und ein besseres Muskelgewebe bekommen.»

Farne verwendet ausschliesslich atlantischen Farmlachs von der West- und

Nordküste Schottlands (konstante Wassertemperatur von 6 bis 11 Grad) und verarbeitet pro Woche jahraus, jahrein rund 30 Tonnen Lachs und 10 Tonnen Lachsforellen. Der Produktionsbetrieb in Duns, in der südschottischen Grafschaft Berwickshire, wird nächsten Juli durch einen zweiten Betrieb in Galashiels ergänzt – die vor zehn Jahren mit sechs Leuten von den drei initiativen Fachleuten gestartete Unternehmung ist offensichtlich auf Erfolgskurs (Jahresumsatz: etwa 13 Mio Pfund). «Dies verdanken wir einerseits unserer rigorosen Qualitätskontrolle und andererseits unserem auf jeden Kunden zugeschnittenen Marketing», meint James Adam.

Verpackungen aus Rorschach

Farne verkauft ausschliesslich geschnittenen Räucherlachs und Lachsforellen, und das zu 70 Prozent ausserhalb Schottlands und Englands. Warum keine ganzen Lachsseiten? James Adam ist gar nicht begeistert: «Das ist, wie wenn Sie Mercedes bitten würden, Ihnen nur Blech zu verkaufen... Schliesslich ist neben den Räuchermethoden unsere Handschneiderei (slicing) unser ganzer Stolz.» Seinen Kunden bietet er die Marken «Farne of Scotland», zu 90 Prozent aber Eigenmarken an: «Das liegt für die grossen europäischen Kaufhausketten immer mehr im Trend. Und wir können auch ganz gezielt auf ihre Bedürfnisse eingehen: Für die französische Monoprix haben wir zum Beispiel kürzlich eine Verpackung mit einer «temporary sensitive mark» kreiert, einem Kleber, dessen Farbe anzeigt, wie lange der Lachs im Verkaufsgestell noch wirklich frisch bleibt. Das hängt einerseits von der Kühltemperatur, andererseits von der Zeit ab: Die Kunden haben so Gewähr, ein wirklich frisches Produkt zu kaufen.»

In Deutschland beliefert Farne Karstadt und Kaufhof mit Eigenmarken, in der Schweiz Migros – in der Schweiz, genauer bei Polyfilm in Rorschach, lässt Farne auch alle seine Verpackungen im aufwendigen Achtfarbentiefdruck herstellen, teils mit Rezepten. Individueller Kunde mit eigener Verpackung und nach seiner Vorstellung geschnittenen Lachsstücken kann allerdings nur werden, wer pro Monat drei Tonnen abnimmt, etwa 60 000 Tüten zu 500 Gramm. «Sonst lohnt sich für uns der Aufwand nicht.»

Einsetzung

700 Junglachse im Rhein ausgesetzt

Kürzlich fand im Beisein von Presse und offiziellen Gästen und unter der Leitung des baselstädtischen Fischereiaufsehers in Basel die Einsetzung von 700 Junglachsen statt. Hanspeter Truchsel, Obmann der Gilde etablierter Köche, meinte zu diesem Anlass:

Ein Beitrag an den Rhein

«Diese Aktion ist ein Beitrag an unseren schweizerischen und dem europäischen Rhein. Ein Beispiel für den Erfolg aller seit langen Jahren unternommenen Anstrengungen für eine anhaltende Verbesserung der Rheinwasserqualität.»

Die Gastronomie für Lachse

Lob und Anerkennung für die von der Gilde und dem norwegischen Lachsenteur durchgeführten Aktion kann auch von offizieller Seite. Der norwegische Botschafter in der Schweiz, Ronald Knoph, bezeichnete als besonders bemerkenswert, dass sich mit der Gilde just eine Fachvereinigung der Schweizer Gastronomie für die Wiederbelebung ehemaliger reicher Lachsgründe einsetzte und diese edle Fischart nicht nur als kulinarisches Verarbeitungsgut betrachtete. r./pd

Lagerung

Lachs niemals einfrieren

John Ehrat empfiehlt, Lachs niemals einzufrieren – dieser würde qualitativ und geschmacklich darunter leiden. Die Lachse aus Ehrats Lachserei in Klosters gelangen ausschliesslich frisch in den Handel.

Geräucherter und gravet Lachs kann im Kühlschrank – auch angeschnitten – bis 14 Tage nach dem Kauf problemlos aufbewahrt werden. Um ein Austrocknen zu vermeiden, wird der Fisch in Klarsichtfolie eingewickelt.

Damit sich das unverwechselbare Aroma voll entfalten kann, soll der Lachs vor dem Servieren während gut einer halben Stunde bei Zimmertemperatur gelandet werden, bevor er in etwa fünf Millimeter dicke Tranchen geschnitten wird. Echte Kenner servieren dazu Sauerteigbrot oder Pumpernickel.

MM

ANSCHLAGBRETT

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr)

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Wirteprüfung - leicht gemacht!

Wenn es auch Ihr Wunsch ist, ein eigenes Café oder Restaurant zu führen, dann können Sie jetzt aufatmen: Unser Vorbereitungs-kurs auf die Kant. Wirteprüfung erfolgt berufsbegleitend, also ohne Verdienstaustausch. Durch ein bequemes, leichtverständliches Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter Fernunterricht). Senden Sie den untenstehenden Coupon für unverbindliche und kostenlose Information ein.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung
Raffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ 5357

**Jeden
Donnerstag
nehme ich mir
einen
Moment Zeit.**

hotel +
touristik
revue

**Die führende Schweizer Fachzeitung
für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus
und Freizeit gibt's im Abonnement -
Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf,
Telefon (031) 50 72 22 - oder jede
Woche an jedem Kiosk.**

SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH

Worthing (Südküste) England

Wir garantieren Ihnen einen hochqualifizierten

Englischunterricht

Cambridge-1st-Certificate-Kurs - Proficiency-Kurse - kleine Klassen - intensive Englischkurse zu 30 Lektionen per Woche.

Ausflugs- und Freizeitprogramm.

Verlangen Sie unverbindliche Informationen:

Frau M. Knecht, Werdenbergstrasse 11
9470 Buchs
Telefon (085) 6 23 48, abends 18-19 Uhr
26757/15802

Sprachaufenthalte in

**den USA, Kanada, Australien
Neuseeland**

Wir bieten Ihnen das grösste Angebot der Schweiz für Kurse in Übersee zu günstigen Preisen an. Verlangen Sie unsere aktuellen Kataloge.

B & S Agency for E. L. S.
CH-6014 Littau, Luzern, Telefon (041)
57 12 88, Fax (045) 21 94 70

42024/330370

STUDY CENTRE «C & L» SWITZERLAND

CH-1820 MONTREUX

Avenue de Naye 15
Tel. (021) 963 08 80, Fax (021)
963 73 34

Réceptionisten-Kurzkurs

inkl. Fremdsprachen 13.1.-20.3.1992

Sprachkurse Franz., Engl., Deutsch

alle Stufen; ab 13.1. und 27.4.1992

Französisch-Kurzkurse

für Berufstätige; ab 13.1., 2.2., 2.3., 27.4.

Administrationskurse

inkl. Sprachen; Schuljahr 1992/93;

28.9. 42059/266965

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Neueröffnete Sprachschule in Perth, West-Australien
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Kombinierte Sprach- und Sportkurse (Tennis, Golf, Reiten, Tauchen, Surfen usw.)
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Proficiency usw.)
- Schweizer Betreuung an Ort.

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen gerne

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

41476/328405

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen...

denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
Intensivtraining für Erwachsene zu 14 Sprachen in 22 Ländern.
Sprachferien für Schüler.
Ein Jahr zur USA-High School.
Erfahrung aus mehr als 25 Jahren.

Farbkataloge erhalten Sie gratis.

Dr. Steinfels Sprachreisen AG

Dufourstrasse 31, Postfach 87314
8024 Zürich - Tel. 01/262 29 44
Fax 01/262 33 22



Weiterbildung SHV
in Ihrem
Interesse
031 507 111

Französischkurse in Nizza

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-
Examenkurse
4-Std., 5-Std. oder 8-Std.-Tag:
2 bis 24 Wochen.

Neues Programm 1991/92.

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und
Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265
Fax: 93 44 37 16

31429/123889

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlring 6, 6005 Luzern, Telefon 041-44 07 09

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurantmanagementkurs

8. bis 27. November 1992

31420/26201

gastrodata

Informatikzentrum für das Gastgewerbe
Via Orselina 77, 6645 Brione s/Minusio
Telefon (093) 33 83 97, Fax 33 25 95

Desktop Publishing

Computer-Intensivkurs

(Menugestaltung, Werbeschriften, Prospekte,
Flugblätter)

Teilnehmerkreis: Alle, die ihre Menükarten, Weinkarten, Listen und Formulare rasch, kostengünstig und professionell selbst herstellen wollen.

Voraussetzungen: Grundkenntnisse in der Bedienung eines PCs. Kenntnisse eines Textverarbeitungsprogramms.

Kursziel: Der Teilnehmer wird befähigt, selbständig mit Finesse Desktop Publishing zu arbeiten, um Speise-, Weinkarten, Formulare, Flugzettel usw. zu erstellen.

Kurslokal: 6 IBM PS/2 386 + Laserprinter, ausgerüstet mit VGA-Farbgrafikbildschirm, Maus, Scanner und Finesse.

Kursdaten und Preis: 16. und 17. Dezember 1991, Fr. 980.-

Inbegriffen: 2 Übernachtungen in ****-Hotel mit Frühstück, 2 Mittagessen und die Pausengetränke.

Anmeldung: Per Telefon oder Fax (max. 6 Teilnehmer).

P 42324/305677

THE INTERNATIONAL SCHOOL
OF ENGLISH & COMMERCE
Farncombe Road
WORTHING (Sussex) England



Englisch in England (Südküste)

- **Spezialkurse** für Hotellerie und Tourismus (6.1./23.3., 15.6.1992)
- Cambridge First, Advanced, Proficiency
- Ferienkurse Juli/August (ab 15.J.)
- Privatkurse für den Manager (one-to-one)
- **Neu:** für Wiedereinsteigerinnen Englisch und Textverarbeitung (ab 2 Wochen)

Verlangen Sie unverbindlich unsere Dokumentation.

Frau G. Wegmüller, Les Granges, 1261 Arzier, Telefon (022) 66 23 32 (vormittags), deutsche Auskunft.

42362/254606

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf / Position _____
Strasse / Nr. _____
PLZ / Ort _____
Telefonnummer _____

Zahlungsweise:	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 105.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementdienst
Postfach, CH-3001 Bern

LIEGENSCHAFTENMARKT

Umständehalber zu verkaufen in Kurort (Waadt-länder Alpen) an gut frequentierter Strasse im Dorfczentrum

Hotel-Liegenschaft

mit 1100 m² Umschwung, 16 Zimmern und 30 Betten. Besteingeführtes Spezialitäten-Restaurant, Speisesaal, Bar und grosse Terrasse. Genügend Parkplätze.

Verkaufspreis: Fr. 1 600 000.-
inklusive Betriebsinventar

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 37199 an hotel revue, 3001 Bern.

37199/19879

Einmalige Gelegenheit!

Zu vermieten in Ascona modern eingerichtetes

Hotel garni

per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 42477 an hotel revue, 3001 Bern.

42477/21024

ANBAG AG

Auf Frühjahr 1992 zu verpachten
im Bau befindliches

Restaurant

Zirka 100 Plätze plus zirka 40 Plätze auf der Terrasse.
Separates Stübli und Sitzungszimmer.

In der Gemeinde Zizers GR, 8 km von Chur entfernt.
Für ausgewiesene Fachleute sehr gute Existenz.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

ANBAG AG, Immobilien + Treuhand
Schulstrasse 5, 7012 Felsberg
Telefon (081) 22 22 37 (Herr Berger)

P 40349/44300

Zu verkaufen oder vermieten im
Baselbiet gepflegter

Landgasthof

Das Haus ist neu renoviert mit
modernst eingerichteter Küche.

Es enthält:
- Tagesrestaurant 36 Plätze
- Speisesaal 40-80 Plätze
- Gartenrestaurant 30-40 Plätze
- Parkplätze 25-30

und eignet sich bestens zur Führung
als

Spezialitäten-Restaurant

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 3054 Si bei ofa Orell Füssli
Werbe AG, Postfach, 4450 Sissach.

O 42400/199178

Zu verkaufen
Immobilien-Aktiengesellschaft im
Engadin mit exklusivem

Restaurationsbetrieb

und

diversen Personalstudios

Solvente Interessenten melden sich
bei:

LITI AG, 7001 Chur
Gartenstrasse 3
Telefon (081) 24 11 55

P 42081/44300

Zu verkaufen in Brunnen
Restaurant am See

Nähere Auskunft erhalten Sie schriftlich
unter Chiffre T 25-715940 bei Publicitas,
Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 42393/44300

Zu verkaufen

★★★★-Hotel, 50 Betten

im Oberwallis - gute Kapitalanlage.
Offerten unter Chiffre O 005-722285 an
Publicitas, Postfach, 2593, 3001 Bern 1.

P 41601/44300

Stadt St. Gallen

Altershalber zu verkaufen, gutgelegenes,
bekanntes

Hotel mit Restaurant

Heimeliges Tagesrestaurant mit Theke,
Speiserestaurant (in drei Teile unterteil-
bar), mod. Hotelküche, 4-Zimmer-Wirt-
wohnung und 24 Gästezimmer. Garagen
und Parkplätze. Stets voll vermietet. To-
talsanierung 1990. Günstiger Kaufpreis.
Ernsthafte Interessenten erhalten nähere
Auskünfte unter Chiffre Wi 1554 ofa, Orell
Füssli Werbe AG, Postfach 337, 9500 Wil.

O 42313/199178

Karibik

Hotelanlage

30 Zimmer, am Palmenstrand, Bar,
Pool, Restaurant. Ausbaufähig, z. B.
für Club.

Info: P.O. Box 45, Nagua, Republica
Dominicana

42185/310611

Gelegenheit

Zu verkaufen im Grossraum Bern
Billard-Center

Mehrfamilienhaus, Restaurant, Bar.
VP Fr. 2.95 Mio.
Offerten unter Chiffre M 37-718941 an
Publicitas, Postfach, 4501 Solothurn.

P 42401/44300

SARDINIEN die Perle im Mittelmeer
Info-Prospekte erhalten Sie jetzt bei:
NEUWEILER-REISEN, St. Jakobstrasse 29
8026 Zürich, Tel. 01-2424631, Fax 2912353

Hotelverkauf in Südtirol/Italien

Hotel-Restaurant, 60 Betten, in Kal-
tern am See, Kategorie ★★★, schö-
ne Panoramalage, gute Rendite.
Verhandlungsbasis sFr. 3,3 Mio.

Bitte melden Sie sich per Telefax
(0039) 473.220880.

42458/331759

Zu verpachten an Wirte-Ehepaar
schönes **Restaurant** am

Thunersee

Zuschriften unter Chiffre 530-1034
an ASSA Schweizer Annoncen AG,
Thunstrasse 22, 3006 Bern.

A 42375/42790

Ich suche einen hervorragend aus-
gewiesenen Hotelfachmann zur
Übernahme

einer aktiven Beteiligung

von 50% an einer interessanten und
ausbaufähigen Hotelliegenschaft.
80 Betten, Brasserie 80 Plätze,
Rôtisserie 35 Plätze, Bankettsaal,
Konferenzsäle, Terrasse, Wohnung
usw. Notwendiges Eigenkapital
zirka Fr. 500 000.-.

Angebot unter Chiffre 42373 an
hotel revue, 3001 Bern.

42373/292648

Möchten Sie eine

Bar

(am Thunersee)
auf eigene Rechnung führen?
Offerten unter Chiffre 530-1033 an
ASSA Schweizer Annoncen AG,
Thunstrasse 22, 3006 Bern.

A 42376/42790

Zu vermieten per 1. April 1992 we-
gen Aufgabe des langjährigen
Pächters, schöner, gediegener

rustikaler Landgasthof

zirka 95 Plätze, Wirtwohnung, Ta-
vernenrecht, 4-5 Angestellten-Zim-
mer. Gepflegte Grünanlage mit Gar-
tenrestaurant, zirka 35 Plätze.

Moderner, äusserst geschmackvoll
eingerichteter Betrieb mit bester In-
frastruktur. Zirka 10 m² Frisch- und
Getriekühlraum.

Der Gasthof ist für seine Spezialität-
ten bekannt. Im grössten Einzugs-
gebiet Goldküste Mutschellen; 5
Autominuten ab Baden; 20 Automi-
nuten ab Zürich.

Offerten unter Chiffre 2348 Zq. an
ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach,
8022 Zürich.

O 42497/199178

Schweizer Hotelierhepaar sucht
zum

Kauf oder Miete Stadthotel, 40-140 Betten

in Zürich, Bern, Luzern, Genf und
deren Umgebung.

Absolute Diskretion wird zugesich-
ert.

Angebote bitte unter Chiffre 42263
an hotel revue, 3001 Bern.

42263/326550

St. Moritz

Lokal mit Rest.-Bewilligung
in moderner Ladenpassage zu ver-
kaufen.

Hervorragende Möglichkeit für **Fast-
Food** (Sandwiches, Pasta usw.),
Café oder Aperó-Bar.

Gesamtfläche **118,8 m²**
Preis Fr. 9500.-/m²

Auskunft:
Telefon (01) 251 13 67
Telefon (082) 3 77 69 (ab 15. 12.)

Inserieren bringt Erfolg!

TABLEAU NOIR

HÔTESSES et HÔTES D'ACCUEIL

ÉCOLE LE JEUNE, première école d'hôtesse créée en Suisse
Rue du 31-Décembre 19, Genève - Téléphone (022) 735 75 22

AGENTS DE VOYAGES

Ecole agréée par l'I.A.T.A. et la Fédération des Agences de Voyages

41146/250392

hotel +
touristik
revue

Welche Fax-Nummer ist richtig?

Redaktion: (031) 50 72 24
Verlag: (031) 46 23 95
Stellenanzeigen: (031) 46 23 95
Geschäftsanzeigen:
deutsche Schweiz (057) 44 26 40

MARCHÉ IMMOBILIER

Cadre

15 ans d'expérience, avec
références, certificat de capa-
cité, cherche à louer région **Lac
Majeur TI** hôtel, hôtel garni ou
pension, minimum 40 cham-
bres, pour 1992/93,
Achat éventuel.

Offres sous chiffre 42397 à l'hô-
tel revue, 3001 Bern.

42397/281565

A vendre ou à louer, pour raisons de
santé, dès le 1er février 1992

HÔTEL-RESTAURANT DES BEAUX-ARTS À NEUCHÂTEL

Pour tous renseignements:
Téléphone (038) 24 01 51
Mme Maria Mutti

42110/44300

Jeune couple dynamique, diplômés
école hôtelière, cherche à prendre
en direction, location, gérance

restaurant/auberge/hôtel (PME)

à GE/VD. Connaissances service,
cuisine, gestion.

Téléphone (022) 755 33 88

P 42488/44300

Groupe hôtelier cherche achat ou exploi-
tation d'un

hôtel

Minimum 50 chambres.
Faire offres sous chiffre 22 L 766029 à
Publicitas, 1002 Lausanne.

P 42487/44300

Restaurant

dans campagne genevoise: centre
village à 5 km de la ville. Cadre sym-
pathique. 70 pl. intérieures et 45 pl.
terrasse couverte.

Excellent chiffre d'affaire.
Prix de vente fr. 660 000.-.

Offre sous chiffre 42188 à l'hôtel
revue, 3001 Bern.

42188/256234

Votre annonce vous apporte le succès!



Pressé?...

... Annonces par téléfax

hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Bern
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95

pour le professionnel



alustar ★★★★★
disponible chez votre grossiste



© Paul Wirth CH-5316 Gippingen
Machines et produits de nettoyage de tapis
et de sols pour l'industrie et le ménage
Téléfon 056/45 16 37 - 43
Telefax 056/45 16 36

**Être à jour une fois
par semaine.**



**La principale revue suisse de
l'hôtellerie, de la restauration, du
tourisme, et des loisirs - par
abonnement, appelez Mme Wyler au
(031) 50 72 22 - ou tous les jeudis dans
tous les kiosques.**



LE CALME QUI FAIT LA FORCE. ARKINA.

C'est à 666,4 mètres que nous puisons l'eau minérale Arkina, dans le sous-sol de la région d'Yverdon-les-Bains, ville d'eaux riche de traditions séculaires. Venue de la quiétude des profon-

deurs, notre eau est d'une grande pureté, légèrement minéralisée, pratiquement dépourvue de nitrates. Elle correspond ainsi parfaitement à la notion de santé telle que nous la

comprenons aujourd'hui. Grâce à sa faible teneur en sodium, Arkina convient idéalement à une alimentation pauvre en sel et à la préparation de nourriture pour enfants. Notre assor-

timent se présente ainsi: Arkina non gazeuse (étiquette bleue), Arkina légèrement gazeifiée (étiquette verte), Arkina gazeifiée (étiquette rouge) et Arkina Citro (étiquette jaune).

Canton de Fribourg

Logo en discussion

Le canton de Fribourg va tenter une expérience intéressante dont devrait profiter notamment son tourisme. Placés sous l'égide de la Chambre fribourgeoise du commerce et de l'industrie, les diverses associations économiques du canton, parmi lesquelles figure l'Union fribourgeoise du tourisme, ont en effet décidé de se doter d'un logo commun qui permettra d'identifier davantage le canton.

Le blanc et le noir, les vaches, les armailis, tous ces clichés propres au canton de Fribourg ont-ils toujours leurs partisans et leur raison d'être? C'est ce que les initiateurs du projet ont voulu savoir avant de lancer le concours qui désignera le meilleur motif. Pour ce faire, ils ont chargé l'Ecole supérieure de tourisme de Lucerne de mener une enquête auprès de la population.

Cette enquête, dont les résultats seront présentés vendredi à Fribourg et sur lesquels nous reviendrons dans une prochaine édition (voir aussi page 7 du 1er cahier de l'*Hôtel revue*), a notamment révélé deux tendances. Il y a, d'une part, ceux qui estiment que la vocation agricole du canton devrait apparaître dans le logo et ceux, d'autre part, qui sont d'avis qu'il y a enfin la chance de se libérer des anciens clichés. *MH/SR*

OT Lausanne

Film muet

Gilbert Schwaar, président de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne, et son directeur, Pierre Schwitzgübel, ont présenté, au cinéma du Palais de Beaulieu, un nouveau film de promotion qui a la particularité d'être... muet.

Il s'agit d'un court métrage d'environ douze minutes tourné en 16 mm, réalisé par Multivision sur une idée de Gerp Conseil, avec une musique originale de Michel Saugy. Intitulé «Lausanne, un art de vivre» ce film a une vocation de promotion essentiellement touristique. La qualité de ses images est remarquable: elles ambitionnent de donner une impression générale de la ville, d'en suggérer l'atmosphère en évoquant les sites et les attraits.

Mais l'originalité de ce film réside dans le fait qu'il est... muet. Certes, un commentaire écrit sera inséré dans chacune des cassettes-vidéo qui seront tirées à de nombreux exemplaires et qui contiendront en outre tous les détails complémentaires (dépliants, listes d'hôtels, offres-types, etc.). Mais ce film sera le plus souvent présenté et commenté directement par les agents du service de marketing de l'ADIL. Cette bande passera en Suisse et à l'étranger lors d'entretiens avec des transporteurs, des tours-opérateurs, des responsables de grandes entreprises en vue de déplacements individuels ou de groupes, d'«incentives», d'organisation de congrès.

Des cassettes-vidéo ont également été prévues à l'intention des principaux partenaires de l'office: représentations de l'Office national suisse du tourisme, Swissair, etc. Il s'agit donc d'un film pour tous usages pouvant être présenté partout dans le monde et commenté dans la langue de chaque pays. Il permettra en somme de camper la silhouette de Lausanne dans son ensemble, et les entretiens se poursuivront ensuite de manière détaillée, en fonction du ou des interlocuteurs en présence.

On peut aussi envisager que des cassettes de «Lausanne, un art de vivre» soient vendues sur place aux touristes désirant se procurer des souvenirs de leur visite dans la capitale vaudoise.

Mais les dirigeants de l'office du tourisme voient plus loin. Idéalement, ce film pourrait servir d'introduction à d'autres sujets à réaliser ultérieurement. L'un d'eux traiterait par exemple des «incentive-tours», un autre des congrès et du tourisme d'affaires, un troisième du futur musée olympique que le CIO construit à Ouchy, etc. Un autre avantage de la formule adoptée par les Lausannois est d'ordre financier: le prix de «Lausanne, un art de vivre» avec lequel 200 copies-vidéo ne dépassent pas la somme de 65 000 francs. *CIP*

Frantour/Marti

«Alliance» marie le train et l'autocar

«Alliance»: c'est le nom de la nouvelle société que Frantour et Marti, deux des chefs de file helvétiques du tourisme émetteur vers la France, viennent de créer en commun pour lancer sur le marché une nouvelle ligne de voyages forfaitaires. Des fiançailles assez inédites pour une complémentarité rail/bus idéale. En point de mire, notamment, Euro Disneyland.

JEAN-PAUL FÄHNRICH

La ligne droite, c'est bien connu, est toujours la distance la plus courte d'un point à un autre. Les deux voyagistes Ernest Marti SA, à Kallnach, et Frantour, à Genève, devraient désormais être en mesure d'en fournir la preuve. Les deux tours-opérateurs viennent en effet d'unir leurs efforts et vont très prochainement lancer sur le marché un tour-opérateur commun, «Alliance Marti Frantour», avec la France pour destination privilégiée. On connaît les prédispositions de Frantour sur le marché du tourisme ferroviaire (près de 95% de la clientèle Frantour voyage actuellement en train) et le savoir-faire de Marti sur la route grâce à son offre de voyages en autocars.

Aujourd'hui donc, Frantour et Marti montent en quelque sorte dans le même wagon pour proposer aux touristes le voyage en car pour des destinations et des circuits difficilement accessibles par le train. Concrètement, le rapprochement des deux voyagistes jusqu'ici concurrents permettra l'apparition sur le marché d'une nouvelle ligne de produits communs. Au menu: la France sous forme de destinations intervilles, balnéaires et de découverte.

Marti mettra ses autocars grand tourisme à disposition alors que la logistique d'hébergement sera assurée, sauf exception, par Frantour dans les hôtels de sa propre chaîne. Avantage: possibilité d'optimiser la complémentarité naturelle de chacun.

A cet effet, le catalogue «Alliance», tiré à 140 000 exemplaires sera distribué à toutes les agences de voyages dès le 20 janvier 1992 et sera valable du 1er avril au 31 octobre.

Neuchâtel

Au tour des professionnels

En octobre de cette année, le Grand Conseil neuchâtelois a voté un crédit de 3 millions pour le développement du tourisme. Une somme qui vient s'ajouter aux 500 000 francs mis à la disposition de la Fédération neuchâteloise du tourisme. Dans l'idée des législateurs, il s'agit avant tout de revitaliser l'ensemble des prestations, ce qui se fait sur place, dans les différentes régions, mais aussi dans le cadre d'une promotion systématique en Suisse et à l'étranger.

RENÉ JELMI

Une conférence de presse a servi de prétexte à une démonstration des prouesses que le service de développement économique du canton entend réaliser. En fait, une organisation complémentaire à celle des organismes régionaux existants va être mise en place.

Pour le président de la FNT, François Jeanneret, il s'agit naturellement d'une musique d'avenir dont les premiers résultats pourront vraisemblablement être mesurés en 1993 seulement. Il faudra tout d'abord trouver l'homme, ou subsidiairement l'organisation, qui sera capable de voyager à travers le monde, puis d'accompagner des groupes dans les différentes régions du canton.

L'homme-orchestre?

L'Etat neuchâtelois a confié à Karl Dobler, la mission de trouver l'oiseau rare qui sera capable de mener de front des activités multiples. Dans le mandat, il conviendra d'apprendre aux responsables des secteurs déjà en place, la simple façon de recevoir, puis aussi d'aller chercher des affaires dans les multiples facettes du tourisme. «Il s'agira de rechercher une politique cohérente en vue d'un tourisme à mesure humaine et au format du canton de Neuchâtel», a relevé Fran-



Quand Roger Rouvinez et Nicolas Pulver échangent leurs casquettes...

Photo Jean-Paul Fähndrich

Dès avril 1992, «Alliance» proposera en priorité trois buts d'excursions vers la France. Parmi les destinations privilégiées, on trouve l'incontournable Euro Disneyland avec des départs hebdomadaires en car au départ de Bâle. Des arrangements combinés avec différentes variantes vers Paris, des circuits en Champagne, aux Châteaux de la Loire et en Bourgogne, seront également développés. A une dizaine de kilomètres de Paris en effet, Frantour pourra mettre à disposition de la clientèle son hôtel trois étoiles Frantour Marne la Vallée à des prix très intéressants. Un atout de poids quand on sait que les hôtels Disney proposés généralement aux tours-opérateurs intéressés, des contraintes financières très sévères et très restrictives. Ainsi par exemple, les arrangements dans les hôtels Disney ne sont possibles qu'avec deux nuits au minimum.

Le programme «Alliance» offre également de larges perspectives vers la Côte d'Azur: départ en autocar tous les samedis soirs et séjours dans les résidences balnéaires de Frantour à Ste Ma-

xime, St-Raphaël, Cannes, Nice et Beaulieu-sur-Mer.

On le voit, il s'agit pour Marti et Frantour d'élargir en France l'offre vers des destinations difficilement accessibles par le rail ou pour des circuits qui requièrent un mode de transport indépendant. Pour Frantour, cette collaboration assure également une meilleure occupation de son importante offre d'hébergement en France.

«Alliance Marti Frantour» constituera une société simple à laquelle Frantour et Marti participent à raison de 50% chacun. Un capital de 100 000 francs a été constitué, mais «Alliance» sera une entreprise sans employés puisque, les frais de catalogues exceptés, toutes les tâches liées à l'exploitation de la nouvelle société s'intégreront complètement aux structures actuelles des deux partenaires. Marti prendra à son compte tout ce qui touche à l'organisation du transport et de la promotion, Frantour s'attachera notamment à la réalisation des catalogues. Quant aux réservations, elles pourront également se faire chez Frantour tant à Genève qu'à Zurich.

Roger Rouvinez, directeur en Suisse de Frantour, a fixé à 3500 les arrangements qu'«Alliance» devrait pouvoir commercialiser sur le marché durant la première année d'exploitation. M. Rouvinez est même persuadé être en mesure d'atteindre assez facilement les 5000 arrangements d'ici peu, surtout grâce à la force d'attraction du produit Euro Disneyland. Frantour, même si près de deux tiers de sa clientèle actuelle est déjà recrutée en Suisse alémanique, espère encore pouvoir grâce à cette collaboration, renforcer cette tendance.

Quant à Nicolas Pulver, chef de la production chez Marti, il se félicite que la nouvelle société «Alliance Marti Frantour» puisse profiter de la complémentarité idéale des infrastructures des deux partenaires avec un minimum de frais. Précisons encore que Marti et Frantour, au-delà de ces fiançailles amicales, gardent naturellement leur complète indépendance et continueront à assurer leur production traditionnelle sur la France. A titre d'exemple, Marti offrira sur son marché local des voyages séparés à Euro Disneyland. □

Verbier

Pluie d'étoiles

Pas beaucoup de neige mais des étoiles à profusion lundi à Verbier pour fêter Roland Pierroz, le patron du Rosalp, sacré «Cuisinier de l'année» par le Guide Gault et Millau, avec un total de dix-neuf points sur un maximum de vingt, le tout couronné de quatre toques.

Pour marquer l'événement, la station de Verbier, la commune de Bagnes et l'organisme «Valais Information» dont le but est de souligner tout l'attrait du Vieux-Pays, avaient organisé une manifestation hors du commun. Quelques-uns des plus grands cuisiniers suisses étaient présents les Girardet, Stucki, Dütsch, Rabaey, Jaeger, Large, Blocher, Braendle. Certains comme Guy Savoiz étaient même venus de Paris pour la circonstance. Toutes ces étoiles entouraient les plus hautes autorités du Valais, à commencer par le président du

Grand Conseil Dominique Siervo et le président du gouvernement, Bernard Comby.

Ce dernier sut avec une sensibilité d'esthète souligner à quel point la cuisine, fleur du tourisme hôtelier, est un art de haute classe, quand il donne la part belle à la sensibilité, à la qualité de vie, à l'équilibre, et au plaisir des sens.

Durant deux jours, Verbier éperonné par Patrick Messliener, directeur de l'office du tourisme et épaulé par tout le gotha cantonal que représentaient l'Union valaisanne du tourisme, la Chambre de commerce, l'Office de promotion en faveur des produits de l'agriculture valaisanne, les milieux hôteliers et l'Etat du Valais bien sûr célébra son «Roland national».

Le meilleur moment fut celui où Pierroz laissa tomber sa jaquette de cérémonie et s'excuta auprès de ses invités en disant: «Vous m'excusez. On m'attend en cuisine... pour vous servir...» TH

Médecins sans Frontières

Prostitution enfantine: non!

Fléau de certains pays touristiques, la prostitution enfantine prend des proportions alarmantes, estime Médecins sans Frontières.

Raison pour laquelle l'antenne suisse de cette organisation humanitaire a décidé de lancer une campagne destinée à sensibiliser les touristes se rendant en Thaïlande sur ces pratiques et en particulier ceux qui s'adonnent au tourisme dit du sexe.

Soutenue notamment dans leur action par la Fédération suisse des agences de voyages et par la presse touristique, Médecins sans frontières se propose de fournir aux tours-opérateurs et aux agences de voyages une fiche informa-

tive, format billet d'avion, destinée à être incluse dans les documents de voyage. Cette fiche rend attentifs les voyageurs aux réalités de la prostitution enfantine en Thaïlande. «Dès l'âge de six ans, litt-on notamment, ces enfants sont kidnappés ou vendus par leurs parents et finissent enfermés dans des bordels. Souvent maltraités, souvent contaminés par le virus du SIDA, privés de leur enfance... leurs souffrances sont indescriptibles.»

La campagne, qui durera jusqu'à fin mars, est complétée par la création d'une affiche réalisée par le dessinateur Ceppi et par l'organisation d'une conférence de presse.

MH

Marché japonais

Il faut éviter de jouer les franc-tireurs

Le 8e congrès du JATA (Japan Association of Travel Agents) s'est achevé à Tokyo avec une participation de plus de 1800 personnes excédant largement le nombre de participants du 7e JATA tenu en 1989. Peu de visiteurs européens étaient présents: moins de 200 personnes dont seulement cinq Suisses, parmi lesquels une délégation genevoise de trois personnes. Ceci est un nouvel exemple du manque de constance de ceux qui s'attaquent au marché japonais et qui considèrent qu'une visite épisodique suffit pour se faire connaître.

RÉGINALD THIÉVENT

Walter Bruderer, directeur de l'ONST à Tokyo, s'étonne à ce propos de l'inconsistance des néophytes qui se lancent sur ce marché sans aucune préparation. Il leur rappelle combien il est plus profitable de s'informer à l'avance auprès de notre représentation et surtout d'éviter de se déplacer au Japon en franc-tireur. Mieux vaut venir en délégation plutôt que se disperser en vains efforts.

La Suisse à l'ordre du jour

Pour en revenir au JATA, dont l'un des objectifs est de parvenir à une meilleure compréhension de la clientèle japonaise par le biais d'exposés, on peut regretter cette fois-ci que ce sujet d'importance fût négligé au profit de conférences d'intérêt touristique général sans rapport direct avec le Japon. Pour une fois, la Suisse était à l'ordre du jour puisque l'un des sujets était présenté par Mme Suzuki de l'ONST de Tokyo qui adopta un ton très direct pour s'adresser à ses compatriotes. Le stand suisse, partagé avec Swissair, était des plus modestes (finances obligent!) et faisait vraiment figure de parent pauvre par rapport à celui de l'Autriche, cinq fois plus grand!

Solde négatif

Selon notre représentation à Tokyo, une première analyse du marché japonais en 1991 révèle que les huit premiers mois, suite à la guerre du Golfe, se sont révélés particulièrement négatifs par rapport à 1990 (février -36,1%, mars -29,8%, avril -12,3%, juin -2,5%). Ce n'est qu'en août 1991 que la reprise s'est fait sentir (+1,8%) pour atteindre (en Suisse) +22% en septembre et +44% en

octobre (grâce en partie à Telecom). Finalement, 1991 devrait clôturer avec un solde négatif de 10%, ce qui revient à dire qu'une grande partie de la perte subie en 1991 a été récupérée entre août et octobre (en 1990, les nuitées atteignaient 850 000).

Selon W. Bruderer et Mme Suzuki, il faut s'attendre en 1992 à une augmentation d'environ 5% par rapport à 1990. Ce pronostic se retrouve dans les estimations émises par d'importants tour-opérateurs et agences de voyages au Japon qui situent l'augmentation entre 5 et 10%, tout en faisant dépendre leurs prévisions de la récession économique actuelle.

Un exemple des conséquences de la récession et des problèmes boursiers passés est la déconfiture du tour-opérateur Ohshu Express, provoquée entre autres par de lourds investissements immobiliers faits au mauvais moment et dont la cessation d'activité a surpris péniblement de nombreux prestataires de service en Europe. Il va sans dire que ce coup de tonnerre atterre les agents de voyages nippons qui ressentent cela comme une atteinte portée à la crédibilité de leur profession.

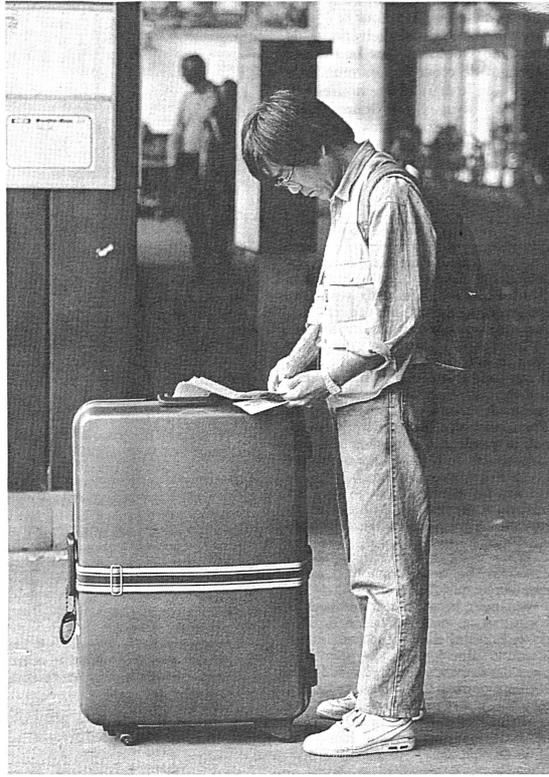
Autre frein porté au tourisme: les conséquences à long terme de la dernière chute de la bourse de Tokyo qui a proprement choqué le Japon et provoqué un freinage des dépenses superflues au sein de la clientèle japonaise (produits de luxe, vacances lointaines, etc.). Tous ces éléments, même si une baisse des tarifs aériens intervient prochainement, ralentiront les départs en 1992. Swissair Japon reste aussi prudente, même si ses passagers en «business» et première classe croissent confortablement.

Perspectives

Soyons néanmoins optimistes, car 1992 sera riche en manifestations et événements générateurs de voyages: Jeux olympiques d'hiver à Albertville, Jeux olympiques à Barcelone, Exposition universelle à Séville, inauguration du Disneyland à Paris (les tours-opérateurs y travaillent déjà) et les «Fioriades» aux Pays-Bas.

Quant au hit parade des pays européens accueillant les touristes japonais, la France (surtout Paris) vient en tête, puis la Grande-Bretagne, l'Allemagne, l'Italie (tombée du 7e au 9e rang), l'Espagne et la Suisse (du 13e au 14e rang - attention l'accueil!).

A ce propos, ajoutons que 60% des touristes japonais considèrent la Suisse



On estime à 8% la croissance annuelle du marché japonais. D'ici l'an 2000, le cap des 20 millions de touristes outre-mer devrait être atteint. Photo Jean-Paul Fährdrich

comme un pays cher (mais que pense le touriste suisse au Japon?). Par contre, 40% apprécient son rapport qualité/prix et 75% s'estiment satisfaits de leur séjour. Il faut néanmoins rester vigilant et inventif, car de plus en plus de pays européens nous font concurrence et investissent d'importantes sommes en promotion et publicité diverses au Japon.

Chez les voisins...

A propos du marché du sud-est asiatique dont l'appoint est d'environ 10% de celui du Japon, trois observations ressortent:

- La bonne production du marché taïwanais, dont la clientèle aisée dispose de budgets confortables.
- Les restrictions «cachées» du gouvernement coréen qui, pour restreindre les dépenses de ses nationaux à l'étranger, n'hésite pas à faire mentionner dans la presse les dépenses somptueuses de certains compatriotes, les désignant ainsi aux bons soins de l'administration des impôts.
- L'émergence du marché thaïlandais: 22 000 visas délivrés en 1991 par l'Am-

bassade de Suisse. Et le client thaïlandais fortuné dépense beaucoup...

Changement fondamental

Pour en revenir à ce que nous mentionnions plus haut, la qualité des débats au JATA ne fut pas des meilleures. Cependant, quelques enseignements utiles ont été retenus par les participants: selon M. Toshimitsu, président de Japan Airlines, le marché japonais est en train de subir un changement fondamental. C'est ainsi que les voyages à l'étranger deviennent quasiment un must du mode de vie japonais. De nombreux organismes, y compris JAL, estiment à 8% la croissance annuelle du marché japonais. Si bien que d'ici l'an 2000, le cap des 20 millions de touristes outre-mer sera atteint (maintenant 10 millions). La tendance serait aussi vers un tourisme de découverte et de distraction, le «shopping» comme but de voyages perd de son intérêt... Déjà, on observe que plus nombreux sont les clients à la recherche de vacances originales, d'hôtels bien délimités ou de voyages à but culturel, mais il y a encore des barrières: crainte de prendre de longues vacances, difficultés de communications, coût de vacances outre-mer, etc.

Facteurs d'expansion

Cependant, et en dépit des vicissitudes présentes, l'économie japonaise continuera à évoluer favorablement. C'est ainsi que le taux de croissance en 1992 devrait atteindre 3% selon l'ONST à Tokyo. Même estimation par N. Oda-ke, Senior Managing Director JTB, qui estime la croissance annuelle moyenne entre 3 et 5% pour les dix prochaines années, rendant également possible l'objectif de 20 millions de touristes japonais avant l'an 2000.

L'accroissement de la population (123 millions en 1992) a aussi son importance. Celle-ci pourrait atteindre 130 millions dans une dizaine d'années. A ce moment-là, 20 millions de touristes japonais représenteraient 15,4% de la population du pays. De même, l'inauguration du nouvel aéroport d'Osaka en 1995, l'agrandissement de celui de Narita-Tokyo et l'ouverture vers l'Europe de celui de Nagoya sont aussi des facteurs d'expansion du tourisme japonais.

La tâche ne manque pas pour faire fructifier cet important marché mais à la base, il faut savoir cultiver la compréhension et l'ouverture entre deux cultures différentes et suivre l'évolution des goûts et des exigences d'une clientèle qui deviendra toujours plus avide de nouveauté au fil des années.

Vevey

«Revevez l'accueil!»

Comment l'accueil à Vevey est-il perçu par les touristes, les résidents et les professionnels du tourisme? Après une année d'enquête, des étudiants du Centre international de Glion (CIG) tirent un bilan positif, avec quelques «mais». L'Office du tourisme, mandataire du projet, s'appuiera sur le travail de ces jeunes pour réaliser une campagne de sensibilisation, dont les méthodes restent encore à définir.

CATHERINE CHAPUIS

«L'accueil somnole, revevez-le», tel est le titre que les quatorze étudiants volontaires du CIG ont donné au rapport qui présente l'état de l'accueil à Vevey et environs.

L'étude révèle notamment un manque de spontanéité et d'amabilité de la part des résidents et des professionnels du tourisme veveysan. Cette lacune est toutefois compensée par une grande disponibilité et de la patience à l'égard des hôtes, précisent les enquêteurs.

Cette recherche dénonce également le peu de notoriété de l'office du tourisme. Un quart des résidents interrogés ne connaît pas ou ne profite pas des services offerts par cet organisme. De tous les services jugés (animation, restauration, transports, loisirs, hébergement, commerces, office du tourisme), est le point d'accueil celui qui est le plus souvent qualifié d'«excellent» (21,5%).

En interrogeant les touristes dans la rue, les enquêteurs ont pu tracer la liste des points forts et des points faibles de la ville: parmi les premiers, l'environnement et le lac arrivent en tête, parmi les seconds, ce sont le niveau des prix et le manque d'animation. De plus, une identité propre ou un symbole particulier semblent faire défaut à la cité qui est pourtant le berceau de Nestlé et de Charlot.

Jeux de rôle et questionnaires

Pour obtenir ces résultats, et bien d'autres encore, les étudiants ont confronté la réalité avec la théorie, les jeux de rôle avec les questionnaires. D'une part, ils se sont mis dans la peau de touristes afin d'observer les réactions sur le terrain et, d'autre part, ils ont interrogé les professionnels du tourisme, les résidents et les touristes sur leur vision de l'accueil.

Ce travail s'est réparti équitablement sur les douze mois passés. Parmi les 500 personnes abordées, de manière aléatoire, 309 ont accepté de participer au sondage. A noter que le quart des résidents interviewés ne se sent pas concerné par le tourisme et, plus inquiétant encore, seul 30% des professionnels de la branche ont retourné les questionnaires qui leur avaient été adressés.

La Charte de l'accueil

La «Charte de l'accueil» était l'outil de base des jeunes filles et jeunes gens du CIG. Ce document répertorie les caractéristiques de la notion d'accueil, selon

eux. Il tient compte des attitudes des habitants, par exemple le sourire, la disponibilité et l'effort de communication, et de leurs aptitudes, comme leurs connaissances de la ville et des langues étrangères. A cela s'ajoutent des critères concernant l'infrastructure de la ville, tels que la signalisation, la propreté et l'animation, notamment.

Les jeunes enquêteurs volontaires, originaires pour la plupart de pays du Sud (y est-on plus sensible à la notion d'accueil?), ont consacré non moins de mille heures hors-cours à ce vaste travail.

Sur la base de leur rapport, l'Office du tourisme de Vevey et environs compte «faire progresser le tourisme pour tous... et le bien de tous!», comme l'a assuré son président, Patrick Henry, lors de la conférence de presse mise sur pied par les étudiants eux-mêmes. Une campagne de sensibilisation, dont les méthodes restent encore à définir, devrait permettre d'atteindre ce but.

Des bilans positifs

Si le bilan de l'accueil veveysan est globalement positif, celui de l'expérience vécue par les étudiants durant ces douze mois l'est tout autant... sinon plus! «Nous voulons pratiquer un enseignement qui soit proche de la réalité et des entreprises», a affirmé Claudio Zucco, professeur au CIG. Par ailleurs, certains signes trahissaient la fierté bien méritée des jeunes personnes lorsque Patrick Henry a relevé la qualité de leur travail, «digne de futurs cadres de l'hôtellerie et du tourisme».

Vidéo touristique

Swiss Fun Land

Sous le nom de «Swiss Fun Land - La Suisse comme vous ne l'avez jamais vue», la société Somotrading SA a produit une cassette vidéo d'une durée de 60 minutes évoquant, au travers d'une quarantaine de sports, les 26 cantons et demi-cantons.

Ce film, conçu par Joseph Stutz et réalisé par l'équipe d'Executive Video, au Mont-sur-Lausanne, présente la Suisse comme un gigantesque parc d'attractions, offrant de multiples distractions durant les quatre saisons, dont ne sont pas absents les paysages les plus grandioses et de nombreuses facettes populaires et folkloriques.

«Swiss Fun Land», réalisé en vidéo broadcast, norme TV, a nécessité de gros

moyens techniques (prises de vue par hélicoptère, séquences sous-marines, etc.) et une année de tournage. Exempt de tout commentaire (le nom des principaux sites apparaît en incrustation dans la langue du lieu), ce film bénéficie en revanche d'un décor musical composé expressément pour l'occasion.

Destiné à promouvoir la Suisse, il a été entièrement financé par des fonds privés, sans aucun apport publicitaire. «Nos objectifs sont de le faire connaître et de le diffuser le plus largement possible en Suisse et à l'étranger», explique L. Godard, de la société Somotrading qui le livre dans un boîtier double, contenant la cassette VHS ainsi qu'un livret d'accompagnement de 48 pages.

● Somotrading SA, La Rippe, 1303 Pen-
thaz.

World Travel Market

Succès pour la Suisse

Au World Travel Market qui s'est tenu à Londres du 26 au 29 novembre 1991, le stand distingué comme le plus imaginaire dans sa catégorie de 1600 participants a été celui que la Finlande, la Norvège, la Suède et la Suisse avaient décoré en commun pour propager le ski de fond. Cette distinction honore la collaboration qui s'est instaurée entre l'Office national suisse du tourisme (ONST) et ses homologues nordiques pour promouvoir le ski de fond. Pour la première fois, quatre pays touristiques concu-

rents avaient ligué leurs forces pour défendre la même cause auprès des organisateurs de voyages venus du monde entier.

Par ailleurs, la «Voie suisse», le thème réalisé par les cantons pour le 700e de la Confédération, a remporté le Silver Otter Award, le second prix de l'association anglaise des journalistes spécialisés dans le tourisme. Vingt réalisations étrangères promouvant un tourisme respectueux des intérêts humains et écologistiques étaient en compétition, a indiqué l'Office national suisse du tourisme. Le premier prix a été remporté par un nouveau parc national dans l'Ouest australien.

sp/Ch

Ecoles hôtelières suisses

IN ou OUT... de l'Europe?

La Suisse est le pays des écoles hôtelières. Il en est de quasi officielles, au nombre de sept, regroupées dans l'Association suisse des écoles hôtelières (ASEH): «en être» est en soi un brevet d'excellence et une garantie pour les étudiants, même si l'on se bat fort, entre écoles, pour mériter une «étoile» de plus que la voisine... Ces écoles se trouvent bien sûr en concurrence avec des écoles similaires d'Europe et d'Amérique. Vont-elles tenir le choc de l'Europe, qu'elle soit CE ou EEE englobant les pays de l'Est?

ANNE MANCELLE

Pour l'instant, ces sept écoles hôtelières ont toujours une excellente réputation à l'étranger, parmi les professionnels de la branche. «Mais, dit Bernard Gehri, président de l'ASEH, vous n'imaginez pas à quel point est importante pour nous l'image générale de la Suisse: l'autre jour, j'allume la TV à Helsinki, on y passe un reportage sur la Suisse, on y entend une seule personne expliquer la réussite helvétique: Jean Ziegler, avec le lavage d'argent sale, les banques qui s'en mettent plein les poches, etc... Eh bien, pour nous, c'est désastreux, car pour avoir les étudiants, nous sommes en compétition avec les écoles hôtelières étrangères. Or, certaines de ces écoles étrangères recrutent par les biais d'agents recruteurs qui travaillent au pourcentage: il est facile pour eux d'utiliser la dégradation générale de l'image de la Suisse au profit de leur propre école... Et comment désamorcer la critique, alors même que l'on conteste notre choix non en fonction de critères techniques et professionnels, mais en fonction de critères émotifs ou démographiques?»

Ceci dit, nous acceptons pleinement le fait d'être mis en concurrence avec des écoles hôtelières étrangères, ce qui nous incite à adapter notre offre en tenant compte de cette concurrence. C'est pourquoi Glion, comme Lausanne, offrira des filières de formation en anglais dès l'an prochain.»

Les écoles hôtelières suisses membres de l'ASEH sont-elles vraiment bonnes dans tous les domaines de la formation?

Oui, parce que nos écoles ne se bornent pas à être des hautes écoles de gestion et de marketing. Nos étudiants sont formés et rompus à tous les aspects techniques de la profession, aussi bien à la gestion hôtelière qu'aux achats ou à la fabrication des mets, à la calcul de leur prix de revient, etc. Il est souhaitable de maîtriser également ces techniques pour être à même, par la suite, d'en imposer progressivement la manière et le style, même si la promotion extérieure est souvent confiée à des spécialistes extérieurs. Nos élèves sont destinés à être tout en haut de la pyramide hôtelière, mais ils doivent aussi très bien maîtriser les compétences de ceux qui seront leurs divers chefs de service. C'est ce qui explique que la formation permanente devient de plus en plus importante. Pour les écoles suisses, le créneau de la formation des formateurs est à explorer encore plus largement que par le passé.

Vous visez, peut-être le sommet de la pyramide parce que ce sont des élèves qui rapportent aux écoles, mais ne risquez-vous pas ainsi d'avoir pléthore de gens trop formés?

Lorsque je parle de former des formateurs, c'est bien parce que j'estime qu'il y a effectivement quelque chose à changer! La formation des employés d'hôtellerie est beaucoup trop lourde! La formation de deux ans ou plus telle que proposée dans les écoles me semble beaucoup trop longue pour devenir un bon sommelier; une courte formation initiale, prolongée par un cours de recyclage de temps en temps, qui pourrait par exemple être accessible aux chômeurs, voilà ce qu'il faut mettre en place. Mais ça, ce n'est pas l'affaire des écoles hôtelières, c'est celle des associations professionnelles... Toutefois, les formateurs formés chez nous seraient parfaitement à même de préparer de telles formations rapides! Et c'est d'ailleurs ce qui se passe déjà à l'étranger.

Les écoles ASEH sont donc parfaites? Rien à changer?

En ce qui concerne la matière enseignée, le contenu, il n'y a rien à changer fondamentalement, car nous adaptons l'enseignement de façon permanente à l'évolution: on trouve bien entendu des

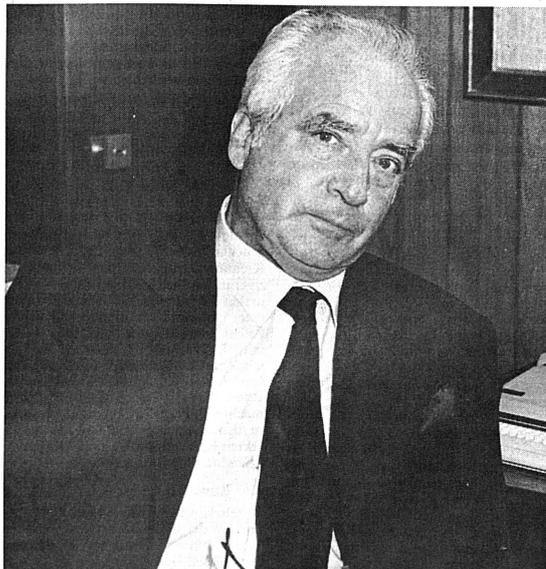
techniques qui étaient à la mode il y a dix ans et qui sont devenues complètement obsolètes. En revanche, il nous faut peut-être revoir nos méthodes d'enseignement encore très traditionnelles: ne parlons que du respect des grandes vacances entre deux volées, auxquelles sont plus attachés les enseignants que les élèves! Par ailleurs, les étudiants sont sans doute un peu trop protégés chez nous; l'introduction d'un esprit de compétition et de responsabilisation des étudiants semble indispensable pour préparer nos futurs cadres à une compétition difficile. Il faut entraîner les élèves à la mobilité technologique et intellectuelle, développer chez eux une curiosité positive et leur disponibilité quant à un certain nomadisme qui leur permettra de parfaire leurs connaissances de base grâce à diverses pratiques.

Les chaînes comme Accor, Hyatt, etc. mettent en place une formation interne. Cela ne vous menace-t-il pas à long terme?

Les grandes chaînes hôtelières viennent chercher chez nous (ASEH) nos meilleurs élèves et les mettent dans leurs training-programmes qui cultivent l'image de marque de la chaîne et tout ce qui la constitue, tant dans l'esprit que dans la matière. Ces cours durent un an, ils sont dispensés à haute dose, sans vacances, mais ce n'est pas une concurrence pour nous: nous fournissons à ces futurs cadres une base de connaissances générales, culturelles et techniques sur laquelle s'appuie le training d'entreprise.

La mobilité des étudiants hôteliers - qui ferait un semestre ailleurs - est-elle aussi importante que pour les étudiants tout court?

Elle est moins nécessaire, parce que nos écoles ont déjà une culture internationale fortement marquée. Formellement, des échanges individuels d'étudiants entre écoles suisses ou européennes (voire américaines) seraient très compliqués, car la correspondance des contenus d'enseignement n'est évidemment pas acquise. En revanche, il me paraîtrait intéressant de pouvoir développer les échanges post-grade, par exemple en engageant de jeunes diplômés d'autres écoles comme assistants dans l'une des écoles ASEH pendant un an. Cer-



Bernard Gehri: «Nous acceptons pleinement d'être mis en concurrence avec des écoles hôtelières étrangères.»

tains établissements le font déjà. Autre possibilité? Développer des cours d'été d'une durée de trois mois qui seraient particulièrement destinés aux élèves de certaines universités hôtelières, ce cours étant pris en compte dans leur formation globale.

Certains hôtels au centre des villes changent parfois de main plusieurs fois par décennie. Cette évolution met-elle en péril la profession, les établissements, donc vos élèves?

Cette évolution est effectivement inquiétante. Il est absolument malsain de faire d'un hôtel un objet immobilier dont on exige un rendement en rapport avec la valeur immobilière: c'est souvent impossible. Il existe par exemple une tra-

dition de l'hôtellerie de luxe européenne que ne comprennent tout simplement pas des investisseurs issus de cultures différentes. Eux, quand ils ont acheté un tel établissement, s'étonnent qu'un restaurant gastronomique ne soit pas complet à midi et ils exigent que le directeur prenne des mesures pour changer cet état de fait: mais on ne peut tout de même pas installer une boîte à hamburgers dans le cadre d'un cinq étoiles!

Ceci dit, la tendance hôtelière va inexorablement à la raréfaction des petits et moyens établissements et au développement d'unités toujours plus grandes. Or, ces grands hôtels sont de gros créateurs d'emplois, et c'est un aspect de l'activité hôtelière que l'on néglige souvent de porter à son crédit! □

Hostellerie de Caux

Nouveau départ

Si l'Hôtel National ne parvient pas à sortir de sa léthargie, un autre établissement montreuilien, fermé depuis de longs mois, va en revanche rouvrir ses portes: l'Hostellerie de Caux, dont la réputation a, à une certaine époque, dépassé les frontières de la Riviera.

C'est un professionnel bien connu, Jean-Pierre Fath - depuis de nombreuses années à la tête de l'Hôtel Suisse et Majestic, propriété d'Armin Gottdiener - qui à finalement pu mettre la main sur l'éta-

blissement qu'il dirigera avec son épouse. Le couple aura donc le privilège de passer du grand hôtel de 105 chambres au cadre plus familial de l'Hostellerie de Caux, c'est-à-dire une dizaine de chambres au-dessus d'un restaurant cossu.

C'est ainsi une sorte de feuilleton qui prend fin car l'Hostellerie de Caux, après une période fastueuse, était tombée en faillite il y a une année environ. La Banque cantonale vaudoise s'était alors retrouvée propriétaire des lieux, aujourd'hui encore dans un état de conservation jugé parfaitement sain. JCK

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.

Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verband (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Redaktionsleitung: Werner Friedrich a. i.; Miroslaw Halaba, rédacteur en chef/adjoint/responsable de la rédaction française; Dr. Alexander P. Künzle, Leiter Redaktion deutsch.
Redaktion deutsch: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Stehler (AST), Sam Manz (UM), Susanne Riedberger (SR), Regula Stucki (RS), Stefan Wehrle (SW).
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährndrich (JPF).

SHV - SSA: Stefan Senn (SSE). Stilverwaltung Stefan Wehrle (SW).
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Bruno Claudio A. Engelho (CE), Bern, Büro-Thomas Eltscher (BTE), Zürich, German Escher (GER), Brig, Peti Grunder (PG), Interlaken, Klaus Hölle (KH), Genf, Hanna Künzler (HK), Verscio, Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern, Kurt Metz (MC), Bern, Eliane Meyer (EM), Zürich, Marianne Ming-Hellmann (MH), Zürich, Kurt Riedberger (KR), Zürich, Franz Spanny (FS), Chur, Ueli Staub (US), Zürich, Felix Thomann (THO), Basel, Heinz Würthlin (HW), Zürich.

Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU), Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW), Frankfurt: Sybilli Ehmann (SE) und George Ubenau (GU), Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR) und Peter Miles (PM), Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatelain (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Sydney: Michael Scharenberg (MSS), Wien: Ronald Goldberger (GDB), Zürich: Dr. Heribert Purtscher (HP).
Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève, José Seydoux (JS), Fribourg.
Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP), Paris: Rémy Leroux (RL), Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).
Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (BSB); Swiss Congress & Incentive; Interessengemeinschaft zürcherischer Kurhäuser der Schweiz (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisendeinheiten; American Society of Travel Agents Chater Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

Verlag
Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Fühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Annonces Mosse SA., 10, rue Beau-Séjour, 1003 Lausanne, Tel. (021) 312 39 39, Telefax (021) 20 76 87.

Sion

Quatre nouvelles étoiles

Sion affiche de nouvelles étoiles dans son ciel hôtelier. A deux pas de la capitale, côté Sierre, dans la banlieue verte d'Uvrier qu'atteint enfin l'autoroute du Rhône, l'Hôtel des Vignes a ouvert discrètement ses portes. Une séance d'information aura lieu à la veille de Noël, tandis que l'inauguration officielle est prévue dans le courant de l'hiver, «lorsque tout sera terminé», précise, optimiste, le directeur Pierre Menegale.

PASCAL THURRE

Ainsi donc, la capitale du «Pays des vacances» disposera d'un deuxième quatre étoiles. Est-ce un luxe, une nécessité? Rentabilité assurée ou non? «J'y crois. Sion a besoin de cet hôtel. C'était un vide à combler», note Eddy Peter, directeur de l'Office du tourisme. «La rentabilité nous fait peur», notent en grimaçant bien des hôteliers de Sion, une assertion que partage partiellement Eric Biseix, directeur de l'Association hôtelière du Valais.

Des millions ont été investis, par la famille Due notamment, dans ce nouveau quatre étoiles qui sera le troisième établissement de cette classe dans la plaine du Rhône, avec l'Hôtel Europa à Sion et la Porte d'Octodure à Martigny. C'est un établissement de haute classe avec suites et duplex. L'hôtel compte quarante-et-une chambres de cinq types différents dont les prix vont de 100 à 190 francs pour une personne et de 150 à 240 francs environ en chambre double.

Les atouts sont nombreux: classe indiscutable, cadre cossu et confortable, calme, verdure, construction parfaite, installations sportives, parc, tennis, salons, piscine, fitness, sauna, bain turc, golf en salle, gastronomie, proximité de l'autoroute, à peu de distance de Sion, de Sierre, d'Anzère, de Crans-Montana et de toutes les stations du Valais central.

L'Hôtel des Vignes offre de nombreuses possibilités pour les séminaires avec des salles pour 100 personnes ou pour plusieurs fois 15 personnes. Piscine et fitness sont compris dans le prix. Les hôtes peuvent même avoir de véritables appartements à disposition.

Qu'en pensent-ils?

«Toute innovation dans le domaine hôtelier nous fait d'emblée plaisir», note Eric Biseix. L'Hôtel des Vignes offre un instrument nouveau et de valeur au tourisme séduisant. Cela d'autant plus que Sion joue à fond la carte des «Villes heureuses», des cités de séminaires et de congrès. Un établissement de ce genre manquait à Sion à la suite de la disparition des grands hôtels qu'on connaissait ici autrefois tels La Paix, le France et La Planta. L'hôtel n'est pas en ville, mais il a d'autres atouts pour lui, l'environnement hors cité, la proximité des grandes stations, le parc, le jardin, le tennis, la piscine, la salle de gymnastique, le luxe offert pour une clientèle bien ciblée. Cela dit, je pense que c'est un hôtel qui connaîtra des difficultés au départ. C'est un hôtel qui a sans doute sa place dans le contexte séduisant mais avec une rentabilité problématique.»

Eddy Peter est plus catégorique: «Cet hôtel est une nécessité. Ses infrastructures en font un point d'attraction du tourisme séduisant. Il se détache de la ville tout en étant à quelques minutes du centre. Il y a actuellement à Sion une clientèle pour ce genre d'établissements offrant ce qu'on peut souhaiter de mieux pour les vacances ou les congrès. Nous avons de plus en plus ici des hôtes qui exigent ce qu'offre l'Hôtel des Vignes. Il s'agit de personnes sur l'âge ou à fort revenu qui préfèrent la plaine à la montagne et se sentent mieux à Sion, avec le rayonnement offert, qu'à l'altitude des stations. Je suis confiant dans l'avenir de cet établissement tout en reconnaissant que durant des années on sera dans les chiffres rouges.» □

Les Roches

Atout de poids

C'est un atout de poids que vient de gagner l'Ecole SSH «Les Roches» à Bluche. La décision est tombée la semaine dernière: l'école est devenue membre accrédité de l'Association américaine New England Association of Schools and Colleges Inc.

Fondée en 1885, reconnue par le secrétaire de l'éducation des Etats-Unis, cette association s'efforce de maintenir et de promouvoir la qualité de l'enseignement des écoles et les collèges de Nouvelle-Angleterre.

L'accréditation qu'elle octroie est reconnue sur tout le territoire des Etats-Unis et signifie que les écoles qui en bénéficient dispensent un enseignement de qualité.

Pour l'école valaisanne, les avantages de cette reconnaissance ne sont donc pas négligeables. Son image de marque s'en trouvera sensiblement renforcée. Tandis que sur le plan pratique, les cours suivis aux «Roches» seront reconnus par les universités américaines.

Après l'obtention du diplôme en Valais, les étudiants auront ainsi la possibilité de compléter leurs études en gestion hôtelière dans un établissement américain afin d'obtenir un diplôme universitaire. L'école étant reconnue, l'octroi des bourses d'études par ailleurs sera facilité.

Le processus d'accréditation a exigé une participation active de l'ensemble du personnel de l'école et s'est traduit par l'élaboration d'un rapport de 500 pages dans lequel l'établissement spécifie notamment ses objectifs et les chances de les atteindre.

Il a aussi eu le mérite de susciter une réflexion sur la politique future de l'école.

Pour le reste, l'école, qui occupe 45 professeurs, se porte bien. Elle a fait le plein d'étudiants pour le semestre d'hiver et le semestre d'été se présente sous de bons auspices, nous a dit le directeur de l'institution, Hans von Rotz. MH

Edition SHV/SSH

Ort von Wunschträumen

Der Schweizer Künstler Peter Emch hat die zweite Ausgabe der Edition SHV/SSH gestaltet. Seine fünffarbige Originalgrafik nimmt das Thema Hotel aus der Sicht eines am Fenster stehenden Hotelgastes auf. Der Blick nach draussen wird zur Projektion geheimer Wünsche, Erwartungen, die manchmal in Erfüllung gehen und oft Wunschtraum bleiben.

GEORGES LUKS

Die Editionsreihe des Schweizer Hotelier-Vereins wird mit der Originalgrafik von Peter Emch fortgesetzt. Hat Claude Sandoz mit dem ersten Blatt den Sichtwinkel des Betrachters ins All verlegt und den Planeten Erde in ein riesengrosses Hotel verwandelt, so ist die nun vorliegende Arbeit des in Zürich lebenden Künstlers Peter Emch eher eine intime Sichtweise.

Aus der nicht sichtbaren, aber spürbaren Räumlichkeit des Hotelzimmers schweift der Blick des Hotelgastes in eine imaginäre Landschaft. Verschiedene Wunschvorstellungen, die sich mit dem Aufenthalt in einem Hotel verbinden könnten, werden leise angedeutet.

Auch in Peter Emchs Lithographie spiegelt sich das Hotel als Erlebniswelt, als Ort der verschiedensten Geschichten.

Im nächsten Jahr werden drei weitere Schweizer Künstler ihre künstlerische Deutung des Themas Hotel visualisieren. Die bis jetzt realisierten Werke lassen eine spannungsreiche und vielfältige Auseinandersetzung erwarten.

Die Reise ins Tessin

Seine ersten Erfahrungen, Erlebnisze schildert Peter Emch als eine Enttäuschung jugendlicher Erwartungen. «Mit 15 Jahren bin ich mit meinen Eltern erstmals in eine Pension in das Tessin gefahren. Eigentlich hat die Enttäuschung bereits nach dem Gotthardtunnel, auf der Alpenseite, begonnen. Ich erwartete ganz irrational Palmen, strahlende Sonne und einen Sandstrand.»

Das Hotel ist aus der heutigen Sicht von Peter Emch ein sehr pragmatischer Ort, der je nach Bedürfnis des einzelnen ganz konkrete Erwartungen abdeckt. Ein Dienstleistungsbetrieb, der die Wünsche des Gastes zu erfüllen trachtet. Neben oder hinter dieser pragmatischen Sicht vermutet Peter Emch aber noch eine Fülle von sehr irrationalen Wünschen und Projektionen. Der Wunsch etwa nach einer aufregenden Begegnung oder das Bedürfnis nach einer Erholung, die einer fast vollkommenen Erneuerung gleichkommt.

In seiner Lithographie für die Edition SHV/SSH versetzt der Künstler den Betrachter in die am Fenster stehende Figur. Der Blick schweift in eine Landschaft, die durch subtile Farb- und Formgebung erst bei längerem Betrachten ihren ganzen Facettenreichtum preisgibt. Der Eindruck schwankt zwischen Realität und Traum.

Die Szenerie ist unendlich, unwirklich. Eigentlich wird im Bildgeviert eine Dreiecksgeschichte erzählt: zwischen der Figur am Fenster, derjenigen, welche vor dem Fenster schwebt und dem Baum am rechten unteren Bildrand, der aus der Landschaft hervorgehoben ist. «Es gab eigentlich keine konkrete Szene, ein

bestimmtes Erlebnis, welches meine Bildfindung in diesem Fall ausgelöst hat», meint Peter Emch. «Es ist eher eine Fülle von Zufälligkeiten, die sich in meinem Bild zu einer ganz spezifischen Atmosphäre verdichten.»

Peter Emch bevorzugt als künstlerische Medien den Holz- und den Linolschnitt. Dabei interpretiert der Künstler diese traditionellen Kunstformen mit einer starken Prägnanz in inhaltlicher und formaler Hinsicht. Die Entwicklung im Schaffen Peter Emchs schildert Kunsthistorikerin Eva Korazija: «Nach der Bevorzugung eines perfektionierten druckgrafischen Instrumentariums zur Kreation glatter, 'multiples' in den sechziger und frühen sebziger Jahren wandte sich das Interesse der Künstler wieder mehr handwerklich orientierten Techniken zu, darunter besonders dem Holz- und Linolschnitt. Innerhalb der gemeinsamen Tendenz zur ausdrucksstarken Figuration unter den zeitgenössischen schweizerischen Grafikkünstlern macht sich Peter Emch, anders als andere, den Holzschnitt nicht wegen des direkten Rencontre mit dem widerständigen Material zu eigen!»

Der Künstler

Peter Emch wurde 1945 in Biel geboren. An der Bieler Kunstgewerbeschule liess er sich zum Grafiker ausbilden und übte diesen Beruf von 1967 bis 1974 in Zürich und Paris aus. Als Zeichenlehrer arbeitete er bis 1982 an der Volksschule. Seit 1980 ist er Zeichenlehrer an der Schule für Gestaltung in Zürich und betreut seit 1985 den Kurs «Zeichnen + Bilder» der Kunstklasse.

Peter Emch lebt und arbeitet in Zürich. Seine Werke wurden in zahlreichen Einzel- und Gruppenausstellungen im In- und Ausland gezeigt.



Peter Emch signiert die druckfrische Edition SHV/SSH.
Peter Emch signe l'Édition SHV/SSH fraîchement sortie de presse.

Foto Peter S. Jaggi

Originalcharakter

Die Edition SHV/SSH erscheint dreimal pro Jahr. Jede Ausgabe wird von einem (einer) renommierten Schweizer Künstler oder Künstlerin gestaltet. Die Auflage der Originaloffsetlithographien ist auf 185 Exemplare limitiert, um den Wert und den Originalcharakter der Arbeit zu gewährleisten. Jede Originalgrafik ist vom Künstler handschriftlich signiert und nummeriert. Gedruckt ist die Edition auf hochwertiges Blütenpapier (BKF Rives). Das Papierformat der Edition beträgt 50x65 cm. Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Der Preis der Edition ist auf 280 Franken pro Exemplar festgesetzt. Zu jeder Edition bieten wir Ihnen auch einen passenden Rahmen an. Spezialisten rahmen und verpacken die Edition. GL

Gravure originale

L'Édition SHV/SSH paraît trois fois par année. Chaque parution est l'œuvre d'un ou d'une artiste suisse renommé(e). Le tirage des lithographies est limité à 185 exemplaires, ceci afin de garantir la valeur et le caractère original de l'œuvre. Chaque gravure est numérotée et signée de la main de l'artiste. L'Édition est imprimée sur du papier à la cuve de qualité supérieure (BKF Rives) dans un format de 50x65 cm. Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. Le prix de la gravure est fixé à fr. 280.— par exemplaire. Nous proposons un cadre adapté pour chaque œuvre. L'encadrement et l'envoi sont confiés à des spécialistes. GL

Edition SHV/SSH

Invitation à la rêverie

L'artiste suisse Peter Emch est l'auteur de la deuxième œuvre de l'Édition SHV/SSH. Sa gravure originale en cinq couleurs traite le thème de l'hôtel au travers d'un hôte qui regarde par la fenêtre d'une chambre d'hôtel. Un regard tourné vers l'extérieur traduisant la projection de désirs secrets, d'espoirs qui tantôt se réalisent, tantôt restent des chimères.

GEORGES LUKS

La série de l'Édition de la Société suisse des hôteliers se poursuit avec la gravure originale de Peter Emch. Si Claude Sandoz place dans la première œuvre de l'Édition le spectateur dans le rôle d'un astronaute se dirigeant vers la planète Terre qui représente elle-même un immense hôtel, Peter Emch, artiste vivant à Zurich, aborde quant à lui le thème sous un angle intime.

L'hôte dans une chambre d'hôtel qu'on ne voit pas, mais que l'on devine, promène ses regards sur un paysage imaginaire. L'artiste suggère diverses chimères qui pourraient être associées à un séjour dans un hôtel. Dans la lithographie de Peter Emch aussi, l'hôtel est un monde en soi, le lieu des histoires les plus diverses. L'année prochaine, ce sera au tour de trois autres artistes suisses de présenter leur vision sur le thème de l'hôtel. Les œuvres qui ont été réalisées jusqu'à présent laissent supposer une interprétation pleine de suspense et variée de ce thème.

Le voyage au Tessin

Peter Emch décrit ses premières expériences et aventures comme une déception des espoirs de jeunesse. «Je suis

allé à quinze ans avec mes parents pour la première fois dans une pension au Tessin. En fait, j'ai déjà commencé à être déçu à la sortie du tunnel du Gotthard, au sud des Alpes. Je me suis attendu — chose tout à fait irrationnelle — à voir des palmiers, un soleil rayonnant et une plage de sable.»

Vu aujourd'hui par Peter Emch, l'hôtel est un lieu très pragmatique qui, selon les besoins de chacun, répond à des attentes très concrètes. Un établissement prestataire de services cherchant à satisfaire les désirs des hôtes. Pourtant, derrière cette vision pragmatique, Peter Emch suppose encore une multitude de désirs et de projections irrationnelles. Le désir par exemple d'une rencontre excitante ou le besoin de détente qui équivaut à un renouveau presque parfait.

Rien de concret

En regardant la lithographie de Peter Emch, le spectateur se place dans le rôle du personnage debout près de la fenêtre, qui promène ses regards sur un paysage qui, de par ses couleurs et ses formes subtiles, ne révèle toute sa richesse qu'après une longue contemplation de la gravure. Un décor entre rêve et réalité.

Le paysage est flou, irréal. En fait, le cadre du tableau raconte une histoire à trois entre le personnage se tenant près de la fenêtre, celui qui plane devant la fenêtre et l'arbre qui est situé à l'extrémité droite au bas du tableau et qui est mis en relief. «En définitive, il n'y a pas eu de scène concrète, d'événement particulier qui m'a inspiré en l'occurrence», précise Peter Emch. «Il s'agit plutôt d'une quantité d'événements contingents qui se réunissent dans mon tableau pour donner une atmosphère tout à fait particulière.»

Peter Emch préfère comme procédé artistique la gravure sur bois et sur linoléum. L'artiste se sert de ces formes traditionnelles de l'art de manière explicite tant sur le plan de la forme que du fond. Parlant de l'évolution artistique de Peter Emch, Eva Korazija écrit qu'après avoir utilisé les outils perfectionnés des arts graphiques pour créer des «multiples» de surface plane dans les années soixante et au début des années soixante-dix, l'artiste s'est intéressé davantage à des techniques plus artisanales, en particulier à la gravure sur bois et sur linoléum. Parmi les dessinateurs-graveurs suisses contemporains qui se caractérisent par cette tendance commune à la figuration, Peter Emch a fait sienne, d'une manière différente des autres, la gravure sur bois non pas à cause du contact direct avec le matériau résistant, mais plutôt avec réflexion et sans style trop expressif. Son langage reste, dans toutes ses facettes, unique en son genre.

L'artiste

Peter Emch est né en 1945 à Bienne. Il a suivi une formation de graphiste à l'École des arts de Bienne et a exercé ce métier de 1967 à 1974 à Zurich et à Paris. Il a enseigné le dessin jusqu'en 1982 à l'école primaire. Il est professeur de dessin depuis 1980 à l'École des arts visuels à Zurich et dispense depuis 1985 le cours de Dessin + peinture. Peter Emch vit et travaille à Zurich. Ses œuvres ont été présentées lors de nombreuses expositions individuelles et collectives en Suisse et à l'étranger. Une grande exposition synoptique de ses œuvres d'arts graphiques est en préparation dans le Musée des Beaux-Arts à Coire.

Bestellcoupon

Ich bestelle (bitte gewünschte Anzahl einsetzen):

- Exemplar(e) Originalgrafik Peter Emch, ungerahmt, zu Fr. 280.— pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 10.—
- Exemplar(e) Originalgrafik Peter Emch, in weiss lasiertem Holzrahmen, Acrylglas, zu Fr. 380.— pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 25.—

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern

Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Rechnung wird der Lieferung beigelegt.

Name	Vorname
Firma/Betrieb	
Adresse	PLZ/Ort
Telefon	
Datum	Unterschrift

Bulletin de commande

Je commande (veuillez indiquer la quantité désirée):

- exemplaire(s) de la gravure originale de Peter Emch, sans cadre, au prix de fr. 280.— l'exemplaire, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) fr. 10.—
- exemplaire(s) de la gravure originale de Peter Emch, dans un cadre en bois blanc glacé, verre acrylique, au prix de fr. 380.— l'exemplaire, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) fr. 25.—

Envoyer à: Société suisse des hôteliers, Relations publiques, Case postale, 3001 Berne

Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. La facture sera jointe à la livraison.

Nom	Prénom
Entreprise/établissement	
Adresse	NPA/Lieu
Téléphone	
Date	Signature

Assemblée des présidents

Convention collective et autres objets

L'information détaillée sur l'état des négociations sur la nouvelle convention collective de travail a été l'un des points importants de l'ordre du jour de l'assemblée des présidents SSH qui s'est tenue la semaine dernière à l'hôtel Zurich à Zurich. Mais il y en a eu d'autres. Ainsi, l'assemblée a accepté le budget 1992 de l'association et a notamment abordé la question du nouveau système de cotisation des membres.

MIROSLAW HALABA

La Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT 1992) est prête pour entra-

Caisse maladie

Suspense

Les membres de la caisse maladie Hotela devront-ils s'acquitter durablement de cotisations plus élevées que celles proposées par la direction de la caisse? La question est posée.

Malgré deux hausses successives du taux de cotisations (1,8% à 2% en 1991 et 2% à 2,2% en 1992), l'Office fédéral des assurances sociales (OFAS) ne tolère en effet plus que ce taux reste si bas et exige l'application des tarifs minimaux cantonaux, a expliqué le président de la caisse Hotela, André Chollet.

La direction de la caisse a réagi à plusieurs reprises auprès de l'OFAS pour lui signifier son désaccord. En vain toutefois, puisque la semaine dernière l'office a fait savoir qu'il maintenait sa décision, mais qu'il donnait à Hotela un délai de recours auprès du Département fédéral de l'intérieur de 30 jours.

Il a cependant fait savoir aussi qu'il n'y avait pas d'effet suspensif. Conséquence: la caisse devra appliquer dès le 1er janvier les taux cantonaux minimaux qui varient, selon les cantons, entre 2,2 et 4,5%. Ce qui peut, dans certains cas, être sensiblement supérieur aux 2,2% proposés cette année par la caisse.

Hotela a décidé de faire recours auprès de l'organe fédéral supérieur. Il ne reste qu'à attendre sa réponse.

MH

LESERBRIEF

Eggl kontra EHL

In der Novemberausgabe 1991 von «Salz und Pfeffer» (auf Seite 174) lässt Daniel Eggl wieder einmal seinem Hang zur Provokation und Verleumdung freien Lauf. Diesmal hat er sich die EHL zur Zielscheibe gesetzt. In einer Reihe von Widersprüchlichen, meist böswärtigen Behauptungen urteilt Daniel Eggl über die EHL, ihre Studenten, ihren EHL, ihre jetzige und frühere Direktion. Die Karikatur ist derart grob, dass sie keinerlei Rechtfertigung bedarf. Wie darauf reagieren? Sollen wir Daniel Eggl zu einem Besuch in unsere Schule einladen, auf dass er, nach einer freien Meinungsfrage bei Lehrern, Studenten und denjenigen, die unsere Diplomierten einstellen, kritische Schlussfolgerungen ziehen kann? Mit anderen Worten, Daniel Eggl dazu einladen, seiner Journalisteneigenschaft auf korrekte und... ehrliche Weise nachzukommen? Dafür haben wir uns entschieden. In diesem Jahr der Utopie scheint es wünschenswert, auf eine derartige Provokation mit dem Dialog zu antworten.

Christian Seiler, Präsident des Stiftungsrates Hotelfachschule Lausanne (EHL)

Classification 1995-1999

Consultation

Toutes les associations cantonales et les sections recevront dans le courant de la deuxième semaine 1992 les documents relatifs à la procédure de consultation concernant les normes pour la classification des hôtels 1995-1999. Les intéressés(e) auront jusqu'au 20 février 1992 pour se prononcer.

Nous prions tous les présidents et présidentes de planifier leurs séances en conséquence et d'informer leurs membres.

mer le processus de ratification. Pas depuis bien longtemps, puisque c'est à la veille de l'assemblée, soit lundi 2, que les négociateurs y ont mis la dernière main. L'élaboration de ce document a fait, on se l'imagine, l'objet d'un travail considérable. Quarante séances en treize mois au moins, a dit le président de la commission de législation du travail, Walter Trösch (Valbella). Il a relevé avec satisfaction que le climat de travail avait, dans l'ensemble, été serein.

La nouvelle CCNT, prévue pour une durée de quatre ans, apporte quelques modifications sensibles par rapport au régime actuellement en vigueur et qui date de 1988. Disons dans les grandes lignes qu'elle introduit l'horaire flexible, le libre choix du système de rémunération, un salaire minimal de 2200 francs pour le personnel non qualifié et l'exigence de dix ans d'expérience professionnelle pour les cadres supérieurs. Le barème salarial B est par ailleurs partiellement aboli.

D'autre part, la durée hebdomadaire du travail sera ramenée de 43 heures à 42 heures jusqu'à mi-1996. Les petits établissements et les établissements saisonniers continueront de bénéficier du privilège de 3 heures. Le 13e salaire sera octroyé après une année complète avec effet rétroactif à raison de 25% dès le 1er juillet 1992 et de 50% dès le 1er janvier 1994. La durée des vacances, quant à elle, sera portée par étapes de quatre à cinq semaines, soit +2 jours dès le 1er juillet 1992 (30 jours au total), +2 jours dès le 1er juillet 1993 (32 au total), +3 jours dès le 1er juillet 1994 (35 au total).

Les employeurs ont par ailleurs notamment renoncé à entrer en matière sur les revendications suivantes: indemnités supplémentaires pour le travail de nuit et du dimanche, régionalisation des tarifs salariaux, modification du règlement des jours fériés, renchérissement sur tous les salaires et modification du système des repos hebdomadaires.

L'objet a été bien accepté par l'assemblée. Il est vrai que Walter Trösch avait précisé au préalable: «Nous pouvons nous accommoder de cette convention.» Les charges supplémentaires découlant de son application ont été estimées à 2% environ du chiffre d'affaires calculé sur quatre ans. Si le document ne convient pas, les délégués pourront toutefois encore se prononcer. Une assemblée extraordinaire est prévue le 23 mars à Berne. A noter que la commission de législation du travail s'est efforcée tout au long de ces négociations de pratiquer une politique d'information

aux membres transparente. Et elle se promet de poursuivre sur cette voie.

Finances

On le sait, un sérieux coup de barre a dû être donné au cours de l'année pour assainir les finances de la SSH. Les diverses mesures d'économie qui ont été prises n'ont pas été de trop car, comme l'a dit le vice-président de la commission de gestion, Robert Infanger (Engelberg), l'hôtel revue, source importante de recettes, ne pourra dégager cette année qu'un petit bénéfice en raison du sensible recul des annonces, un phénomène qui a quasiment touché toute la presse suisse.

Les comptes 1991 n'entameront cependant pas la substance de l'association. «Un résultat équilibré sera vraisemblablement obtenu», devait dire en effet son directeur, Heinz Probst. Quant au budget 1992, accepté à l'unanimité, il présente un excédent de recettes de 260 000 francs. Un montant de 500 000 francs est prévu pour les amortissements et un autre de 61 000 francs pour le fonds de réserve. «Les finances de la SSH ne sont pas en péril», a assuré le président central, Carlo de Mercurio.

Le règlement des cotisations est en révision. Quelle formule faut-il adopter pour que les membres considèrent leur contribution comme équitable et raisonnable? Une enquête, effectuée l'été dernier auprès des intéressés, a notamment permis de dégager deux variantes. Sur 145 000 voix ou lits représentés, 31 078 proposaient de modifier légèrement la formule actuelle, alors que 45 896 voix étaient favorables à une cotisation basée sur le nombre de lits pondéré par le nombre d'étoiles. Cette dernière solution, a estimé Claudio Casanova (Montana), porte-parole de l'Association hôtelière valaisanne, qui en soutient l'idée, est plus équitable pour les membres qui s'adonnent davantage à la restauration qu'à l'hébergement. Une deuxième consultation aura lieu. Elle mettra en opposition la pratique actuelle avec la solution soutenue par l'association valaisanne, mais quelque peu alléguée pour les établissements saisonniers. Les sections peuvent encore faire part de leurs propositions de modification au président de la commission pour les consultations et les services, Arnold Walt (Wildhaus), jusqu'au 20 décembre afin qu'une solution concrète puisse être élaborée pour fin février.

L'assemblée a par ailleurs analysé le programme de l'association pour 1992 ainsi que les mesures pour les années 1992 à 1994. Parmi les objectifs géné-

raux, on retiendra la défense des intérêts de l'hôtellerie, notamment dans la perspective des développements dans l'EEE». Alors que dans les mesures pour 1992, on notera «la production de nouvelles recettes (sponsoring, joint-ventures, mandats de gestion) en Suisse et à l'étranger».

Diverses informations sur les dossiers en cours ont été également données. C'est ainsi que les négociations pour l'établissement d'une carte de crédit pour les hôteliers vont bon train. «Les perspectives sont bonnes», a indiqué l'un des négociateurs, le vice-président du comité exécutif Ernst Frauchiger (Lenzerheide). Il n'en a guère dit plus pour préserver les chances de négociations. Les premiers contrats pourraient être signés ces prochains mois.

D'autre part, les normes de classification 1995 seront mises en consultation début janvier, a déclaré le président de la commission de classification, Hans Geiger (Bad Ragaz).

Préoccupations

Au préalable, le président Carlo de Mercurio avait exposé quelques-unes des préoccupations de la branche et parmi celles-ci notamment le maintien d'un rapport convenable entre le prix et la qualité des prestations, lorsque le coût «exorbitant» des investissements s'ajoute à la pénurie de personnel et aux effets de l'inflation. «C'est la quadrature du cercle», devait dire M. de Mercurio.

Les propositions de réduction des subventions fédérales à l'ONST et au Crédit hôtelier tombent donc mal. Raison pour laquelle M. de Mercurio a adressé au chef du Département fédéral de l'économie publique, Jean-Pascal Delamuraz, une lettre attirant son attention sur l'impasse dans laquelle se trouve l'hôtellerie.

M. de Mercurio a par ailleurs lancé un appel aux membres pour qu'ils sensibilisent les parlementaires aux problèmes financiers de l'ONST, problèmes qui menacent dangereusement son activité. S'exprimant notamment sur l'ouverture de la Suisse vers l'Europe, il a déclaré que la solution du problème de la main-d'œuvre «dépend de la politique de nos autorités en matière d'immigration». Et de poursuivre: «Il est vrai que l'affaire des travailleurs yougoslaves pourrait et peut encore inquiéter l'hôtellerie suisse. Mais à plus longue échéance, on peut fonder quelques espoirs sur la libre circulation des personnes et l'attractivité qu'exerce notre pays sur ces mêmes personnes.»

Krankenversicherung

Ungereimtes



Zurzeit überstritten sich die Ereignisse im Bereich der Krankenpflegeversicherung. Nun befindet sich die Kollektivversicherung im Visier von zunehmend überforderten Behörden. Unter Hinweis auf die Desolidarisierung zwischen älteren und jüngeren Versicherten wurde national ein nach Kantonen und Regionen gestufter Minimaltarif verordnet, der unabhängig vom Einzelfall nicht mehr unterschritten werden darf. Desolidarisierend wirken Kollektivversicherungen aber nur dann, wenn in ihnen ausschliesslich günstige Risiken (junge und gesunde Menschen) zu tieferen Tarifen gesondert versichert werden. Gerade dies ist bei der Krankenkasse SHV nicht der Fall: Unsere Tarife machen keinerlei Unterschiede zwischen einem Sechzig- und einem Zwanzigjährigen. Vorbehalte irgendwelcher Art bestehen nicht. Vielmehr führt der Prozenttarif dazu, dass besser Verdienende mehr zu leisten haben als die unteren Einkommensklassen.

Zu all diesen Fragen, welche zwingend eine Nichtanwendbarkeit der Mindesttarife zur Folge haben müssen, haben die zuständigen Behörden eine direkte Aussprache verweigert. Sie haben vielmehr auf schriftlichem Wege immer neue Ausflüchte und Vorwände für eine Unterstellung der Krankenkasse SHV unter diese vor allem für das Welschland grieveenden Bestimmungen vorgebracht.

Zum Schluss wurde ohne vollständiges rechtliches Gehör eine Unterstellung der Krankenkasse SHV unter eine für sie eindeutig nicht gedachte Regelung verfügt. Einer allfälligen Beschwerde wurde die aufschiebende Wirkung entzogen. Unterzieht sich unsere Kasse nicht widerstandslos diesen unsinnigen Vorschriften, so wird ihr zudem die Bewilligung zum Weiterführen der Kollektivversicherung entzogen und sämtliche Subventionen blockiert. Das Vorgehen der Behörde zeugt einerseits von einer gewissen Hilflosigkeit und bürokratischen Wirtschaftsferne, nimmt angesichts der Begleitumstände aber geradezu erpresserische Züge an.

Die Krankenkasse SHV wird diesen willkürlichen behördlichen Akt nicht hinnehmen! Ich garantiere den SHV-Mitgliedern, dass wir diese Verfügung bis zur höchsten Instanz angefochten werden. Dies nicht nur aus ordnungspolitischen Gründen, sondern auch aufgrund der Tatsache, dass hier einmal mehr die Hotellerie als preisempfindliche Exportindustrie in un-rechtmässiger Art und Weise geschädigt werden soll. Im Interesse der angeschlossenen Betriebe und ihrer Versicherten werden wir alles tun, um die Tarifautonomie auf dem Rechtsweg zurückzuerhalten.

Christian Hodler,
Fürsprecher

Hotelklassifikation 1995-1999

Vernehmlassung

Alle Kantonalverbände und Sektionen werden ab Woche 2/1992 die Unterlagen zur Vernehmlassung der Normen Hotelklassifikation 1995-1999 per Post erhalten. Die Vernehmlassung läuft bis am 20. Februar 1992.

Wir bitten die Präsidentinnen und Präsidenten, ihre Sitzungen entsprechend zu planen und ihre Mitglieder zu orientieren.

Für Ihre Mitarbeit danken wir im voraus bestens.

Kommission Hotelklassifikation und Hotelführer

GRATULATION

75. Geburtstag

Am 5. Dezember 1991 feierte Hans Bürgi in jugendlicher Frische seinen 75. Geburtstag. Seit Anfang 1982 ist der ehemalige und pensionierte Feuerwehrkommandant der Stadt Bern als Beauftragter für Brandschutzfragen beim Schweizer Hotelier-Verein noch aktiv tätig. Der SHV wünscht dem Jubilar weiterhin alles Gute und hofft, dass er seine langjährigen, praktischen Erfahrungen weiterhin unseren Mitgliedern zur Verfügung stellen wird. shv

Landes-Gesamtarbeitsvertrag

Der günstigste der drei letzten

Der letzte Woche in Zürich präsentierte Landes-Gesamtarbeitsvertrag 1992 ist geprägt von Neuerungen in den Bereichen Lohnsysteme und Mindestlöhne, flexible Arbeitszeit, Lohnanpassungen, 13. Monatslohn und fünfte Ferienwoche. Er fand bei den SHV-Präsidenten an ihrer Versammlung eine gute Beachtung und Zustimmung.

Nur einen Tag vor der SHV-Präsidentenversammlung vergangene Woche waren die Verhandlungsergebnisse der Sozialpartner festgelegt worden. SHV-Jurist Christian Hodler und Walter Trösch von der Kommission Arbeitsrecht stellten daher die neusten Resultate vor. Doch Achtung: Entschieden über den Landes-Gesamtarbeitsvertrag 1992 ist damit noch nicht.

Gegenüber früher trat der Hotelier-Verein mit einer etwas anderen Strategie auf: Auch er als Arbeitgeber erarbeitete einen Forderungskatalog, was früher nur die Union Helvetia (UH) tat. So wurde beim Lohnsystem die sogenannte freie Systemwahl durchgesetzt, das heisst die Löhne können vom Arbeitgeber nach Belieben gestaltet werden. Nur die Mindestlöhne sind national vorgegeben. Damit wird die Regionalisierung der Löhne vermieden, im Wissen, dass abgeschottete Arbeitsmärkte künftig in der Schweiz immer schwieriger zu bewerkstelligen sein werden.

13. Monatslohn

Beim Dreizehnten fallen nun für den Arbeitgeber die Kosten gestaffelt und hälftig an. Nach dem ersten Arbeitsjahr gibt's rückwirkend ab 1.7.1992 25 Prozent, (d. h. nur wenn volle 12 Beschäfti-

gungsmo-nate vorliegen) ab 1.1.1994 50 Prozent. Der Gratifikationsanspruch entfällt. Der Zeitpunkt der Auszahlung ist freigestellt. Die Lohnanpassungen waren angesichts der hohen Teuerungsraten zum heissen Eisen geraten. L-GAV-mässig angepasst werden nun nur die Mindestlöhne, nicht die gesamten, wie die UH wünschte. Denn, so Trösch, Löhne müssen als unternehmerisches Instrument bewahrt werden, das individuell und ohne Automatismen einzusetzen bleibt. Lohnanpassungen werden also wie bisher behandelt.

Die neue Regelung bezüglich Arbeitszeiten, «durchschnittliche Arbeitszeit 42 Stunden pro Woche, gültig bis Mitte 1996», erachtet Trösch als vorläufig, da aufgrund des Näherrückens von Europa möglicherweise in der Zwischenzeit andere Richtlinien Eingang finden. Dank einem neuen Bandbreitensystem (null bis maximal 51 Stunden pro Woche) müssen Überstunden nicht mehr sofort ausbezahlt werden. Voroder Nachkompensation hingegen ist möglich, gerade im Hinblick auf die Saisonhotellerie im Weihnachtsgeschäft und im Januarloch. Bei der Ruhezeit bleibt alles beim alten, ausser dass monatlich eine Ruhetageabrechnung erstellt werden muss.

Gestaffelt soll die fünfte Ferienwoche eingeführt werden: ab Juli 1992 30 Tage, ab Juli 1993 32 Tage, ab Juli 1994 35 Tage.

Mehrkosten von 2,16 Prozent

Über die kommenden vier Jahre gerechnet, so Trösch, koste der neue L-GAV in der nun vorliegenden Form den Hotelier durchschnittlich insgesamt 2 Prozent mehr. Kosten fallen an bei den

Neuregelungen zu den Löhnen inkl. 13. Monatslohn, bei der Arbeitszeit und bei den Ferien. Eingespart werden können demgegenüber Kosten durch die flexible Arbeitszeit und neue Elemente bei den Kategorien der Mindestlöhne (siehe Tabelle). Detaillierte Untersuchungen werden folgen. Trösch: «Dieser L-GAV ist von den letzten drei für die Hoteliers der günstigste.» Wobei, das ist beizufügen, nicht einmal so sehr die Rezession mitspielte, wurde doch seit langer Zeit verhandelt, als die Rezession noch kaum Gesprächsthema war. In den letzten 13 Monaten seien immerhin 40 Sitzungen abgehalten worden.

Ruhiges Umfeld

Walter Trösch bedankte sich bei den Hoteliers und Sozialpartnern für das ruhige Klima, das die L-GAV-Verhandlungen diesmal umgab und das natürlich Voraussetzung für eine erfolgreiche Lösung und den Arbeitsfrieden für alle sei. Als Ausnahme war von einem Eklat im Rahmen der SWV-Delegation bzw. eines Vertreters der Romandie rund um die fünfte Ferienwoche die Rede. Der Arbeitsfrieden, so Christian Hodler, stehe in direktestem Zusammenhang mit der Stimmung rund um die Saison- und Kurzaufenthalterbewilligungen seitens der Behörden.

Als ein eher zweischneidiges Schwert wurde die Idee bezeichnet, den erarbeiteten L-GAV für alle kantonalen Ämter, also die Fremdenpolizei, als verbindlich vorzuschlagen. Hodler erklärte, kantonal unterschiedlich festgesetzte Mindestlöhne seien als Ausgleich für die Mobilitätsbeschränkungen zu erachten, denen Saisonern und Kurzaufenthalter unterworfen würden. APK

CARROUSEL



Viva! Hotels & Resorts, welche als Management-Gesellschaft für die Führung des Hotels Bellevue Interlaken verpflichtet wurde, ernannte **Beat Fleischmann** (30) zum Leiter des

Viersternhauses, dessen Wiedereröffnung auf den 20. Dezember 1991 angestrebt wird.

Ein Schwerpunkt im Pflichtenheft des neuen Bellevue-Gastgebers wird die Gästebetreuung sein. Damit ihm dies zeitlich möglich ist, wird die Administration – wie bei allen Viva-Betrieben – an deren Hauptsitz in Montreux erledigt.

Nach einer Kellnerlehre im Hotel Bellevue-Palace in Bern folgten Anstellungen in verschiedenen Häusern der Schweiz. Zuletzt war Fleischmann als Vizedirektor zweier Betriebe in der Südschweiz tätig, nämlich in den Treff Hotels Arcadia al Lago und Beau-Rivage in Locarno. Er ist Absolvent der Wirtprüfung und im Besitze des Eidg. Weinhandelspatent der Weingewerkschule Wädenswil.



Esther Flückiger ist jetzt Geschäftsführerin von cf carrière féminine sa, Bern. Sie arbeitete bis 1988 während zehn Jahren bei Airtour Suisse, zuerst als Reiseleiterin, dann im

Verkauf in der Reservationszentrale und zuletzt als Product Manager für Spanien und Portugal. Berufsbegleitend hat sich Esther Flückiger zur eidg. dipl. Verkaufsleiterin ausgebildet. Bevor sie nun zu carrière féminine stiess,

war sie als Verkaufsleiterin im Konsumgüterhandel tätig. Das Schwerkgewicht der Dienstleistung von carrière féminine liegt bei der Suche, Auswahl und Platzierung von weiblichen Kadermitarbeiterinnen. Als ehemalige Touristiklerin ist Esther Flückiger mit der Branche sehr vertraut. Ihr liegt deshalb daran, ihre Dienstleistung speziell in der Tourismusbranche zu verankern.

Vor zwei Jahren hat das Ehepaar **Margot und Giosue Fioretti** das beliebte Hotel Eden in Luzern wegen Kaufs und Umbaus aufgeben müssen. Nun sind sie wieder aufgetaucht, und zwar als Gerantem des Dreisternhauses Crystal in Engelberg. Ihre Küche ist weiterhin von den früheren Gästen geprägt, die die beliebten italienischen Speisen bevorzugten.

Nicola Hancock wurde per 1. Januar zur Direktorin für Verkauf und Marketing des Hyatt-Hotels Carlton Tower im Londoner Stadtteil Knightsbridge ernannt. Nicola Hancock arbeitet seit 1985 für die Hyatt International, zuerst als Public Relation Manager im Hyatt Carlton Tower, dann in der gleichen Funktion für Grossbritannien und Irland. Zuletzt war sie Marketing-Direktorin für Europa, Afrika und den Mittleren Osten.

Stabwechsel bei der South African Airways: Kurz vor Weihnachten übergibt **Errol Mathodes** an **Hans Främbis**. Dies war Anlass zu einer Stehparty im Zürcher Hotel International. 180 Personen, hauptsächlich männlichen Geschlechts, labten sich an Wein und ausserlesenen Fingerfood.

Mathodes, zuvor vier Jahre lang für New York zuständig, bekleidete den Posten als Manager Schweiz knapp fünf Jahre lang. Er folgt nun dem Ruf seines Arbeitgebers und übernimmt

am SA-Hauptsitz in Johannesburg das Routemanagement für Grossbritannien und die USA. Er soll «mit einhellend und weinend und einem halben lachenden Auge» die Schweiz verlassen. Nachfolger Främbis kommt vom SA-Büro Frankfurt, wo er fünf Jahre als Sales Manager wirkte. Als deutschstämmiger Südafrikaner verfügt er bereits über wertvolle, sprachliche Assimilierungshilfen.



Jürg Zysset, der ehemalige Leiter Produktion von Airtour Suisse, lässt sich nach seinem Ausscheiden aus der Firma zum Experten der Basler-Versicherung ausbilden, um später ins Firmengeschäft einsteigen zu können. Seine Tätigkeit hat er am 1. November angefangen.

Die «Grossen» werden immer grösser, und die «Kleinen» haben es immer schwerer. Ferner steht der Platz Bern «Offside» für einen Tour-operator. Überleben wird immer schwieriger. Dies seine Argumente für einen Branchenwechsel nach 20 Jahren Tourismus.



Seit dem 1. Oktober ist **Adrian Shipp** als Passengerepresentative bei der Japan Airlines in Zürich tätig, womit er Gabriella Crescini ablöst, welche den Carrier verlässt. Adrian Shipp begann seine Laufbahn in seiner Heimat Grossbritannien vor dreizehn Jahren im Hotelbusiness, kam dann 1982 zu British Rail in Zürich

und war ab 1985 Senior Sales Representative beim British Travel Centre. 1988 startete er sein eigenes Reisebüro für Englischsprachige in der Schweiz, welches er als One-man-show bis zu seinem Eintritt bei der JAL führte.

Mit der höchsten Note 19,5 von 20 möglichen Punkten hat die neue Ausgabe des Gault-Millau-Führers für Frankreich zwei neue Köche in die Spitzenkategorie aufgenommen: **Jean Bardet** aus Tours und **Gérard Boyer** aus Reims. Damit hat Frankreich in der Wertung von Gault Millau insgesamt 15 Chefs mit der Traumnote 19,5 und vier Kochmützen.



Marianne Rieder (Bild), Sekretärin von Hotelplan-Geschäftsleiter **Dr. Mario Bonorand** und Pressebeauftragte in Personalunion, verlässt den Reiseveranstalter Ende Januar.

«Mein Entscheid hat nichts mit dem Wechsel Bonorands zu Migros Zürich zu tun, er war gefällt, bevor ich davon Kenntnis hatte», versichert Frau Rieder. Was sie später tun wird, weiss sie selber noch nicht genau. Zumindest während der verbleibenden Wintermonate will sie in ihrer Heimat, an der Lenk im Berner Oberland, ganz ausspannen.

Marianne Rieder kam 1979 zu Hotelplan. Zuerst war sie im Kundendienst tätig und wurde dann Sekretärin von **Bruno Tanner**, dem damaligen Direktor von Hotelplan Schweiz. Seit acht Jahren ist sie nun Sekretärin des obersten Hotelplan-Bosses und zeichnet seit 1987 zusätzlich als Pressebeauftragte verantwortlich.



Kurt Büchler, der abtretende Züspa-Direktor, macht sich selbstständig und gründet ein eigenes Unternehmen, die E + K Expo + Kongress AG. Während mehr als drei Jahren war er bei der Zürcher Messgesellschaft Züspa tätig.

Die neue E + K Expo + Kongress AG wird sich als Messeveranstalter und Messeorganisator betätigen. Zusammenarbeit mit anderen Veranstaltern ist geplant. Sie wird ausserdem Kurse und Seminare zum Aus- und Weiterbildung Erwachsener, insbesondere auf dem Messektor, durchführen. Daneben wird sie auch Einzelfirmen Beratung in allen Bereichen der Kommunikation und speziell im Messewesen anbieten.

Nach neunjähriger, kompetenter Leitung des Kur- und Golfhotels Quellenhof durch das Direktionspaar **P. Barrelet** wird das Leading Hotel ab Januar 1992 mit Herrn und Frau **Stocker** eine neue Führung erhalten. Xaver Stocker war von Dezember 1985 bis August 1986 bei den Ciga Hotels Costa Smeralda AG als Vizegeneraldirektor und seither Generaldirektor tätig.

Nebst fundierten theoretischen Kenntnissen, die er an der Hotelfachschule in Lausanne erworben hat, verfügt Xaver Stocker über langjährige praktische Erfahrung in der internationalen Luxushotelier.

Da Herr Stocker auch als diplomierter Hotelier-Restaurateur SHV ausgebildet ist, wird er hinsichtlich der Umbaupläne im Quellenhof seine Ideen und Fachkenntnisse einbringen können.

Leysin **Télécabine de première classe**

Après avoir coiffé son sommet d'un superbe restaurant panoramique tournant – à l'enseigne de Kuklos – la Berneuse, à Leysin, se dote présentement d'un équipement indispensable: une nouvelle télécabine ultramoderne.

parmi les 20 existant sur le tracé et l'ensemble de l'installation repose bien sûr sur la technologie informatique la plus poussée. Le financement de l'opération est assuré par 4 millions de francs de prêts de la LIM (loi sur les investissements de montagne), 1,6 million du fonds cantonal d'équipement et 2 millions de fonds propres de la Société des téléphériques de Leysin (STL).

Il convient de préciser ici que la concrétisation du remplacement de la télécabine de la Berneuse n'éclipse en rien le projet de liaison ferroviaire prévu depuis la gare du Feddy jusqu'au Kuklos. Il s'agit de deux opérations parfaitement complémentaires et l'arrivée de l'Aigle-permettant un autre clientèle tout en permettant un élargissement des heures d'exploitation. En permettant aux usagers de recourir au train dès Aigle, la jonction par le rail aurait de surcroît l'avantage de ménager l'environnement.

Wintersaison abgesagt **Turbulenzen im Hotel Ofenhorn**

Ungevisse Zukunft für die Genossenschaft Pro Binntal und das Hotel Ofenhorn: Nach massiven Verlusten hat der Vorstand den Vertrag mit dem Hotelgerant aufgelöst; die ausserordentliche Generalversammlung der Genossenschaft sagten die anstehende Wintersaison ab.

GERMAN ESCHER

Noch bis vor kurzem galt das Hotel Ofenhorn als Vorzeigebetrieb eines auf den sanften Tourismus ausgerichteten Betriebes. Für die Verdienste um die Wiederinstandstellung des über 100-jährigen Hotels erhielt die Genossenschaft Pro Binntal gar den Schweizerischen Heimatschutzpreis 1991 zugesprochen. Nur wenige Wochen nach der Preisübergabe kämpft man jetzt ums Überleben. Der Hauptgrund: Seit der Wiedereröffnung des Hotels durch die Genossenschaft im Jahre 1985 schrieb das Ofenhorn rote Zahlen. Der erstmalige Winterbetrieb bescherte dem Hotel im letzten Geschäftsjahr gar ein Defizit von 129 000 Franken, so dass sich die Verluste per Ende Oktober auf 338 000 Franken kumulierten.

Auf ein ähnliches Abenteuer wollten sich die Genossenschafter jetzt nicht mehr einlassen: Sie hielten den Antrag des Vorstandes gut, wonach die diesjährige Wintersaison abgesagt werden soll.

Tourismusfilm **Ausschreibung des Toura d'Or 92**

Der 1990 erstmals mit Erfolg durchgeführte Toura d'Or – Wettbewerb internationaler Tourismusfilm – wird 1992 fortgesetzt und ist soeben ausgeschrieben worden.

Der Wettbewerb wendet sich an Auftraggeber und Produzenten von touristischen Informations- und Werbefilmen (Reiseveranstalter, Fluggesellschaften, Tourist Boards, Bildungsinstitutionen, Fernsehanstalten und Verlage), die versuchen, über die Darstellung

Bereits vorgängig hatte der Vorstand eigenmächtig Buchungen annulliert. An der Idee des Winterbetriebs wolle man grundsätzlich aber festhalten, wie Genossenschaftssekretär **Jules Aufderreggen** der *hotel + touristik revue* erklärte: «Aber zuerst muss ein eigentliches Konzept ausgearbeitet werden.» Im Unterschied zur Sommersaison, die dem Binntal zahlreiche Wanderer, Strahler und Naturfreunde besocht, fehlt im Winter ein eigentliches touristisches Angebot.

Der beauftragte Treuhänder legt in seiner Betriebsanalyse den Finger auf einen anderen wunden Punkt. Zwar wird der Betriebsertrag (634 500 Franken) als «sehr gut» bezeichnet, aber 64 Prozent davon verschlangen die Personalkosten. Hier seien Korrekturen notwendig, schlussfolgert die Analyse. Der Stiftungsrat hat denn auch bereits reagiert. Der Betriebsleiter, der sich ein Gehalt von 97 500 Franken ausbezahlt haben soll, wurde entlassen. Ihm wird der Stiftungsrat vor, mit seinen übersetzten Forderungen den Hotelbetrieb «wirtschaftlich ausgehöhlt» zu haben. Kritik muss sich allerdings auch der Stiftungsrat gefallen lassen. Dem vor allem bei ausserkantonalen Genossenschaftern umstrittenen Führungsgremium wird der Treuhänder in seiner Betriebsanalyse «mangelnde Erfahrung im Gastgewerbe» vor. Ein Antrag auf Gesamterneuerungswahlen wurde allerdings deutlich verworfen.

touristischer Attraktionen hinaus auch Aspekte eines sozial- und umweltverträglichen Tourismus zu berücksichtigen.

Die Preisverleihung des Toura d'Or 92 findet statt am 17. September 1992 im Rahmen der Photokina-Weltmesse des Bildes in Köln.

Anfragen zu den Teilnahmebedingungen sind zu richten an den Mitträger und Koordinator des Toura d'Or: *Studienkreis für Tourismus, Referat Fern-tourismus, Dampfschiffstr. 2, 8130 Starnberg, Telefon: 08151 77423, Fax: 08151 77425.*

Feldschlösschen/Sibra AG **Sam Hayek ausgeschieden**

Nun hat Feldschlösschen bei der Freiburger Getränkegruppe Sibra das Sagen: Der bisher alleinige Verwaltungsrat der Sibra AG und Verwaltungsratsdelegierte der Sibra Holding AG, **Sam Hayek**, ist mit sofortiger Wirkung zurückgetreten. Neu in den Verwaltungsrat der Managementgesellschaft Sibra AG kommen drei Vertreter der Geschäftsleitung der Brauerei Feldschlösschen Rheinfelden.

Sam Hayeks Abgang ist indessen keine Überraschung: Seit dem Kauf des massgeblichen Sibra-Aktienpakets durch den Brauereigiganten Feldschlösschen im September stand sein Stuhl auf wackligen Füßen. Nun wird er durch **Rolf Clavadetscher**, Präsident der Generaldirektion von Feldschlösschen, durch Finanzdirektor **Theodor Tschanz** sowie **Fritz Schur** ersetzt. Bereits am 10. Oktober waren der Industrielle **Thomas Schmidheiny** und der Berner Wirtschaftsanwalt **Georg Krmeta** aus dem Verwaltungsrat der Sibra Holding AG ausgetreten.

Gemäss Communiqué der Sibra Holding werden alle Mitglieder der Geschäftsleitung der Sibra AG weiterhin ihre Aufgaben wahrnehmen. Zum Vorsitzenden der Direktion wurde **Henri Ruelle**, Mitglied der Geschäftsleitung der Sibra AG, ernannt.

Der 60-jährige Sam Hayek war seit zehn Jahren Mitglied der Geschäftsleitung von Sibra, der Nummer zwei im Schweizer Getränkemarkt hinter Feldschlösschen. Die im September bekanntgegebene Beteiligung der Rheinfelder Brauerei an Sibra wurde in der Folge von verschiedener Seite kritisiert.

Nicht nur personell kommt der Biermarkt ins Wanken. Billi Top-Discount, eine Tochter des Konsumvereins Zürich (KVZ), will ein Schweizer Bier lancieren, das in der 33-cl-Flasche mit einem Einführungspreis von 60 Rappen nur rund die Hälfte eines Markenbiers kosten wird. Nach Angaben der Wirtschaftszeitung «Cash» fürchten sich die Bierbrauer jedoch nicht vor dem Billigbier. Sie sind eher der Meinung, dass mit einer Dumpingpreispolitik die Marke schnell wieder vom Markt verschwinden wird.

REKLAME

Why not the best? Traumhafte Flugtarife an Traumdestinationen

Tel. 022/737 13 58
Fax: 022/737 15 90 Telex: 413 370

Für unser erfolgreiches Treffpunkt- und Speiserestaurant an ausgezeichnetem Lage in der Nähe von Zug suchen wir einen unternehmerisch denkenden

GESCHÄFTSFÜHRER

mit Führungsqualitäten, Kostenbewusstsein und verkäuferischem Geschick.

Vorzugsweise haben Sie Ihre Ausbildung im Küchenfach absolviert und verfügen über den Fähigkeitsausweis A.

Wir bieten eine interessante und verantwortungreiche Aufgabe, sehr gute Anstellungsbedingungen, tatkräftige Unterstützung und einen Betrieb mit Namen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre 42258 an hotel revue, 3001 Bern.

42258/279528



Freude geboten – Leistung gesucht

Grüezi! Haben Sie Lust, ganz besonders qualifizierte Leistung an ganz besonders anspruchsvolle Gäste heranzutragen? Sympathische Menschen als Vorgesetzter zu motivieren? Können Sie von Herzen gute Leistung loben und freundlich überzeugend Mängel beheben? Wollen Sie eine neuartige Idee durchsetzen? Sind Sie Ihr eigener Motor? Sind Sie ein positiver Mensch, der sich morgens auf die Arbeit freut?

Können Sie ein Restaurant leiten?

Egal, wo Sie bisher Ihr Engagement, Ihre Intelligenz und Ihr Führungsvermögen bewiesen haben. Egal, wie alt und ob männlich oder weiblich. Hier sucht ein hochkarätiges Restaurant mit einem vollkommen neuen Konzept die Führungspersönlichkeiten für eine erfolgreiche Expansion. Kreativität, Einsatz und Charme und Durchsetzungsvermögen sind gefragt. Eine einzigartige Chance wird geboten. Von Anfang stimmen Verdienst und Erfolgsbeteiligung. Und was danach kommt, bestimmen Sie durch Ihre Leistung.

Interessiert?

Schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen. Selbstverständlich werden alle Unterlagen vertraulich behandelt.

DNG

Kurt Walker
Gastronomie-Konzeptor
Die Neue Gastronomie AG
Seegartenstrasse 6
CH-8008 Zürich
Telefon 01-383 60 27

33352/228176

Remimag

...bringt Sie weiter

Sie sind ein umgänglicher Mensch. Wir möchten Ihnen gerne Verantwortung für unsere Angestellten übertragen.

Qualität kann in der Gastronomie nur über Menschen definiert werden: Motivierte Menschen, die mit den Arbeitsbedingungen und ihrem Umfeld zufrieden sind, bilden die Grundlage des Erfolgs. Dazu brauchen wir Sie. Als

Personal-Assistent/in

bringen Sie die betrieblichen Zielsetzungen der Remimag AG mit den Bedürfnissen unserer Mitarbeiter in Einklang. Sie suchen geeignete Fachkräfte für unsere Betriebe, bereiten ihnen den Weg zu uns, auch durch behördliche Instanzen, und begleiten sie. Administrative Arbeiten liegen Ihnen genauso wie der Umgang mit Menschen. Für diese anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe sollten Sie über eine fundierte kaufmännische Ausbildung verfügen, Fremdsprachenkenntnisse wären von Vorteil. Und mit etwas Erfahrung im Personalwesen, vorzugsweise im Gastgewerbe, leben Sie sich leicht und schnell in Ihre neue Tätigkeit ein.

Selbstverständlich dürfen Sie von uns auch einiges erwarten. Rufen Sie Peter Eltschinger an oder schicken Sie ihm Ihre Unterlagen. Dann sehen Sie selbst, was wir unter Umgänglichkeit verstehen.

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie Schönbühlring 6 CH-6005 Luzern 42443/102024

Gastronomie

FREMDENERKEHRZENTRALE ZYPERN CYPRUS TOURISM ORGANISATION



Gottfried - Keller - Strasse 7
CH - 8001 Zürich
Tel. (01) 2623303
Telefax: 815101/0102 ch
Fax: 251 24 17

Die Fremdenverkehrszentrale Zypern sucht ab dem 1. Januar 1992 eine(n)

Leiter(in)

des Büros in Zürich.

Ihre Aufgaben:

- Vertretung der Organisation
- Marketing/Öffentlichkeitsarbeit mit Schwerpunkt PR, Promotions- und Pressearbeit

Ihre Ausbildung:

- Wir erwarten Bewerber mit Hochschulbildung in einem der folgenden Fächer: Tourismus, Marketing, Public Relations oder Wirtschaft.
- sehr gute Kenntnisse der englischen und deutschen Sprache.
- Französischkenntnisse wären von Vorteil.
- Berufspraxis in einer Führungsposition.
- Kreativität, Kooperationsfähigkeit, Organisationstalent und sicheres Auftreten.
- gute Kenntnisse des Reisemarktes in der Schweiz.

Unser Angebot:

- leistungsorientierte Bezahlung.
- selbständiges und kreatives Arbeiten.

Bewerbungsbogen sowie Stellenbeschreibung erhalten Sie bei der Fremdenverkehrszentrale Zypern, Gottfried-Keller-Strasse 7, 8001 Zürich, Telefon (01) 262 33 03.

Ihre Bewerbungsunterlagen sollen die Cyprus Tourism Organisation, P.O. Box 4535 Nicosia, Cyprus, bis zum 20. Dezember 1991 erreichen.

42221/264504

HEAD OFFICE: TH. THEODOTOU STR. 18 P.O.BOX 4535 NICOSIA - CABLES: CYTOUR NICOSIA - TEL. 443374

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Der Schweizerhof in Bern ist ein traditionelles Fünfsternhotel mit 94 Zimmern, vielfältiger Restauration, zwei Bars und einem Nachtclub.

Im Frühling 1992 möchten wir das Führungsteam verstärken, und wir möchten Sie einladen, sich für diese verantwortungsvolle Stelle eines

Resident Managers

bei uns zu bewerben. Wir stellen uns eine jüngere Persönlichkeit vor, die eine neue herausfordernde Aufgabe in der Schweizer Hotellerie sucht. Sie haben die Hotelfachschulen absolviert und schon eine gewisse Zeit in der gehobenen Hotellerie gearbeitet. Sie sprechen die gängigen Sprachen und haben ein selbstsicheres Auftreten. Sie sind sich den Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft gewöhnt, und Sie unternehmen alles zum Wohle des Gastes.

Sie arbeiten eng mit der Inhaberkategorie des Schweizerhofs zusammen sowie mit dem Verantwortlichen für die Gauer-Gruppe (9 Hotels). Wir bitten Sie, Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und Referenzen an Herrn Jean-Jacques Gauer, Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern, zu senden. Für vorgängige telefonische Auskünfte steht Ihnen Ueli Münger, Telefon (031) 21 32 49, sehr gerne zur Verfügung. Liebe Damen und Herren, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

42404/4600

one of
*The Leading Hotels
of the World®*



Für unseren Bereich

merkur Restaurant

suchen wir für unser Restaurant im Zentrum von Thun per 1. Januar oder nach Vereinbarung eine(n)

Betriebsassistent(in)

Die Aufgaben dieser wichtigen Kaderstelle umfassen:

- Stellvertretung des Geschäftsführers
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- Überwachung von Küche und Service

Wir bieten:

- interessante Arbeitszeiten
- Sonn- und Feiertage frei
- Kaderbeteiligung
- persönliche Karriereplanung
- Kaderschulung intern und extern
- Einkaufsvergünstigungen bei MERKUR

Wir erwarten:

- abgeschlossene gastgewerbliche Lehre oder kaufmännische Ausbildung mit Gastgewerbeerfahrung
- Freude am Kontakt mit Gästen
- eventuell Führungserfahrung
- Übernahme von Verantwortung
- flexible Einsatzbereitschaft

Sind Sie interessiert? Dann nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf. Schreiben Sie an:

MERKUR Restaurant

Bälliz 62

3600 Thun

Telefon (033) 23 42 54

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Karlen, Geschäftsführer, gerne zur Verfügung.

0 42371/8851

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-11
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	14

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	11-12
Marché international de l'emploi	13
Demande de l'emploi	14

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Auszug aus den offenen Stellen der Kadervermittlung

Für einen ***-Betrieb am Vierwaldstättersee suchen wir per sofort oder Anfang 1992 eine

Betriebsassistentin

Aufgabenbereich: allgemeine Réceptionsarbeiten, Korrespondenz (D, F, E), Debitorenbuchhaltung, Reservationen, Serviceüberwachung sowie aktive Mitarbeit. Anforderungen: Erfahrung in Réception und Service sowie in der Personalführung.

In der Nähe von Basel haben wir eine Stelle gemeldet für

Direktionsassistent(in)

Administration und Bankettorganisation sind die Hauptaufgabengebiete. Volle Verantwortung bei Abwesenheit der Direktion. Gute Grundausbildung im Gastgewerbe und Freude am Umgang mit Menschen. Eintritt: sofort.

Einzelvermittlung

Für die Wintersaison hat ein ***-Hotel in Wengen noch folgende freie Stellen:

Anfangsréceptionist(in)

(KV-Lehre erwünscht)

Hofa

Eintritt: wenn möglich sofort.

*****-Hotel in Basel sucht per Januar 1992

Chef de partie

Einem erfahrenen Berufsmann wird hier eine interessante Jahresstelle geboten. CH-Bewerber oder mit B-/C-Bewilligung. Auch Grenzgänger möglich.

Für ein *****-Hotel in der Stadt Zürich suchen wir eine

Hofa

für die Etagen. Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft. Es ist keine Saisonbewilligung möglich.

***-Hotel in Schaffhausen sucht noch

Serviceangestellte(n)

mit Erfahrung. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung. Es ist keine Saisonbewilligung vorhanden.

42461/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333



Schweizer Hotelier-Verein



HAUS ZUM RÜDEN

Unser Haus im Herzen Zürichs ist international bekannt. Wir pflegen eine kreative «Cuisine du marché».

Dementsprechend suchen wir

SOUS-CHEF CHEF DE PARTIE

Es erwarten Sie beste Arbeitsbedingungen und den Leistungen entsprechendes Salär.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

W. und E. Keller, Limmatquai 42, 8001 Zürich
Telefon (01) 261 95 66
Restaurant Constablesaal, Rüdenstübeli

42421/129925

Ihre Herausforderung

Ristorante-Pizzeria

du Nord

Rossmarktplatz 13, 4500 Solothurn, 065 23 35 45

Neues Management

... wollen Sie mit uns gemeinsam neue Dimensionen erreichen ...
... möchten Sie für überdurchschnittliche Leistungen ein ausgezeichnetes Salär erhalten ...
... haben Sie Talent, sind Sie kreativ und können Sie mitdenken ...

Damit wir dies verwirklichen können, brauchen wir noch einen

● Koch/Sous-chef

Rufen Sie noch heute unseren Herrn Bögli, Telefon (065) 23 35 45, an; wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

A 42478/319511

Gepflegtes Dreisternhotel
im Obertoggenburg/SG

mit 120 Betten, 2 Restaurants, einer Bar, Disco, Seminar- und Tagungsgeschäft

sucht einen initiativen und fachmännischen

Direktor

welcher Herausforderungen und das Verwöhnen von Gästen liebt.

Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 42222 an hotel revue, 3001 Bern.

42222/35262

Für sein Ferien- und Kurszentrum SOLSANA in Saanen sucht der Schweizerische Blinden- und Sehbehindertenverband SBV per 1. Februar 1992 oder nach Vereinbarung

Leiter/Leiterin oder Leiterpaar

Das komfortabel eingerichtete Haus kann 65 Gäste aufnehmen. Mit über 16 000 Übernachtungen ist es das ganze Jahr hindurch hervorragend belegt. Bei den Gästen handelt es sich in erster Linie um sehbehinderte Personen sowie ihre Angehörigen und Freunde, die in der SOLSANA Ferien verbringen oder einen der zahlreichen Kurse besuchen.

Von der Leitung erwarten wir:

- Freude an einem persönlichen Umgang mit den Gästen
- Erfahrung in der Führung eines Hotelbetriebes
- gute Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache

Wir bieten:

- eine interessante Dauerstelle
- ein der Verantwortung angemessenes Salär
- eine geräumige 4-Zimmer-Dienstwohnung (ist auf Wunsch vorhanden)

Das Ferien- und Kurszentrum SOLSANA wird 1993 saniert und baulich erweitert. Von der Leitung erwarten wir eine aktive Mitarbeit bei der Planung und Realisation der Um- und Neubauten. Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie an den Schweizerischen Blinden- und Sehbehindertenverband, Maulbeerstrasse 14, 3011 Bern. Weitere Auskünfte erteilt der Zentralsekretär Dr. Urs Kaiser, Telefon (031) 25 18 11.

P 42365/52710



MANZ PRIVACY GASTRONOMIE

KARRIERE-SPRUNGBRETT

ist die Position in unserem Zürcher **Zunfthaus zur Safran** für junge, tüchtige Berufslleute.

Wir suchen

BETRIEBSLEITER-STV./ BANKETT-LEITER

mit Erfahrung in Küche, Service und Administration, der auch die Stellvertretung des Betriebsleiters übernehmen kann. Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten bestehen in unserem Gastronomiekonzern.

Sonntag und Montag Ruhetag.

Ihre vollständige Offerte erwartet:

MANZ PRIVACY GASTRONOMIE

Herr M. C. Fanti
Lintheschergasse 21, 8001 Zürich
Telefon (01) 212 26 70

42485/51225

Für unser Speiselokal in Uetikon am See (15 Gault-Mil-lau-Punkte), rechtes Zürichseeufer, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Kellner oder Servicefachangestellte

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
H. P. Hussong
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon G (01) 920 63 60
P (01) 920 48 61

42405/294128

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1529	Hilfskoch/Pizzaiolo	30	E	A	März 92	D/I/F	zus. mit 2360
1531	Chef de partie	51	CH		Dez. 91	D/E/F	Wintersportort
1532	Koch	20	A		Dez. 91	D/E/F	
1533	Koch	20	F		Dez. 91	F/E	
1534	Pâtissière	25	D		Febr. 92	D/E	Hotel/Rest., Region Bern
1535	Koch	25	CH		Dez. 91	F/D/I	bis 4.1.92
1536	Koch/Pâtissier	35	CH		Jan. 92	D/E/F	Hotel/Rest., nur 3 Monate
1537	Sous-chef	23	D		Febr. 92	D/E	Gourmet-Gastronomie
1538	Köchin	20	CH		Jan. 92	D/E	Rest./Kantine, Raum Bern-Neuchâtel
1539	Chef de partie	23	F		Dez. 91	D/E	Restaurant, zus. mit 2363/Sigebühl
1540	Küchenchef	27	A		B. März 92	D/E	Hotel, Berner Oberland
1541	Chef de partie	21	A		März 92	D/F/E	Hotel/Rest., Reg. Bodensee/FL
1542	Tourant/Sous-chef	24	D		März 92	D/E	Mittelsklasse, wenn mögl. Jahresstelle
1543	Küchenchef/Sous-chef	27	CH		Jan. 92	D/E/F	Hotel/Rest., Rheintal
1544	Sous-chef	28	D		sofort	D/E	SS und Umgeb.
1545	Commis de cuisine	19	D		Jan. 92	D/E	
Service/Service							
2357	Barman	51	I		A	Dez. 91	I/D/F
2359	Barmaid	30	C		Jan. 92	D/I/E	****-bis *****-Hotel Bar/Dancing, Deutsch-CH
2360	Sefa/Zimmer	28	E		März 92	D/F	zus. mit 1529
2361	Sefa	27	CH		Jan. 92	D/F	Restaurant, Rheintal-Rorschach
2362	Chef de service/m	37	A		sofort	D/E	****-Hotel/Rest., Aushilfsstelle
2363	Chef de rang/w	25	F		A	Dez. 91	D/F/E
2364	Kindergärtnerin/Sefa	28	CH		Dez. 91	D/I/E	Restaurant, zusammen mit 2365/Wintersportort
2365	Kellner	37	I		A	Dez. 91	I/E/F

2366	Kellner	22	CH		Dez. 91	D/F/E	Hotel/Rest., Sa + So frei/Bern
2367	Chef de rang/m	27	NL		A	Jan. 92	D/E/F
2368	Kellner	32	D		A	sofort	D/E
2369	Kellner/Barman	27	D		C	sofort	D/F/E
2370	Kellner	19	SP		A	Jun. 92	E/D/F
2371	Anfangssefa/Küchenhilfe	19	CH		Jan. 92	D/E/F	Pub/Hotelbar
2372	Sefa	24	CH		Jan. 92	D/E/F	Hotel/Rest., GR/SG/TG/ZH
2373	Chef de service/w	24	D		A	Jan. 92	D/E/F
2374	Sefa	31	P		A	März 92	D/E/F
2375	Barmaid	47	CH		sofort	D/I/F	Wintersportort
2376	Barmaid/Sefa	28	USA		A	Dez. 91	E/D
2377	Kellner	31	S		A	sofort	E/D
2378	Kellner	29	E		A	sofort	D/F/I

Administration/Administration

3701	Receptionist/Tourante	28	CH		Dez. 91	D/F/E	Grindelwald
3702	Aude du patron/Gerantin	36	I		C	sofort	I/D/F
3703	F&B Assistent	29	A		Jan. 92	D/E/F	Hotel/Rest., Locarno und Umgeb./TI
3704	F&B Assistent	23	CH		Jan. 92	D	****-Hotel Stadt Zürich
3705	Anfangsrecept./w	20	CH		Dez. 91	F/D/E	Wintersaison
3706	Anfangsrecept./w	21	CH		sofort	D/E/F	Hotel, Berner Oberland
3707	Anfangsrecept./w	20	I		C	Mai 92	I/D/F
3708	Anfangsrecept./w	24	CH		n. Ver.	D/E/F	ZG, LU, ZH, AG
3709	Receptionistin	28	F		A	Dez. 91	D/F/E
3710	Anfangsrecept./w	19	CH		Feb. 92	D/F/E	Hotel, Wintersportort/West-CH
3711	Direktionsass./F&B-Assistent	24	CH		Jan. 92	D/F/E	****-bis *****-Betrieb
3712	Direktionsass./w	28	CH		Jan. 92	D/E/F	****-bis *****-Hotel
3713	Anfangsrecept./w	20	CH		Jan. 92	D/E/F	
3714	Anfangsrecept./w	22	CH		sofort	D/F/E	
3715	Anfangsrecept./w	27	CH		Jan. 92	D/F/I	ZH-Stadt
3716	Direktor	42	CH		sofort	F/D/I	
3717	Anfangsrecept./w	27	CH		Jan. 92	D/F/E	****-Hotel, Basel und Umgeb.

3718	Concierge	62	CH		Jan. 92	D/F/E	
3720	Anfangsrecept./m	25	CH		Dez. 91	D/F/E	Wintersportort
3721	Anfangsrecept./w	23	CH		Jan. 92	D/F/E	Stadt Bern und Umgeb.
3722	Receptionistin	20	CH		n. Ver.	D/F/E	ZH und Umgeb.
3723	Anfangsrecept./w	20	CH		sofort	D/F/E	
3724	Anfangsrecept./w	20	CH		n. Ver.	D/F/E	Wintersportort BE/VS/GR
3725	Direktionass./m	28	CH		Jan. 92	D/F/E	

Hauswirtschaft/Ménage

4077	Masseur/Badmeister	27	CH		sofort	D/E	
4078	Masseur	43	CH		sofort	D/F/E	
4079	Concierge/Chauffeur	49	I		A	Dez. 91	I/D/F

1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum
3	Alter	7	Sprachkenntnisse
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder Fr. 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.

1	Numéro des candidats	5	Permis de travail pour les étrangers
2	Profession (position souhaitée)	6	Date d'entrée
3	Age	7	Connaissances linguistiques
4	Nationalité	8	Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour 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.

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». 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 in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Name:

Strasse:

Telefon privat:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

deutsch

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb

1.

2.

3.

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ja nein

Datum:

Eintrittsdatum:

Vorname:

Geboren:

PLZ/Ort:

Nationalität:

Telefon Geschäft:

Art der Bewilligung:

Foto

gut	mittel	wenig	italienisch	gut	mittel	wenig
<input type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
---------	-----	----------	-----------------

Unterzeichnet:

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café · Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Unser langjähriger Küchenchef Rolf Tinner sucht für seine Ablösung einen qualifizierten Nachfolger als

Küchenchef

Er würde einer erstklassigen Hotelküche vorstehen mit verschiedenen Bereichen wie starkem A-la-carte-, kulinarisch hochstehendem Seminar- und Bankettgeschäft. Um unseren guten Ruf zu halten, steht ihm ein ausgebildetes und motiviertes Küchenteam zur Verfügung.

Sind Sie eidg. dipl. Küchenchef (auch Anwärter sind willkommen) und/oder haben Erfahrung in grösseren Hotels im In- und Ausland? Belastbarkeit und Kreativität sind für Sie keine leeren Worte. Sie könnten sich so sofort oder nach Vereinbarung für diese Jahresstelle entscheiden?

Gerne erwartet F. von Reding, Direktor, Ihre schriftliche Bewerbung.

Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

42390/6327



Gesucht

Geschäftsführer

für besteingeführte

Tessiner Spezialitäten-

Restaurant in Zentrum der Stadt Bern. Sind Sie initiativ, belastbar, und verfügen Sie über die nötige Erfahrung, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

M. Pedrazzoli
Jurastrasse 29
3063 Ittigen

P 42298/48523

RISTORANTE-PIZZERIA LEONE

Grütstrasse 23, 8625 Gossau ZH
Telefon (01) 935 48 88
Montag/Dienstag geschlossen

Gesucht per sofort oder nach Über-einkunft ein erfahrener

Kellner

(B- oder C-Bewilligung)
Kost und Logis im Haus.

Herr Jabbes verlangen ab 10.30 Uhr.

42441/318612

Damit wir unsere Gäste (Private, Seminare und Bankette) optimal verwöhnen können, fehlt uns in unserem jungen, aufgestellten Team ab 1. Februar 1992 oder nach Vereinbarung noch ein tüchtiger, kompetenter, einsatzfreudiger

Küchenchef

Suchen Sie eine Stelle, in der Sie selbständig arbeiten und Ihre eigenen Ideen verwirklichen können? Dann sind Sie bei uns in einem wunderschönen Betrieb direkt am Thunersee genau richtig.

Neuzeitliche Arbeitsbedingungen sind für uns genauso selbstverständlich wie ein angenehmes Arbeitsklima.

Sind Sie interessiert? Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung unter Chiffre 42391 an hotel revue, 3001 Bern.

42391/8834

Hotel in San Bernardino sucht dringend

holländische Sekretärin

Deutsch, Italienisch und andere Sprachen mündlich.

Interessentinnen telefonieren an (092) 94 17 05.

P 42418/44300

Vals-Valsertal

Gletscher-Wasser
 Thermal-Wasser
 Mineral-Wasser ... das Valser-Elixier!

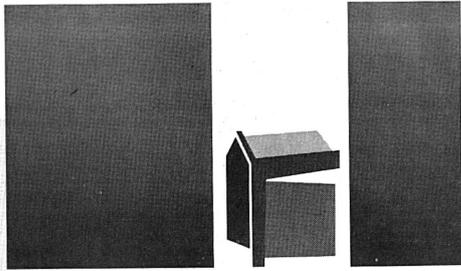
Wir lieben vom Wasser im Valsertal. Das Wasser aus Vals hat seinen Markt, auch im Tourismus! Möchten Sie die Zukunft des Valsertals mitgestalten? Die Stelle des/der

Geschäftsleiters oder Geschäftsleiterin des Verkehrsvereins Vals-Valsertal

bietet Ihnen diese Möglichkeit in allen Schattierungen. Denn der Tourismus ist die tragende Säule der Valser Wirtschaft; ein neues Bäderprojekt wird das Angebot entscheidend stärken. Marktorientierte, ideenreiche und über Organisationstalent verfügende Interessenten (innen) finden bei uns eine zukunftsorientierte Stelle mit viel Handlungsspielraum.

Bei Interesse stellen wir Ihnen das Tätigkeitsfeld gerne vor. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme!
Kur- und Verkehrsverein Vals-Valsertal
Hansueli Baier, Präsident
7132 Vals
Telefon (081) 935 21 11

42075/187593



Kinderhotel Muchetta W i e s e n / D a v o s

**Kinder suchen Freunde.
Wir suchen Kinderfreunde als**

Direktions-Ehepaar

(ab Sommersaison 1992)

mit eigenen Kindern oder auch nicht. Mit grosser Selbständigkeit und handfester Hotel- und Kindererfahrung. Mit viel Begeisterung, Nerven, Spass und Herzlichkeit.

Im ersten Kinderhotel der Schweiz haben die Kinder ein eigenes Kinderhaus und die Eltern ihre Ruhe in zwei Appartementshäusern, insgesamt 110 Betten. Im Restaurant sitzen 75 Gäste, und dann wäre da noch der Kinderspeisesaal, die Ludothek, die Eisenbahn im Dachstock, verschiedene Spielzimmer, die Kinderbetreuerinnen, der Bauernhof grad nebenan, die Aussicht, der Waldrand, die Sonnenaufgänge...

und das alles im 2-Saison-Betrieb und 15 Minuten von Davos entfernt - eine typisch bündnerische Hotelferienherrlichkeit für gross und klein.

Wollen Sie? - Dann tun Sie! Und schicken mir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Ok?

Kurt Künzli, Montelago Hotes Davos/Lugano
Promenade 136, 7260 Davos-Dorf, Telefon 081 46 50 77

T. 42414/329924



Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen zu unserer Unterstützung per sofort oder nach Übereinkunft kreativen und einsatzfreudigen

Küchenchef

welcher uns in allen Belangen tatkräftig zur Seite steht. wir sind ein lebhafter Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche. Wir führen eine zeitgemässe Speisekarte mit saisonalen Spezialitäten. Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz
Telefon (055) 63 16 02

28827/138271

Eine Chance für qualifizierte Berufsleute

Wir suchen für unseren modernen Betrieb, italienisches Restaurant, Café-Restaurant und diverse Banketträume

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Wir haben den Küchenumbau am 1. November fertiggestellt, somit erwartet Sie eine modernst eingerichtete Küche, Ihren Fähigkeiten entsprechend gute Entlohnung, modernste Sozialleistungen, jeden Sonntag frei usw.

Sind Sie verantwortungsbewusst, eine gute Berufsfrau oder ein guter Berufsmann und wollen mit uns einen modernen Betrieb aufbauen? Dann schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns sofort an. Wir wollen die Einzelheiten mit Ihnen gerne besprechen. Grenzgänger nur mit Bewilligung.

Telefon (073) 22 26 26 oder
Stadtrestaurant Derby
Am Bahnhofplatz, 9500 Wil

P. 42416/37940

Wollen Sie eine langfristige Herausforderung? Wollen Sie immer an der Front sein?

Für unser Original-English-Pub mit Bar/Dancing in der Region Bern/Aarau suchen wir nach Vereinbarung einen erfolgsorientierten

Geschäftsführer

der fünfmal die Woche bis Arbeitsschluss anwesend sein wird.

Wir erwarten von unserem neuen, unkomplizierten Angestellten Belastbarkeit und Kontaktfreudigkeit mit den Gästen.

Wir bieten dafür ein Spitzensalar und ein gutes, motiviertes Arbeitsteam.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Chiffre 400559 assa Schweizer Annoncen AG, Baslerstrasse 37, 4603 Olten.

A. 42495/42790

Zur Führung eines modern eingerichteten Betriebes der Gemeinschaftsverpflegung suchen wir per 6. Januar 1992 oder nach Vereinbarung einen initiativen und aufgeschlossenen

Küchenchef

Wenn Qualitätsbewusstsein, Personalführung, Organisation und Kalkulation keine Fremdwörter für Sie sind, Sie gerne selbst Hand anlegen und es verstehen, ein kleines Team zu führen, könnten Sie unser zukünftiger Kadermitarbeiter sein.

Wenn Sie es zudem schätzen, an Wochenenden frei zu haben, ein Ihrer Position entsprechendes Gehalt sowie gute Sozialleistungen zu erhalten, dann setzen Sie sich doch einfach mit unserem Herrn R. Ogg in Verbindung (01/383 14 85), oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich



UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

42444/41408

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1991/92

Etagegouvernante

(mit Erfahrung, sprachenkundig)

Glätterin

Offerten mit Zeugnis kopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

42425/33944

Mein neues Team

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

Als Nummer 1 garantieren die McDonald's Familienrestaurants ihren Gästen Tag für Tag nur das Beste.

In der Deutschschweiz bieten wir

zukünftigen Geschäftsführer/innen

neben einmaligen Aufstiegschancen:

- fundierte und umfassende Ausbildung in der Schweiz und im Ausland
- ein motivierendes Arbeitsumfeld mit grossem Spielraum für eigene Ideen und Initiativen
- weitreichende Verantwortung an der Spitze eines Teams von 80 Personen

Ist Verantwortung für Sie eine Herausforderung? Dann verfügen Sie bestimmt auch über die nötigen Voraussetzungen, um mit uns den Erfolg eines Unternehmens zu teilen, welches seit 1955 weltweit einen legendären Ruf geniesst:

Sie haben berufliche Ambitionen, sind mindestens 23 Jahre alt und wollen Ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen. Nebst Deutsch haben Sie Kenntnisse in Englisch und/oder Französisch.

37807/105899

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Administration, Gottfried Wieser, Personalmanager Deutschschweiz, Fortunagasse 15/Rennweg, 8001 Zürich, oder verlangen Sie ein Bewerbungsformular (01) 212 30 58

Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf, Lausanne, Luzern, Sion und Zürich.





Ascona
LAGOMAGGIORE

Hotel Seeschloss Castello ★★★★★

Wir suchen für unser renoviertes Viersternhotel zur Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft:

F & B-Maitre d'hôtel

Führungskraft (Dame oder Herr) mit fundierter Ausbildung im F & B- und Service-Bereich, guten Sprachkenntnissen, Initiative und Freude am Beruf.

Stellenantritt auf Mitte März 1992 in Saison- oder Jahresengagement.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon (093) 35 01 61

42183/1937



ländlich · gaschtlich · gmüetlich

Ossi

Wirtschaft Schönegg liegt an einer wunderbaren Aussichts- lage im Grünen, mit Blick auf den Zürichsee. Sie ist ein stark frequentierter Bankett-, Seminar- und A-la-carte-Betrieb mit 20 Mitarbeitern.

Hexenwachen, Knoblauchschießfestivals, Maisseparatitäten, das sind nur einige unserer kreativen Ideen, die wir in unserer Küche kochen.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams und zur Stellvertretung des Küchenchefs suchen wir einen

Sous-chef

mit einem Flair zum Aussergewöhnlichen. Sie haben Freude am Beruf und möchten sich voll entfalten können? Wir bieten Ihnen die Gelegenheit. Weiterbildungsmöglichkeiten und moderne Anstellungsbedingungen sind bei uns selbstverständlich. Interessiert? Dann rufen Sie uns doch unverbindlich an. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte über diese Stelle. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Werner Mettler
Eidg. dipl. Maitre d'hôtel

42469/102024

• 8820 Wädenswil · Telefon 01-780 88 00 •

Für unseren Hotel-Restaurant-Betrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

tüchtige Servicefachangestellte

die eine neue Herausforderung sucht, als Allrounderin in einem lebhaften Betrieb mit kollegialer Führung.

Für Frühling 1992 suchen wir deutschsprachende Servicefachangestellte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 42493 an die hotel und touristik -revue, Postfach, 3001 Bern.

42493/332089

The very best

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

In unserer Pâtisserie werden alle Kuchen, Torten und Süßspeisen selbst hergestellt. Zur Unterstützung unseres kleinen und aufgestellten Teams suchen wir eine(n)

Stv. Chef(in) Pâtissier

sowie einen verantwortlichen, kreativen

Chef de partie

Party-Service

und eine(n)

Chef de partie

Prime-Grill

Rufen Sie uns einfach an. Herr Raedlein, Küchenchef, wird Ihnen gerne nähere Auskünfte erteilen.

42466/41220

Hotel St. Gotthard

... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



mittenza

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss

Wir suchen auf **sofort** oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine(n) zielstrebige(n), freundliche(n), einsatzfreudige(n) und fachlich gut ausgewiesene(n)

Direktionsassistenten (-in) mit Ambitionen

Wir möchten unserem (unserer) neuen Mitarbeiter(in) die Chance bieten, in einem gutfrequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag sein unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und aufmerksamen Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger(in) sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzuschicken.

Ihr Chef, Kurt Jenni, freut sich auf Ihre Unterlagen.

42489/26271



**kongresszentrum
hotel mittenza**

4132 Muttenz bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 - 61 06 06

Asenfels

FERIEN- UND TAGUNGSHOTEL

Das grösste Ferien- und Tagungshotel im Kanton Schwyz auf der Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee mit 300 Betten, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum, Waldpark und Vita-Parcours, Restaurant, Rôtisserie, Bar und Terrasse sucht engagierte, fachlich gutausgewiesene Mitarbeiter nach Vereinbarung in folgende Positionen:

- Direktion: Allrounderin**
für Buchhaltung und Personalwesen, nur CH-Bewerberinnen
- Réception: Réceptionistin**
nur CH-Bewerberin, D, E, F in Wort und Schrift, sollte ab 1. 5. 1992 den Posten als Chef de réception übernehmen können.
- Etage: Maler**
CH oder B-Bewilligung
- Etagengouvernante**
CH oder B-Bewilligung
- Buffet: Buffettochter**
CH oder B-Bewilligung
- Service: Servicemitarbeiter**
Muttersprache Deutsch; Bewilligung kann besorgt werden (ab 1. 1. 1992)

Wir bieten schöne Stellen mit viel Selbstständigkeit. 5-Tage-Woche. Mit Interesse sehen wir Ihrer Bewerbung mit Foto entgegen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter Rüeggsegger, Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrates, gerne zur Verfügung.

42093/169129

DAS WINTER- UND SOMMER-URLAUSPARADIES
IN DER ZENTRALSCHWEIZ

CH-6443 MORSCHACH · TELEFON 043 33 11 88 · TELEX 866 101

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per Anfang oder Mitte Januar in modernes ★★★★★-Hotel mit internationaler Kundschaft eine(n) Mitarbeiter(in) an unserer Réception (mit System IBM 36) als

Réceptions- praktikantin D, E, F

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden. Es würde uns freuen, mit jungen Leuten in Kontakt zu treten, die bereit sind, in einem einjährigen Praktikum alle Bereiche einer Réception kennenzulernen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Herr Ch. Schärli oder R. Looser verlangen.

42509/13528

HOTEL AIRPORT

Oberhausstrasse 30, CH-8152 Glattbrugg, Telefon: 01 810 44 44

zurichhotels

HOReGA SELECT

Kader

Direktionsassistent

(Mitglied der Geschäftsleitung)

Im Auftrag eines sehr grossen und vor allem sehr vielschichtigen Bankett- und Kongresszentrum in der Nordwestschweiz suchen wir einen Direktionsassistenten. Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns einen Bewerber mit sehr fundierter Ausbildung und Führungserfahrung vor. Idealerweise haben Sie eine Koch- oder Kellerlehre, eine Hotelfachschule absolviert sowie einen Leistungs-nachweis in leitender Funktion im Bereiche Chef de service/Bankettwesen oder F & B-Bereich.

Maitre d'hôtel

Für diese Kaderposition in einem ★★★★★-Luxushotel erwarten wir einen Kandidaten mit entsprechender Erfahrung in Erstklasshäusern, bereit, eine grössere Brigade motivierend zu führen und dem Niveau des Hauses eine anspruchsvolle Kundschaft bezogen zu betreuen.

Geschäftsführer/ Küchenchef mit Patent

Eine nicht alltägliche Aufgabe bieten diese Positionen in renommierten, modern geführten Betrieben (Nähe Basel). Eine Kochlehre mit entsprechender Berufserfahrung sind Voraussetzungen, den gestellten Anforderungen zu genügen. Tagdienst, eine grosse Selbstständigkeit sowie das Umsetzen eigener Ideen sind die Vorteile an diesen Stellen.

Etagengouvernante

Diese Stelle in einem ★★★★★-Hotel bietet einer vertierten, sprachgewandten Gouvernante ein selbstständiges, verantwortungsvolles Tätigkeitsgebiet. Mehrere Jahre Berufserfahrung, Belastbarkeit und Ausdauer sind Voraussetzungen, um diese berufliche Herausforderung zu übernehmen.

Küchenchef

- Für Betriebe verschiedenen Stils suchen wir engagierte, fachlich gut ausgebildete Küchenchefs:
- Wenn Sie Erfahrung in der italienischen Küche haben, können wir Ihnen ein interessantes Angebot unterbreiten
 - In einem renommierten Hotel im Bündnerland ist die Stelle des Küchenchefs noch offen
 - Ein ★★★★★-Hotel in der Zentralschweiz sucht einen Sous-chef zur Unterstützung und Ablösung des Küchenchefs
 - Ein Hotel der Spitzenklasse in Wien hat für einen bestausgewiesenen Küchenchef ein Top-Angebot.

Wenn Sie als Koch mit 3 bis 4 Jahren Berufserfahrung den Schritt zum Sous-chef machen wollen, sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen. Wir haben Stellenangebote in der ganzen Schweiz, die einen wichtigen Schritt in Ihrer Karriere bedeuten können.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, welche wir selbstverständlich mit vollster Diskretion behandeln werden.

Für allfällige ergänzende Fragen stehen wir Ihnen jederzeit auch telefonisch zur Verfügung.

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

42484/208191



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



**DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH**

Nach Übereinkunft suchen wir

Demi-chef / Chef de rang

welche Freude haben, in einem Luxushotel ihre/seine Berufskennntnisse zu erweitern. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, und für den Service bringen Sie die nötigen Sprachkenntnisse mit, dann erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Stelle. Auf Wunsch stehen Ihnen Unterkunft und Verpflegung im Hause sowie die hoteleigenen Sportanlagen zur Verfügung.

Gerne erteilt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, weitere Auskünfte oder freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon (01) 251 62 31

42503/40150

one of The Leading Hotels of the World

Hotel Bon Accueil Montreux



Wir suchen nach Vereinbarung

Praktikanten für Réception

nur männliche Mitarbeiter.

5-Tage-Woche, modernst eingerichteter Betrieb, angenehmes Arbeitsklima. Möglichkeit zur Verbesserung der französischen Sprache.

Offerten sind zu richten an die Direktion
Hotel Bon Accueil, Montreux

42223/25194



Tel. 021 963 05 55

Restaurant Geerlisburg 8302 Kloten

Per 1. März 1992 suchen wir in unseren lebhaften Betrieb eine(n) initiative(n) junge(n)

Chef de service/ Betriebsassistent Serviceangestellte Saisonnier A

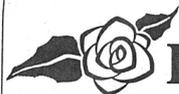
sowie einen

Jungkoch

evtl. Bezahlung der RS 100% bei Jahresverpflichtung. 13. Monatslohn ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder telefonische Anfrage unter der Nummer (01) 813 71 46, Joos Anton.

42034/62871



La Fleur

RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.

Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

In unsere anspruchsvolle Küche mit Cuisine du marché suchen wir zur Ergänzung unserer kleinen Brigade einen

Jungkoch/Chef de partie

per sofort oder nach Übereinkunft.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

L. und P. Hagenbuch
Telefon (01) 761 62 82

42247/209767

Ein vorteilhafter
Job im schönen

ZÜRICH

Suchen Sie eine neue Herausforderung?
Zur Ergänzung unseres Kadern suchen wir eine
junge, dynamische und fröhliche Persönlichkeit als

Chef de service

Eintritt nach Vereinbarung. Wenn Sie ein Betrieb mit
recht individuell gestalteter Atmosphäre und einer
eher unkonventionellen Konzeption anspricht und
Sie gutes «Schwyzerdütsch» sprechen, so sollte
diese Position Sie sicherlich interessieren.
Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir
gerne Ihre schriftliche Bewerbung.
Für ergänzende Fragen steht Ihnen
Herr Demarmels gerne zur Verfügung.

41399/41122

Spürgarten

Grill Betrieb Lindschies Hotel Le Bâle Kongress Zentrum
Am Lindenplatz, 8048 Zürich, Tel. 041/4 32 60 00



Für unser 4-Stern-Erstklasshotel mit gepflegter Restauration, direkt am Vierwaldstättersee, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de réception Réceptionisten (-in) Réceptions- praktikanten (-in)

Wir bieten eine interessante Tätigkeit in einem jungen Team an schöner Lage, direkt bei Luzern.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Belvédère
z. H. Oliver Müller, Direktor
Seestrasse 16
CH-6052 Hergiswil am See
Telefon (041) 95 01 01

42357/15539

Kochen – Planen – Organisieren

Sind das Ihre Stärken?
Möchten Sie die rechte Hand unseres Küchenchefs werden?

- ... mithelfen, eine 14köpfige Küchenbrigade zu führen?
- ... Sie Ihr Fachwissen in einem regen A-la-carte- und Bankettbetrieb anwenden?
- ... die Chance haben, sich weiterzubilden?
- ... in einer Küche arbeiten, in der Teamwork gross geschrieben wird?
- ... ab und zu Ihre Belastbarkeit prüfen?
- ... 20 Minuten ausserhalb Luzerns leben?
- ... das volle 13. Monatsgehalt ab ersten Tag an?
- ... ein Eintritt per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung möglich ist?

Wenn ja, sind Sie unser neuer

Sous-chef

Rufen Sie uns an, gerne gibt Ihnen unser Direktor Herr B. Bachmann nähere Aufkünfte, oder senden Sie Ihre Bewerbung an die Personalabteilung, Hotel Krone, Sarnen.

HOTEL KRONE SARNEN, Personalabteilung
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Telefon (041) 66 66 33

Vier Stern-Hotel mit 100 Betten • Rôtisserie • Restaurant
zum Batzenhof • Säle für 10 bis 500 Personen •
Räumlichkeiten für Familienanlässe • Cheminéeraum •
Hotelbar • Le Bijou • Doppel-Regelbahn • Boulevard-Café •
Party-Service • 70 eigene Parkplätze

Brünigstrasse 130 Telefon 041-66 66 33
6060 Sarnen

P 42309/64084

Für unseren bekannten Landgasthof Wiesental in Rickenbach bei Winterthur, das Haus mit einem gepflegten Gourmet-Stübeli, Tages-Restaurant, Saal und Garten-Restaurant, suchen wir per 1. 2. 1992 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Küche:

Koch Commis de cuisine Hilfskoch

Service:

Serviertochter/Kellner Servicelehrling Serviceaushilfen

Wir bieten:

gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Hause. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:
IGEA Restaurationsbetriebe AG
Tössstrasse 70, 8400 Winterthur
oder rufen Sie uns einfach an
Telefon (052) 28 43 14.
Herrn Ieracitano verlangen.

42255/130206



Gasthof
Kappelenbrücke
bei Bern

Wir suchen qualifizierten

Koch

zu kleiner Brigade.
Gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit, gutbezahlte Dauerstelle.

Eintritt ab 15. Januar 1992.

Familie Heinz Gyax
Gasthof Kappelenbrücke
3032 Hinterkappelen
Telefon (031) 36 15 36

P 42392/140023

MIPS

Unternehmensberatung in Personalfragen

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir laufend gut qualifizierte Fachkräfte für

Kader-Positionen

in Hotellerie und Gastgewerbe. Herr M. Schnetzer berät Sie gerne in bezug auf eine neue Herausforderung fürs neue Jahr.

R 42351/320730

Dörflistr. 10, 8057 Zürich, Tel. 01/313 03 05



Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz

Telefon 082 2 21 41
Telex 852 104
Fax 082 3 16 72

Sie lieben den Umgang mit internationalen Gästen, sprechen nebst Deutsch und Englisch vielleicht auch Italienisch.

Sie lieben Ihren Beruf und verstehen es, mit Charme zum schönen Aufenthalt unserer Gäste beizutragen – dann sind Sie ab Mitte Dezember unsere fröhliche Mitarbeiterin an der

Hotelbar

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.

Hotel La Margna
Familie R. Schweizer-Pitsch
7500 St. Moritz
Telefon (082) 2 21 41

42031/33839



...wo Ferien
noch Ferien
sind!



Grindelwald

In unser gutgehendes Speiserestaurant, mitten im Dorfzentrum, zur Betreuung unserer einheimischen und internationalen Kundschaft, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Wintersaison junge, freundliche

Serviertochter

und einen aufgeweckten, kreativen

Koch oder Jungkoch

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, sehr gute Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Jürgen Schläger
Restaurant Zentrum
Telefon (036) 53 32 77

41180/14729



Sturau
Thurgau • Bodensee • Schweiz

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem bestbekanntesten Haus folgende interessante Stellen an:

Unser kleines Team braucht für die Wintermonate noch Verstärkung. Sind Sie

die Köchin/ der Koch

welche(r) mit Ideen und Freude mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen? Fühlen Sie sich angesprochen, sind Sie interessiert, so rufen Sie uns noch heute an:

Fam. A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 53 53

42283/29050

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



Möchten Sie bei uns im Schweizer Paraplegiker-Zentrum am Sempachersee, einer Akut- und Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte, im Dienste von Patienten, Mitarbeitern und Besuchern arbeiten?

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft einen initiativen

stv. Küchenchef

welcher ein neuzeitliches, gesundes und ausgewogenes Kochen bevorzugt.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Dauerstelle mit fortschrittlichen Lohn- und Anstellungsbedingungen in einem jungen, aufgeschlossenen Team.

Wenn Sie über entsprechende Berufserfahrung verfügen und gerne Führungsverantwortung übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Frau Gabriela Hammer erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft (Telefon 045/54 57 51).

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Schweizer Paraplegiker-Zentrum Nottwil

Guido Studer, Personalleiter
Postfach, 6207 Nottwil

P 42433/330159

Auf einem Hotelschiff

auf dem Rhein zwischen Basel und Amsterdam täglich in einem verantwortungsvollen Einsatz stehen? Wäre das nicht etwas für Sie als aufgestellte und selbständige junge Frau? Wir suchen für die Saison 1992 (von Januar bis Oktober) eine tüchtige

Gouvernante

die mit viel Engagement und Einfühlungsvermögen ihre vielseitigen Aufgaben als rechte Hand der Zahlmeisterin wahrnimmt.

Gleichzeitig suchen wir von April bis Oktober eine sympathische und kontaktfreudige

Reiseleiterin

mit guten Fremdsprachenkenntnissen, welche die Betreuung und Unterhaltung der Passagiere an Bord übernimmt. Dazu gehören auch das Organisieren und Begleiten von Landausflügen sowie die Streckenerklärungen.

Wenn Sie mehr über diese nicht alltäglichen Stellen erfahren möchten, rufen Sie bitte Frau Beatrice Baumgartner an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns schon auf Ihre Kontaktaufnahme!

Triton Reisen AG
Margarethenstrasse 60, 4008 Basel
Telefon (061) 271 94 30

P 41845/180203

Seehotel **Sternen**
6048 Horw/Luzern Tel. 041-407722

Sommersaison 1992

Entdecken und machen Sie den

STERNEN

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir ab Frühjahr 1992 nachstehende Jahresstellen zu vergeben:

CHEF GARDE-MANGER
CHEF PATISSIER (sofort)
PATISSIERE-PRAKTIKANTIN
COMMIS DE GARDE
KOCHLEHRLING (1. 8.)
SERVICE-LEHRTOCHTER (1. 8.)
SERVIERTOCHTER
RESTAURATIONSTOCHTER (CH)

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Kontaktaufnahme.

42394/211788

R. & H. Unternährer

HOTEL **job** SHV

PERSONALBERATUNG

Bern und Region

Wir suchen

junge Gastgewerbl(er)nen, die Freude am Servieren und Kochen haben, für Temporäreinsätze und Dauerstellen.

Sie finden

bei uns IHRE Stelle im Gastgewerbe ohne grossen Aufwand.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

HOTEL JOB SHV, Marktgasse 36
3011 Bern
Telefon (031) 21 25 31

42460/84735

Restaurant **Sihlhalden**, 8136 Gattikon-Thalwil

Auf Ende Januar oder nach Über-einkunft suchen wir für unser Spezialitätenrestaurant eine

Köchin oder Koch

in Jahresstelle.

Unsere Anforderungen entsprechend bieten wir Ihnen selbstverständlich einen ausgezeichneten Lohn sowie eine geregelte Arbeitszeit.

Ein Zimmer im Haus ist möglich.

Sonntags und montags geschlossen.

Telefonische Anfragen an H. J. Smolinsky, (01) 720 09 27

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

0 42423/165123



Wir suchen in unser Küchenteam zuverlässige

Köche

und

Officeburschen

als Festangestellte oder Teilzeitbeschäftigte. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

HOTEL BRISTOL★★★★
Bahnhofstrasse 38, 7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 02 61, Fax (085) 9 64 94

0 42084/269050



Für unser bekanntes Fisch- und Speiserestaurant am Bielersee suchen wir per 1. Februar 1992 oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine/ Jungkoch
Hilfskoch (mit Anlehre) sowie
Servicefachangestellte (weiblich, mit B-Bewilligung)

Wir bieten:
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- leistungsgerechten Lohn
- 13. Monatslohn

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Bruno und Marianne Irion-Römer
Restaurant Gottstatterhaus
Neuenburgstrasse 18
2505 Biel-Vingelz
Telefon (032) 22 40 52

17251/133248

Haben Sie

genug vom Gastgewerbe?

Sie suchen eine sehr selbständige Tätigkeit, Sie wollen sich persönlich weiterentwickeln, Sie wollen überdurchschnittlich verdienen.

Zum weiteren Ausbau unserer

Beratungs- und Aussendienst

in einem sehr rasch wachsenden Markt suchen wir in der ganzen Schweiz weitere Mitarbeiter.

Anforderungen: Zuverlässigkeit, Seriosität, leistungsbezogene Einstellung, freundliches, gepflegtes Auftreten, Interesse an einem überdurchschnittlichen Einkommen.

Wenn Sie sich für diese interessante Aufgabe mit Aufstiegsmöglichkeiten interessieren, senden Sie bitte Ihre Kurzbewerbung mit Foto unter Chiffre 42413 an hotel revue, 3001 Bern. Jede Anfrage wird umgehend beantwortet, und Diskretion ist selbstverständlich.

M 42413/182605

Gasthof Kreuz, «Hutli»
6282 Urswil/Hochdorf
Nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

Service- und Praktikant

für unser Speiselokal in Urswil/Hochdorf (Nähe Luzern). Auf Wunsch Kost und Logis im Haus. Bewilligung für 4 oder 12 Monate. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Telefon (041) 88 12 83, Familie Lässer

A 42420/42790



Hotel **HIRSCHEN**

Wir suchen per Ende Januar oder nach Übereinkunft zur Erweiterung unserer Küchenbrigade einen

Sous-chef

und für unsere Servicebrigade fürs A-la-carte-Restaurant eine(n)

Serviertochter oder Kellner (nur mit Bewilligung)

Haben Sie Lust, am Vierwaldstättersee zu arbeiten, so melden Sie sich bei der

Familie J. Ehrler, Hotel Zunthaus Hirschen, 6403 Küssnacht am Rigi, Telefon (041) 81 10 27

P 42388/17817

Wir suchen Köner für Kenner.

Die Globus ***delicatessa ist kein gewöhnliches Lebensmittelgeschäft. Das sieht man zum Beispiel in unserer Fischabteilung.



Das Angebot ist so vielfältig und verlockend, dass viele Kunden vor der Qual der Wahl stehen. Darum schätzen sie es, wenn sie sich auf den Rat unserer Verkäufer(innen) verlassen können. Möchten Sie als

Fisch-Verkäufer(in)

tätig sein, wo sich Fachleute und Feinschmecker treffen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!

Übrigens: Bei uns haben alle Mitarbeiter mindestens 5 Wochen Ferien.

★★★
delicatessa
Globus

Bahnhofstrasse, 8001 Zürich,
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

0 42415/259624

Wir suchen

MAÎTRE D'HÔTEL

Haben Sie ein Flair für den klassischen Service in gediegener Rahmen? Wir suchen die frontorientierte Persönlichkeit, welche es versteht, die anspruchsvolle Kundschaft dieses Erstklassenhauses auf dem Platz Basel zu beraten und in Zusammenarbeit mit der mittleren Brigade eine Top-Dienstleistung zu erbringen.
Zürich, Frau Wysleng

KÜCHENCHEF

Wir suchen den kreativen Künstler in ein frisch renoviertes, vielbesuchtes Restaurant mit Bankettmöglichkeiten in der Nähe von Zürich. Sie haben absolut freie Hand in der Menuegestaltung. Die Gäste kommen, weil sie für einen fairen Preis eine hervorragende Mahlzeit in gemütlichem Rahmen geniessen können. Es erwartet Sie ein jüngeres Team und eine mittlere Brigade.
Zürich, Frau Wysleng

SEKRETÄRIN

Suchen Sie eine interessante Stelle im F&B-Bereich, wo Sie Ihre Administrationskenntnisse anwenden können? Bei dieser Aufgabe erledigen Sie sämtliche anfallenden administrativen Arbeiten dieses Betriebes in Zürich, befassen sich mit dem Rechnungswesen und vereinbaren Bankette. Sie arbeiten zu Bürozeiten und haben am Wochenende frei. Interessiert? Dann rufen Sie uns an!
Zürich, Frau Wysleng

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Bodenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

C 42480/153466



HOTEL EULER BASEL
UN ACT DE VIVRE

Eine interessante Stelle in einem kleinen Fünf-Stern-Haus wartet auf Sie!

Wir suchen nach Vereinbarung

Chef de réception

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns einen jungen, flexiblen, fachlich kompetenten und initiativen Mitarbeiter vor.

Wir bieten Ihnen:

- Referenz eines renommierten Fünfsterhotels
- der Ausbildung und Erfahrung entsprechende gute Entlohnung
- Weiterbildung in eigenen CEM-Betrieben
- durch Ihr Verkaufstalent Kontakte mit internationalen Betrieben
- Auf Wunsch Kost und Logis

Wenn Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position gesammelt haben, sprachgewandt sind und mit internationaler Kundschaft umzugehen wissen, dann rufen Sie uns an! Frau S. Maier, unsere Personalchefin, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft über diese abwechslungsreiche Aufgabe.

41248/3131
CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL,
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DELIA PAIX GENÈVE

Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel, ☎ 061/272 45 00, TX 96 22 15

*Wir sind vom Fach!
Sie auch?*

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Februar oder nach Vereinbarung in modernes ***-Hotel mit europäischem und japanischem Restaurant eine(n) qualifizierte(n) Mitarbeiter(in) als

Chef de rang D, E

Es können nur Schweizer oder Ausländer mit C- oder B-Bewilligung berücksichtigt werden. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an. Herrn Ch. Schärli oder R. Looser verlangen.

42490/13528

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstrasse 30, CH-8152 Glattbrugg, Telefon: 01 810 44 44

zurichhotels

SV-Service

Sie haben Freude an einer ideenreichen Küche und suchen eine Stelle in der Gemeinschaftsgastronomie mit geregelter Arbeitszeit?

Zur Ergänzung und Erweiterung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Februar 1992 oder nach Vereinbarung je einen

Chef de partie Saucier

und

Koch à la carte

Arbeitszeit: Frühdienst Mo-Do 6.15-16.00 Uhr
Fr 6.15-14.00 Uhr
Spätdienst Mo-Do 9.15-19.45 Uhr
Fr 9.15-19.30 Uhr
Im Vollsemester jeden 4. Samstag bis 14.00 Uhr

Wir bieten: gutes Salär und Sozialleistungen, interne Weiterbildungsmöglichkeiten, 5 Wochen Ferien und ein gutes Betriebsklima.

Sind Sie interessiert? So senden Sie Ihre Unterlagen an **Herrn A. Kläger**, Betriebsleiter, **ETH-Mensa Polyterrasse**, 8092 Zürich, Telefon (01) 251 64 20.

SV-Service

P 42464/178098



3780 GSTAAD

RESTAURANT

Auf Mitte Dezember suchen wir **Servicefachangestellte**

welche Freude haben, in einem jungen, fröhlichen Team mitzuarbeiten. Unser Hotel liegt am Rande von Gstaad, in unmittelbarer Nähe der Gondelbahn und des Skiliftes Wipile. Auf einen Anruf oder Besuch freut sich sehr: das Alphorn-Team.

Hotel Alphorn, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 45 45 oder
(030) 4 45 46
Geschäftsführerinnen:
C. Mösching, E. Zbinden

P 42293/14923

SCHLOSSHOTEL Locarno, Ticino

sucht für nächste Saison Ende März 1992

RÉCEPTIONS-PRAKTIKANTIN (CH)

EDV-Erfahrung erwünscht.

Offerten an Postfach 1931, 6601 Locarno.

42442/21407



5430 Wettingen

Gesucht per 1. 1. 1992 oder nach Vereinbarung tüchtiger

Koch

in junge, mittlere Brigade. Sind Sie an dieser Stelle interessiert, dann rufen Sie uns bitte an. Herr Tobler gibt gerne nähere Auskunft.

Telefon (056) 26 95 57/70

Skiregion Adelboden-Lenk BO

Berghotel Restaurant Hahnenmoospass

sucht für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April)

Koch/Commis oder Köchin

Familiäres Arbeitsklima in guteingetrettem Betrieb, neue komfortable Personalzimmer, gratis Skifahren.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Familie W. Sport-Reichen
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 21 41

P 42290/253421

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.



Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.

Gesucht per sofort

Küchenchef Hilfskoch Servicefachangestellte Betriebsassistent

Anfragen: Ed. Friedli, Hotel Central
6390 Engelberg
Telefon (041) 94 12 39

42368/10219

HOTEL FREIENHOF THUN

Direktion C. und S. Platzer
Telefon 033 2155 11

See und Berge, eine wunderschöne Stadt und das fröhlichste Hotel weit und breit!

Leider verlässt uns unser langjähriges Büroteam um selber einem Betrieb vorzuziehen.

Deshalb suchen wir auf den 1. März für unser lebhaftes Schiffsbüro eine qualifizierte **1. Sekretärin (Kaderposition)** in Saisonstelle oder Jahresstelle.

Sie betreuen und beraten unsere Kunden in der Menüauswahl und der Durchführung des Anlasses auf den Schiffen des Thuner- und Biennensees. Sie führen Ihr Büroteam von 2-3 Sekretärinnen. Sie sind für die administrativen Aufgaben verantwortlich und führen die Buchhaltung.

Weiter suchen wir in Saisonstelle per 15. April **Qualifizierte Sekretärin**

zur Unterstützung unserer Chefsekretärin sowie **Anfangssekretärin**

Haben Sie bereits Erfahrung, sind flexibel, sprachkundig und haben Freude an Ihrem Beruf? Dann können Sie schon bald zu unserem dynamischen Team gehören.

Herr A. Fiechter, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Dir. C. & S. Platzer
Tel. 033 21 55 11



42186/34649

NACH ZÜRICH

Hockstübli-Bar

Gesucht versierte

BARMAID

in kleine, gemütliche Bar. Zimmer vorhanden. Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung (Keine Ausländerbewilligung)

Weitere Auskünfte ab 12.00 Uhr unter Telefon (01) 462 66 05.

42440/162868

HOTEL CENTRAL

CH-6390 ENGELBERG

Gesucht für 20. Dezember 1991 bis 22. April 1992

Koch Hilfskoch

Ausländer mit Deutschkenntnissen werden berücksichtigt, Bewilligung vorhanden.

Anfragen: Ed. Friedli, Hotel Central, 6390 Engelberg, Tel. (041) 94 12 39

42368/10219

Weiterbildung SHV

in Ihrem Interesse

031 507 111



Sind Sie jung, lieben Sie Kontakt mit einer internationalen Kundschaft, und sprechen Sie mehrere Sprachen (D, E, F), dann sind Sie unsere neue

Telefonistin

sind Sie computererfahren, haben Sie ein Flair für Zahlen, dann sind Sie unser neuer

Night Auditor

Nähere Angaben bei Herrn B. Rüttmann, Telefon 211 55 00.

42467/41220

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



HOTEL Flüela DAVOS

Davos - der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten - bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten *****Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima und zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1991/92 ist per Eintritt Ende November 1991 bis zirka Ende April 1992 folgende Stelle zu besetzen:

Chef pâtissier Chef garde-manger Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 21

38079/8958

Erlebnis SÄNTIS der BERG!

SÄNTIS - GIPFEL DER GASTLICHKEIT

Dieser Slogan verpflichtet, darum suchen wir für unser Restaurant auf dem schönsten Aussichtsberg der Schweiz einen

Küchenchef - Gerantenstellvertreter

dem wir die Führung der Küche, den Wareneinkauf und die Angebotsgestaltung für unser Bedienungsrrestaurant und den Selveservice übertragen können.

Unser lebhafter, stark witterungsabhängiger Betrieb verlangt nebst fundierten Fachkenntnissen gutes Organisationstalent und hohe Flexibilität.

Wir bieten eine interessante Jahresstelle mit überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten. Eine Wohnung im Tal kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessenten erhalten weitere Informationen beim Leiter der Sântisgasthäuser Herrn Theo Keller, Telefon (071) 58 16 03.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Sântis-Schwebbahn AG, 9107 Schwägälp
Gasthäuser Schwägälp, Sântis und Passhöhe

42439/250813

SCHILLER HOTEL LUZERN

Auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft suchen wir unsere

Etagengovernante

für unser stadtbekanntes Hotel mit internationaler Kundschaft.

Sie sind jung, engagiert und übernehmen gerne Verantwortung.

Auf Ihre erste Kontaktaufnahme oder schriftliche Bewerbung freut sich Frau Bea Büttler.

Steak House La Parrilla, Grand Café
Casablanca-Bar, 150 Betten

PILATUSSTR. 15 • 6003 LUZERN/SCHWEIZ

TEL. 041 23 51 55

42492/23299



Das weltbekannte «SEEHUS» erfreut sich einer herrlichen Lage am Zürichsee. Dem schmucken Haus sind zwei Terrassen direkt über dem Wasser vorgelagert. Das südliche Charisma in mitten stolzer Yachten am Bootsanlegesteg vermittelt eine farbenfrohe Impression und einen Hauch von maritimer Eleganz.

Wir suchen für unser aufgestelltes Team ab März 1992 zu einer kleinen Damen- und Herrenbrigade für die

Küche: **CHEF DE CUISINE**
CHEF SAUCIER
COMMIS DE CUISINE

Service: **CAPTAIN –**
CHEF DE SERVICE
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

Ihre Offerte bitte an H. Rudolph, RESTAURANT SEEHUS, 8712 Stäfa ZH, Telefon (01) 926 23 03, Fax (01) 926 73 06.

42396/32751



Stadthof Rorschach
Togungs- und
Veranstaltungszentrum
Familie H. Stocker



CH-9400 Rorschach, Kirchstrasse 9, Telefon 071/41 10 90

RORSCHACH AM BODENSEE

Für unseren modernen Betrieb mit Spezialitätenrestaurant und Bankettsälen suchen wir auf Januar oder nach Vereinbarung freundliche

SERVICEFACHANGESTELLTE

Wir bieten einen schönen Arbeitsplatz mit guten Verdienstmöglichkeiten in angenehmer Atmosphäre.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf. H. Stocker, (071) 41 10 90.
Ausländer nur mit Bewilligung.

42438/167380

Restaurant / Gourmetstübel / Gartencafé / Kegelbahnen / Konferenzräume / Saal, unterteilbar / Parkgarage



HOTEL RÖSSLI FILZBACH

CH-8876 Filzbach, Tel. (058) 32 18 32

Bei uns sitzen Sie in der ersten Reihe!
Wir haben noch Plätze in Küche und Service frei. Als

Chef de partie und Serviceangestellte

sind Sie herzlich willkommen. Wenn Spass, Freizeit und Arbeit zu Ihren Hobbies zählen, dann sind Sie bei uns richtig.

Rufen Sie unverbindlich an, Herr oder Frau Rüfenacht gibt Ihnen gerne Auskunft.

HOTEL RÖSSLI
R. und S. Rüfenacht
8876 Filzbach
Telefon (058) 32 18 32

P 42417/85545



ZERMATT
MATTERHORN
Ab sofort gesucht

Réception/Bar

Wir warten auf Ihren Telefonanruf:
Hotel Carlina, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 17 67/67 17 66

P 42434/38911

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1991/92

Etagengouvernante

gesetzteren Alters.

Diese anspruchsvolle Stelle erfordert mehrjährige Erfahrung in diesem Aufgabenbereich und Sprachkenntnisse in D, E, I, F.

Offerten mit Zeugnisfotos und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

42426/33944

Hotel
★★★★
Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Für Eintritt nach Übereinkunft bzw. für die kommende Wintersaison 1991/92 suchen wir:

Restaurant: **Servicemitarbeiter** m/w

Stivetta: **Servicemitarbeiter** m/w für à la carte

Junge interessierte Fachkräfte finden bei uns eine äusserst interessante Aufgabe mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



A. und G. van Pelt
Direktion
Hotel Laaxerhof
7032 Laax
Telefon (086) 3 01 01

Werbeanrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

O 42435/173266

Sommersaison 1992

★★★★-Hotel mit Restaurant in schönem Erholungsgebiet in Graubünden sucht für lange Sommersaison, Mai bis Oktober,

Gouvernante

für gesamte Hauswirtschaft

F & B-Assistent(in)

Eine hohe Auslastung mit Individual- und Stammgästen und ein starker Restaurationsbetrieb stellen an die Bewerber hohe Anforderungen. Dementsprechend ist auch die Leistung honoriert.

Ausgewiesene Fachleute mit D-, I-, F- und E-Kenntnissen richten ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 40537 an hotel revue, 3001 Bern.

40537/19712

ibk + partner

Vom Mitarbeiter zum Mitunternehmer

In einem überregional bekanntem Restaurant in der Nähe von Solothurn wird eine Super-Stelle frei.

Ein junges, motiviertes Team sucht den neuen

Chef in der Küche.

Sie kaufen die Lebensmittel ein, kalkulieren die Gerichte, gestalten die Menus, Speise- und Bankettkarte, planen den Einsatz der Mitarbeiter und leiten die Küche mit Freude und Engagement.

Einem jungen, aufstrebenden Koch, der gut organisieren kann, voller kreativer Ideen ist und selbstständig arbeiten kann, steht hier der Weg vom Mitarbeiter zum Mitunternehmer offen. Eintritt im Januar oder nach Vereinbarung. Gute Anstellungsbedingungen und Mithilfe bei der Wohnungssuche sind selbstverständlich.

Wagen Sie den Sprung! Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn U. Bachmann, der Ihnen auch allfällige Fragen beantwortet.

42437/272990

ibk + partner, anshelmstrasse 2
3005 bern, telefon 031 44 28 88

Auf 1. März 1992 in ländliches Speiseraum im Raume Bern gesucht

Jungkoch/-küchin

der/die Freude hat, die feine bürgerliche Küche in angenehmem Arbeitsklima kreativ zu verwirklichen. Fragen Sie bitte unverbindlich nach Details! Ich freue mich auf Ihren Anruf!
Frau Käthi Strub, Telefon (031) 829 17 84.

42468/30254



Hotel
und Restaurant KRONE
Dietikon, Telefon (01) 740 60 11

Die schönste historische
Gaststätte des Limmattals sucht
per 1. Januar 1992 oder nach
Vereinbarung

**qualifizierte
Servicefachangestellte**
(A-la-carte-Service)

Zudem suchen wir eine

Servicefachangestellte
(nur Schweizerin)

Wir bieten Ihnen geregelte
Arbeitszeit, hohen Lohn und eine
abwechslungsreiche Tätigkeit in
einem jungen Team. Wenn Sie
Ihren Beruf lieben und helfen
wollen, unsere Gäste zu
verwöhnen, dann freuen wir uns
auf Ihren Anruf.
Telefon (01) 740 60 11
(Herrn Italo oder Herrn Hirzel
verlangen)

O 42369/63126

RISTORANTE - PIZZERIA

LA PERGOLA

St. Gallerstrasse 215
9202 Gossau

In unserem italienischen Spezialitäten-Restaurant und Pizzeria ist per sofort eine Stelle frei für

1 Kellner oder 1 Serviertochter

mit guten Berufskennntnissen.
Schweizer oder evtl. italienischer
Herkunft.
Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Interessiert? Rufen Sie uns an.
Telefon G (071) 85 40 30
P (071) 85 99 70

P 42419/282502

AM STADTRAND VON ZÜRICH ...

10 Minuten vom Bellevue, entsteht eines der schönsten und besten Restaurants von Zürich.

Eine der grössten Kochkapazitäten wird die Führung übernehmen, um die Gäste mit einer Küche auf höchstem Niveau zu verwöhnen.

Möchten Sie sich weiterbilden, oder haben Sie schon überdurchschnittliche Fachkenntnisse, dann schreiben Sie uns bitte oder telefonieren Sie für weitere Auskünfte.

Wir suchen per 1. Februar oder 1. März 1992

CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
KÜCHENHILFE
OFFICEBURSCHEN
SERVICEMITARBEITER(IN)

SOUS-CHEF, welcher die Gelegenheit erhält, nach zirka 3jähriger, sorgfältiger Einarbeitung das Geschäft zu übernehmen.

Offerten bitte an Postfach 319, 8044 Zürich, oder Telefon (01) 861 05 95.

42354/91693



Lieben Sie Flughafen-Luft?

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre?

Nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

KASSIERIN
SERVICEANGESTELLTE
COMMIS DE CUISINE

für eines unserer Restaurants am Flughafen Zürich.

Leistungslohn und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung.

Sind Sie interessiert?

Dann schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

42445/40290



An den Zugersee, in renommiertes Haus, für gepflegten A-la-carte-Service, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team selbstständig arbeitende, gelernte (oder mit guter Praxis)

SERVICEFACHANGESTELLTE

oder

KELLNER

Lieben Sie den Umgang mit gehobener Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäufer(in) fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf unter Telefon (042) 64 11 55 (Herrn oder Frau Schriber verlangen).

PS: Natürlich haben Sie bei uns:
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche mit geregelter Freizeit
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Hotel und Spezialitätenrestaurant Waldheim
Herr J. Schriber
6343 Risch, 6343 Rotkreuz

42422/28932

Sind Sie ein junges, initiatives **Wirtepaar auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?**

Auf Anfang Sommer 1993 entsteht an **besten Lage** im Kanton Aargau ein Restaurant (45 Plätze) mit Speisesaal (40 Plätze), Bar (20 Plätze) und Gartenrestaurant (40 Plätze).

Dieser entwicklungsfähige Gastronomiebetrieb mit modernster Einrichtung bietet Ihnen eine anspruchsvolle Aufgabe und ist

Ihre Chance für die Zukunft!

Wie wäre es zum Beispiel mit einer echten Cucina Italiana (keine Pizzeria) oder Gourmetküche zu erschwinglichen Preisen, mit welcher Sie eine breite Kundschaft anziehen?

Es erwarten Sie interessante Konditionen für Miete oder eventuell Kauf. Zögern Sie nicht – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 1667 RZ an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5012 Schönenwerd.

42372/199176



Wir suchen noch

Serviertochter oder Kellner

mit Italienischkenntnissen.

Familie Schmid
Aparthotel Margun
7513 Silvaplana-Surlej
Tel. (082) 4 91 91 oder 4 86 77

0 42384/115061

Gesucht per **1. März 1992** oder nach Vereinbarung

Barmaid/Barman

(nur mit Bewilligung)

in **TOP-IN-BAR** in der Stadt Zug. Sind Sie jung, dynamisch, haben Freude am Beruf und sind sich gewohnt, flink zu arbeiten, dann können wir Ihnen eine Stelle mit guten Konditionen anbieten.

Nähere Auskünfte:

Schiffbar, Am Graben 2, 6300 Zug,
Telefon (042) 21 07 15 (ab 17.00 Uhr),
(01) 710 27 27, Frau Joss

42280/7030

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Kellner(in) Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Bankettmöglichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

41554/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

Hallo Sie, ja Sie, den

kreativen Koch

meine ich.

Kennen Sie «Salz & Pfeffer»?

Der Titelblatt-Mann der Juni-Ausgabe (siehe auch Artikel der Oktober-Ausgabe) braucht Verstärkung. Helfen Sie Laurent Orizet, die Behauptungen des Mannes mit der blauen Brille zu bestätigen! Wir erwarten dringend Ihren Anruf.

RESTAURANT CHEZ LAURENT
Laurent und Regina Orizet
8427 Rorbas ZH
Telefon (01) 865 05 60, Fax (01) 865 05 32

41806/235288

Gesucht initiative, selbständige

Barmaid

Nebst sehr hohem Verdienst und geregelter Arbeitszeit erwartet Sie eine angenehme Arbeitsatmosphäre in aufgestelltem Team.

Wenn Sie an dieser Aufgabe interessiert sind, melden Sie sich bitte bei **Herrn Gambarini**, Telefon (031) 25 34 34.

Dancing Perroquet
Laupenstrasse 10
3008 Bern

P 42296/46523

RESTAURANT



Für unser gepflegtes Speiserestaurant in **Cham/Zug** suchen wir in Jahresstelle

Serviceangestellte

sowie

Commis de cuisine

Neues Zimmer kann im Hause zur Verfügung gestellt werden. **Sonntag und Montag frei.** Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie die üblichen Unterlagen.

Restaurant Raben
Luzernerstrasse 20
6330 Cham, Telefon (042) 36 13 12

42280/7030

RESTAURANT



Fischspezialitäten

Erna und Kurt Rütimann
6300 Zug
Telefon (042) 21 01 93
Donnerstag geschlossen

Für unseren lebhaften Sommerbetrieb Restaurant Hechtlandli suchen wir per 7. Januar 1992 einen zuverlässigen

Koch m/w

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, übernehmen Sie gerne Verantwortung, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

42113/78794

DG DOMINO GASTRO Ihr Personal-Prof!

Für einen Ausluggasthof im aarg. Seegebiet sind wir beauftragt, per Januar 1992 den

Geschäftsführer/ Geranten oder Mieter

zu finden.

- Sehr vielseitig im Betriebsablauf.
- Gutes Personalpotential vorhanden.
- Überregionale Gästestruktur.
- Durchdachte Marketingmassnahmen present.
- Wohnung im Betrieb.

Interessierte Paare oder andere Gemeinschaften wollen bitte baldmöglichst mit dem Beauftragten **Hrn. E. Schaar** Kontakt aufnehmen.

Diskretion selbstverständlich!

(064) 31 48 31

DOMINO GASTRO

Bernstrasse West 84, 5034 Suhr

A 42476/252930



FLUMSER BERG

Speise-Restaurant Tannenboden

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

SERVIERTOCHTER BUFFET-/OFFICETOCHTER

(nur Schweizer Bürger)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und stehen gerne für weitere Auskünfte bereit.

Familie Kurath
Hotel Tannenboden
8898 FLUMSERBERG
Telefon (085) 3 11 22

42353/95036

HOTEL-RESTAURANT SONNE, STÄFA am Zürichsee

Wir suchen per 23. Januar 1992 (Eröffnung nach Betriebsferien) oder nach Übereinkunft folgendes Personal:

SERVICEFACHANGESTELLTE

für unsere gemütlichen Gaststuben

JUNGKoch BARMAID

für unsere gepflegte Sonnen-Bar. Samstag und Sonntag frei.

Wenn Sie Freude haben, in unserem jüngeren Team mitzuwirken, verlangen Sie unverbindlich Herrn oder Frau Rapelli. Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft (keine Ausländerbewilligungen).

Telefon (01) 926 11 10 oder
(01) 926 71 85

42395/111341

Hotel-Restaurant Gümligen Kreuz

Wir sind ein mittelgrosser, gut laufender Betrieb (Hotel und Restaurant) an der Stadtgrenze von Bern. Sind Sie freundlich und belastbar und möchten gerne So + Mo frei haben?

Wir können Ihnen vielleicht helfen. Nach Vereinbarung suchen wir

Servicemitarbeiterin

sowie

jungen, kreativen Koch

Fühlen Sie sich angesprochen? Nur telefonieren, wir geben Ihnen jegliche Auskunft. Ausländer(innen) nur mit B- oder C-Ausweis.

Felix Künsch, Küchenchef
Hotel Kreuz, 3073 Gümligen
Telefon (031) 52 02 20

0 42348/68268

HOTEL BELLEVUE RAPPERSWIL AM ZÜRICHSEE

Wir suchen per 1. Februar 1992 oder nach Vereinbarung versierten und initiativen

Koch JUNGKoch

Anfragen an: Heinz Elsener, Telefon (055) 27 66 30

42360/107794

Wir suchen in ein renommiertes Restaurant in St. Gallen einen dynamischen, kreativen und belastbaren

Chef de service

Haben Sie Führungserfahrung, Freude am Umgang mit der Stammkundschaft sowie mit Gästen von Banketten, Kongressen und Seminarien, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Diskretion ist für uns selbstverständlich. Chiffre M 33-742348 an Publicitas, Postfach 896, 9001 St. Gallen.

P 42323/44300



CH-8590 Romanshorn

Für unser Hotel, das direkt am Bodensee liegt, suchen wir nach Vereinbarung

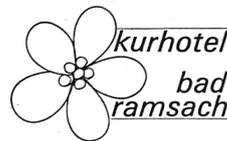
Sous-chef

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle sowie gute Verdienstmöglichkeiten.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Direktion:
Trine und Hanspeter Werner, Telefon (071) 63 42 94

0 42367/29084



4448 Läuelfingen
Tel. 062/69 23 23
Fax 062/69 18 39

Haben Sie Spass und Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in einem jungen Team?

Ab 1. Februar 1992 können Sie bei uns folgende Stellen besetzen:

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Ab Mitte August 1992:

Koch-/Servicelehrling

In unserem modernen Badekurhotel im schönen Baselbieter Jura verwöhnen Sie unsere Hotel-, Restaurant- und Bankettgäste.

Geregelte Arbeitszeiten, neuzeitliche Sozialleistungen und entsprechende Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Sport- und Fitnessmöglichkeiten.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Frau Kälin gibt Ihnen gerne Auskunft.

Betriebsferien vom 20. 12. 1991 bis 23. 1. 1992.

0 42382/47031



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie Commis de cuisine

Wir erwarten gerne Bewerbungen von interessierten, jüngeren, gut ausgebildeten Fachleuten, die sich freuen, in einem schönen, gut organisierten Betrieb mitzuarbeiten. Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Hansjürg Moser, Telefon (063) 22 29 41 (Ausländer nur mit Bewilligung B oder C).

42370/18120

J. Seiler und Mitarbeiter
Telefon 063 22 29 41

Berühmtes Restaurant im Zentrum von Bellinzona sucht für die nächste Saison, Anfang Februar 1992 (oder nach Vereinbarung)

2 Chefs de parties für Küche Kellner

hochqualifiziert und motiviert

Guten Umgang und Lohn.

Offerten mit Curriculum vitae und Zeugnissen senden unter Chiffre 551-41171 ASSA, Schweizer Annoncen AG, 6501 Bellinzona.

A 42349/42790



Lieben Sie Niveau?

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Für unser Restaurant La Bouillabaisse (88 Plätze), Zürichs Adresse für Liebhaber feiner, frischer Meeres- und Meerestische, beliebt bei unserer exklusiven und internationalen Kundschaft, suchen wir eine(n) junge(n) qualifizierte(n)

Chef(in) de service

Ihre Aufgabe:

- aktive Unterstützung des Servicepersonals,
- als auch des Oberkellners und dessen Vertretung während Abwesenheit,
- aufmerksame Gästebetreuung,
- Mithilfe in administrativen Belangen (z. B. Einsatzpläne)

Ihr Profil:

- Erfahrung in einer ähnlichen Position mit A-la-carte-Service,
- Freude an Teamarbeit,
- Organisationsfähigkeit,
- Engagement und Motivation

Es erwartet Sie ein breites Tätigkeitsgebiet mit interessanten Aufgaben. Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte. Rufen Sie mich einfach an: J. Hirzel, F & B-Manager, Telefon (01) 211 55 00.

42465/41220

Hotel St. Gotthard

... warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00



Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.

touristik hotel + revue

Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement - Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf. Telefon (031) 50 72 22 - oder jede Woche an jedem Kiosk.



SILVAPLANA - ENGADIN
ST. MORITZ

READY FOR TAKE OFF ...

Klein- aber fein. So zeigt sich das Albana seinen Gästen.

Sportlich-elegant, aktiv und erstklassig wollen wir sein. In unserem 4-Stern Erstklass-Hotel mit 36 wunderschön, neu eingerichteten Zimmern, Gourmet-Restaurant mit Vollwertküche, «Mitglied des Kulinarium 5», Spunta-Dorfrestaurant, Piano-Bar, Sonnenterrasse, Fitnessraum, Sauna und Solarium, wollen wir einzigartige, Gastlichkeit erleben lassen.

Ab Anfang Dezember oder nach Übereinkunft bietet sich die Gelegenheit, bei uns im Albana als

BARMAID

Unsere Piano-Bar verlangt eine lustig, interessierte Mitarbeiterin. Neben einer internationalen Kundschaft haben Sie auch Kontakt mit der einheimischen Bevölkerung. Neben einer abwechslungsreichen Tätigkeit stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten wie das wunderbare Skigebiet im Engadin zur Verfügung.

aktiv in unserem jungen Team, in einem der schönsten Ferienhotels im Engadin, mitzuarbeiten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung + Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

HOTEL ALBANA ****
CH-7513 SILVAPLANA
DANIEL BOSSHARD
ST. MORITZ - ENGADIN - SCHWEIZ
TELEFON 082 - 4 92 92
TELEFAX 082 - 4 81 81

42505/31330

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:

- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

WIR SUCHEN DEN

SALES MANAGER (m/w)

IN EINEN RENOMMIERTEN
HOTELBETRIEB AUF DEM PLATZ
ZÜRICH.

Sie sind aktiv auf dem Gebiet Neuaquisitionen, pflegen die bestehende Kundschaft und koordinieren die Verkaufstätigkeiten Ihres Sales-Teams. Ihr Verhandlungsgeschick, Ihr verkaufsorientiertes Denken, Ihre perfekten Sprachkenntnisse in D/F/E kommen dabei täglich zum Ausdruck. Diese Aufgabe verlangt viel Eigeninitiative, Durchhaltevermögen, Teamgeist und setzt ein längerfristiges Engagement voraus.

Verfügen Sie über fundierte Kenntnisse im Bereich Marketing/Verkauf, stehen Sie gerne in Kontakt zu Leuten und suchen Sie eine Stelle, wo sich Ihre erfolgreiche Tätigkeit in den erwirtschafteten Zahlen dieses Betriebs widerspiegelt?

Dann kontaktieren Sie bitte Frau R. Wylsing, ADIA HOTEL, Langstrasse 11, 8026 Zürich, Telefon (01) 242 22 11.



ADIA HOTEL

P 42499/183466

SCHWEIZ



Auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft suchen wir eine engagierte und freundliche

Hotelsekretärin

Wir bieten:

selbständiges Arbeiten, Verantwortung, 5-Tage-Woche, modernes Reservations-Computer-System, angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche Arbeit interessiert, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Bitte senden an:

Franziska Mengis
Hotel Zayetta
3954 Leukerbad
Telefon (027) 61 16 46

42436/20486

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Qu'est-ce qui vous tenterait?

Un nouveau job ou une saison d'hiver en montagne?

Si vous êtes à la recherche d'une nouvelle place à l'année ou souhaitez passer un hiver au soleil dans la neige, nous avons plusieurs postes à vous proposer comme:

réceptionniste

expérience, français, allemand, anglais, mais avant tout le sourire.

commis de cuisine

et

chef de partie

avec CFC ou CAP, même sans permis, l'essentiel être un professionnel.

serveur ou serveuse

avec expérience, dynamique, permis à disposition

assistante d'hôtel

avec apprentissage, quelques années d'expérience, Suisse ou permis valable. N'hésitez pas, appelez-nous... A bientôt chez Hôtel Job SSH

Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Serrier-Chahidi
Rue des Terreaux 10
1000 Lausanne 9
Téléphone (021) 20 28 76

42462/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876 / 200 907



Société suisse des hôteliers



Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

- cherche

assistant(e) du directeur commercial

Profil du (de la) candidat(e)

- diplômé(e) d'une Ecole Hôtelière
- expérience de 2 à 5 années, dans la réception et la vente d'un hôtel de grande envergure
- esprit de vendeur (-euse)
- entretient
- connaissance des langues française, anglaise et si possible allemande
- bonne connaissance des travaux administratifs et capacité pour superviser une petite équipe
- facilité et désir de progresser

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C. P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

42483/13005

Restaurant gastronomique
cherche pour début mars 1992

jeune cuisinier (-ère) 1 serveuse (restaurant)

Restaurant Villa Eugénie
(Bord du Lac Léman)
1898 St-Gingolph
Téléphone (025) 81 21 76
0 42383/199176

*** **EUROTEL NEUCHÂTEL**
Avenue de la Gare 15-17, CH-2000 Neuchâtel

Tél. (038) 21 21 21 - Téléc. 952 588 - Fax (038) 24 49 68

Nous cherchons pour le 1er janvier
1992 ou date à convenir:

un chef de service

- collaborateur qualifié avec quelques années d'expérience dans le domaine de la restauration et des banquets
- excellente présentation
- jeune, dynamique et sérieux
- esprit d'initiative, sens de l'organisation
- français, anglais

barmaid

- collaboratrice jeune et dynamique, de contact agréable, à l'aise dans les relations humaines
 - esprit d'accueil et d'initiative
 - expérience dans la profession
 - si possible français, anglais
- Les personnes de nationalité suisse ou avec permis valable sont priées d'adresser leurs offres avec curriculum vitae et copies de certificats à:

EUROTEL NEUCHÂTEL
à l'att. de la Direction
Av. de la Gare 15-17
2000 Neuchâtel
téléphone (038) 21 21 21

P 42386/26530



Albergo ***** aperto tutto l'anno cerca per la stagione estiva 1992 (da marzo/aprile a fine ottobre)

segretaria/o di ricevimento portiere di notte chasseur-autista commis de rang addetta/o alla piscina

(da giugno a settembre)

Inviare offerte con curriculum vitae, certificati e foto alla direzione della

Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Telefono (091) 55 88 55

42358/84816



Être à jour une fois par semaine.



La principale revue suisse de
l'hôtellerie, de la restauration, du
tourisme, et des loisirs - par
abonnement, appelez Mme Wyler au
(031) 50 72 22 - ou tous les jeudis dans
tous les kiosques.



Nous cherchons

UN ASSISTANT DE DIRECTION PROFIL F&B

Age 25-35 ans. CH ou permis valable. Date
d'entrée à convenir.

Nous souhaitons que vous soyez cuisinier
de formation et que vous possédiez déjà
une expérience professionnelle.

Si votre disponibilité est totale et qu'un
nouveau challenge vous motive, si vous
êtes entreprenant et faites preuve d'imagination,
alors votre candidature nous intéresse.

Veillez adresser vos offres à Melle P.
Herrmann, Buffet de la Gare Cornavin, 3,
pl. Cornavin, 1201 Genève.

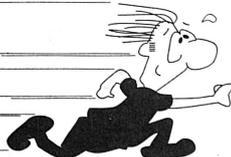
42507/12335

Hôtel-restaurant **** dans le canton de tribourg
cherche pour de suite ou à convenir

chef de cuisine

pour brigade de 12 cuisiniers déservant un restaurant
gastronomique, une brasserie et un centre de banquet
conférence pour 200 personnes.
Expérience post similaire demandé. Suisse ou permis
de travail valable uniquement. Faire offre sous chiffre
42343 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

42343/243841



hotel + touristik revue
Case postale, CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222, Télex 912185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95

Pressé?...

Téléfax 031 46 23 95



Albergo ***** aperto tutto l'anno cerca per subito o
data da convenire

SEGRETARIA DI RICEVIMENTO

it., ted., ingl., fr.

in possesso di qualificata, reale esperienza maturata in
alberghi di pari qualità.

Inviare offerte con curriculum vitae e foto alla direzione
della

Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Telefono (091) 55 88 55

42359/84816

HÔTEL 5 ÉTOILES RÉGION LÉMANIQUE CHERCHE RESPONSABLE MARKETING VENTE

Nous lui demandons de mettre sur pied ce département
nouveau pour l'entreprise et de développer les activités
nécessaires.

La personne devra donc posséder une expérience
de plusieurs années dans la vente dans l'hôtellerie
du même genre.

Nous offrons une place intéressante, un vrai challenge,
rémunéré en fonction des capacités du (de la) titulaire.

Veillez faire votre offre manuscrite sous chiffre
42334 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

42334/36234

ASSOCIATION TOURISTIQUE DE LA GRUYÈRE

engage pour son nouveau bureau à Bulle

1 secrétaire-assistante de direction

Nous proposons:

- travail indépendant et varié
- poste à responsabilité
- bonne rémunération
- climat de travail agréable au sein d'une petite équipe

Profil souhaité:

- personne dynamique, aimant le contact, sachant faire preuve d'initiative et travailler de manière indépendante.
- langue maternelle allemande avec parfaite connaissance du français
- bonnes connaissances d'anglais
- expérience en secrétariat-gestion et marketing
- expérience préalable dans le branche touristique serait un avantage

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur candidature avec documents d'usage à:

Association touristique de la Gruyère
Mr Pierre Cottier, président
Grand-rue 3, 1630 Bulle

Date d'entrée: 15 janvier 1992 ou à convenir

P 42385/44300

Votre annonce vous apporte le succès!

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HOTEL HALM
KONSTANZ**MAURISCHER SAAL**

Aus unserer Brigade haben wir den Sous-chef gefunden. Deshalb benötigen wir für sofort oder nach Vereinbarung für unser französisches Restaurant Maurischer Saal den

CHEF GARDE-MANGER

Ausserdem suchen wir zur Verstärkung unseres Serviceams

**CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG**

Bei allen Bewerbern setzen wir eine fundierte Ausbildung in Betrieben der gehobenen Gastronomie voraus. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen schicken Sie bitte an folgende Adresse:

HOTEL HALM

Direktion
Postfach 10 08 44, 7750 Konstanz

oder rufen Sie uns an: Telefon Nr. 07531-1210.

42424/311618

WIPS
AgencyWERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

CHINA is not the easiest place to work!
But it is one of the most fascinating countries in the world.
Real professionals, keen to give further their knowledges, will find there a real challenging task to tackle! e as

RESERVATION MANAGER/-ESS
in BEIJING
for a very large hotel, over 700 rooms. You have to be a true professional in reservations (Fidelio system)

BUTCHER CHEF
in SHANGHAI

Your butchery is producing Swiss and German-like sausages, which are not only sold in the hotel but in your own butcher shop. Quality production is the key word of this position.

ITALIEN CHEF DE CUISINE
in BEIJING

For an exclusive Italian restaurant, offering the best of Italian cuisine creative. Only top chefs of Italian nationality, with the necessary experience, can be taken in consideration.

PS: We have the same position to offer in BANGKOK and ISTANBUL.

If you are interested to know about those opportunities, just call us or request our application form.

BYFANGWEG 20, 4051 BASEL
SWITZERLAND
PHONE (061) 422 06 55
FAX (061) 422 06 56

42498/304913

HOTEL SELECT

★★★★

Via Mascagni 2
57034 Marina di Campo (LI)
Isola d'Elba
Tel. 0039.565.977702

cerca per stagione estiva 1992
13 aprile - 13 ottobre

**chef di cucina
chef
entremetier
chef saucier
chef
garde-manger**

Si richiede provata esperienza
in alberghi stessa categoria.

Curriculum vitae.

J 42363/308366

**Inserieren
bringt Erfolg!**

**Albergo Fattoria
Casafrassi ★★★**

cerchiamo

giovane

Possibilmente madre lingua tedesca, interessato settore alberghiero, per periode gennaio-ottobre 1992.

Vitto e alloggio garantito.

Albergo Fattoria Casafrassi

Via Chiantigiana 40
Loc. Casafrassi

I-Quercegrossa (Siena)

Telefono: 0039 - 577 740621
Telefax: 0039 - 577 741047

42491/31631

**Island of Comino/Malta - Das Paradies
für Sportler und Sonnenanbeter**

Für die Saison 1992 suchen wir für unsere Hotels
(Comino 190 Betten, Nautico 105 Betten)

● Küchenchef

(zirka 28-35 Jahre) mit guten Englischkenntnissen, wenn möglich Mittelmeer- oder Afrika-Erfahrung.

Eintritt: zirka 8. 3. 1992

Die Erstklasshotels Comino und Nautico befinden sich auf der kleinen Insel Comino, mitten im Mittelmeer. Die Betriebe sind unter Schweizer Leitung und Besitz. Comino ist ideal sowohl für sportliche Leute als auch für Ruhesuchende (eigene Surf-, Tauch- und Tennisschule, kein Autoverkehr, Wasser und Luft sehr sauber).

Wir bieten:

- ausgezeichnetes Nettogehalt bei 5-Tage-Woche
- freien Hin- und Rückflug
- freie Kost und Logis, 50% Ermässigung auf allen alkoholfreien Getränken
- freie Benützung der meisten Sportmöglichkeiten

Vollständige Unterlagen sind zu richten an:

Antoinette Gamma, c/o ASFAG AG
Seestrasse 18, 8702 Zollikon

40513/54712

**INDIVIDUALITÄT
IST GEFRAGT!**

Unsere Ideen geben uns die Sicherheit, auch künftig zu den renommiertesten First-Class-Hotels zu gehören. Ein wichtiger Faktor ist dabei der einzelne Mitarbeiter, auf dessen Engagement und Kreativität wir jederzeit setzen.

Und Sie können dazugehören, denn wir wollen unser Team verstärken und suchen für die Saison einen

SOUS-CHEF

für unsere Gourmetküche. Sie sollten mind. 24 Jahre alt sein und Erfahrung mit einer Sterne-küche haben.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an unseren Gourmetkoch, Herrn Karl J. Hamberger, oder rufen Sie uns für Vorabinformationen einfach an.

HOTEL BACHMAIR AM SEE, Seestrasse 47
D-8183 Rottach-Egern
Telefon 00/41 08022-2720

42481/318809

**Jeden
Donnerstag
nehme ich mir
einen
Moment Zeit.**

touristik hotel +
revue

**Die führende Schweizer Fachzeitung
für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus
und Freizeit gibt's im Abonnement -
Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf,
Telefon (031) 50 72 22 - oder jede
Woche an jedem Kiosk.**

Weiterbildung SHV

**Ihre Schwäche
- unsere Stärke**

031 507 111

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Kaufm. Angestellter, Schweizer, 25j., soeben zurück aus Amerika (Sprachschulaufenthalt), sucht für die bevorstehende Wintersaison noch einen Job in einem Wintersportort.

Réceptionist Night-Auditor Allrounder oder ...

Für mich kommt jede Art von Arbeit in Frage. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Dänisch. Eintritt: per sofort.

Offerten an: Michael Abegglen
Untere Gürlé 17
3236 Gampelen
Telefon (032) 83 28 05

42500/3321100

Gelernter Koch (30, CH), mit Fähigkeitsausweis A, sucht

neuen Wirkungskreis

im Gastgewerbe. Kann auch im Bereich Einkauf und Verkauf sein. Raum Aargau oder Zürich; per sofort oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre 42502 an hotel revue, 3001 Bern.

42502/332119

Initiative, erfahrene Schweizerin, D/F/I/E, sucht neuen Wirkungskreis als

Directrice

in Hotel garni. Eventuell selbständige Stelle als Chef de réception/ Direktionsassistentin (Réception, Administration, Housekeeping) in kleinerem bis mittelgrossen Hotel.

Angebote bitte unter Chiffre 42389 an hotel revue, 3001 Bern.

42389/317314

Hôtielière, CH, mit mehrjähriger Erfahrung in allen Sparten sucht neue Herausforderung als

Hoteldirektorin

(eventuell auch Hotel in Pacht). Offerten unter Chiffre W 006-733734 an Publicitas, Postfach 1155, 2501 Biel 1.

P 42496/44300

Initiatives Hotelierehepaar in ungekündigter Stellung (39/33, beide EHL Lausanne) sucht anspruchsvollen Wirkungskreis als

Direktions- oder Pächterehepaar

in Stadthotel oder Kurort. 10jährige erfolgreiche Hotelierehepaar, wovon 3 Jahre in bekanntem Schweizer 4-Stern-Sporthotel. Seit 3 Jahren als GM Aufbau und Leitung eines rasch expandierenden 4-Stern-Hotels im Fernen Osten (280 Zimmer, 4 Restaurants und grosszügige Infrastruktur).

Kontaktnahme über Chiffre 42407 an hotel revue, 3001 Bern.

42407/331716

Direktion

Mit unserer sehr langen Erfahrung (teils im Ausland) suchen wir nach Vereinbarung (vorzugsweise im Raume Zürich, aber nicht Bedingung) eine neue Herausforderung in der 4-Stern-Hotellerie.

SIE – sehr kostenbewusste und erstklassorientierte
Küchenchefin mit Patent.

ER – **Hotelkaufmann** mit Erfahrung in allen Sparten.

BEIDE – Mitte 40, verheiratet, ohne Kinder, ehrgeizig und belastbar, mehrsprachig.

Wir garantieren für strengste Disziplin und bedanken uns im voraus für Ihr Interesse. Erreichbar unter Chiffre 42232 an hotel revue, 3001 Bern.

42232/160245

CUISINIER

français, ayant travaillé 25 ans en Suisse, avec expérience, cherche emploi.

Téléphone 0033/80 64 73 03

A 42475/42790

Dipl. Hotelier SHV, CH, verheiratet, zurzeit in Direktion eines Erstklassenhauses, sucht neuen, spannenden Einsatz als

Direktion

in der Erstklasshotellerie oder im Tourismus.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 42193 an hotel revue, 3001 Bern.

42193/331015

Versiertes Ehepaar mit umfangreicher Erfahrung im Gastgewerbe sucht neue Herausforderung als

Geranten- oder Geschäftsführehepaar

auf das neue Jahr 1992.

Zuschriften unter Chiffre 42402 an hotel revue, 3001 Bern.

42402/326615

Kreativer Koch

sucht ab Februar/März 1992 einen neuen Wirkungskreis, wo er seinen **Kräutergarten, biodynamischer** Anbau, neu aufbauen kann. Welcher Gastwirt mit Interesse an biologischen Kräutern und Gemüsen gibt mir eine Chance! Raum Ostschweiz bevorzugt, aber nicht Bedingung. Alleinkoch oder Kleinbetrieb bevorzugt. Schriftl. Angebote unter Chiffre E-033-743392 an Publicitas, Postfach 896, 9001 St. Gallen.

P 42432/44300

Für Juni 1992 suche ich, 32j., Schweizer, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend

Jahresstelle in einem Camping

der Schweiz.
KV-Abschluss.

Offerten unter Chiffre 42366 an hotel revue, 3001 Bern.

42366/331589

Initiativer, frontorientierter, erfahrener Kaderfachmann sucht neue

Herausforderung

als Geschäftsführer, Betriebsleiter, Stellvertreter des Hoteliers, Vize-Direktor usw., Raum Zürich/Umgebung, 20jährige Erfahrung, die letzten Jahre als Betriebsleiter und Manager, 40 J., Sprachen: D, I, E, Sp.

Offerten erbeten unter Chiffre 3 MO BSQ 270 an Mosse Annoncen AG, Postfach, 8025 Zürich.

M 42381/44040

Betriebsökonom HWW

31. E/F, mit Erfahrung im Transportbereich, selbständiges Arbeiten gewohnt, sucht neue Herausforderung in der Hotel-/Touristikbranche.

Offerten unter Chiffre 42364 an hotel revue, 3001 Bern.

42364/331570

Soforthilfe

Wir sind ab sofort bis Frühjahr frei.

Er: 30 Jahre, Chefkoch und Geschäftsführerstellvertreter.

Sie: 26 Jahre, Serviererin und Gouv. nantenstellvertreterin.

Wir sind gehobene Gastronomie gewöhnt, sind Österreicher aus Vorarlberg.

Kontaktieren Sie uns:
Telefon täglich 8.30 bis 10 Uhr:
0043/5577/36895, oder
senden Sie uns ein
Fax: 0043/5577/86008.

42501/332097

Junges spanisches Ehepaar

sucht Arbeit ab März 1992.

ER: **Hilfskoch, Pizzaiolo**
SIE: **Serviertochter, Buffet**

Offerten an: José I. Fernandez, M. Bandujo, 16-1°, 33201 Gijon (Spanien), Tel. 003485/312090.

42387/331708

Küchenchef mit besten Referenzen

sucht per Anfang Januar 1992 neuen Wirkungskreis in einem Betrieb mit einer mittleren Brigade.

Offerten unter Chiffre 42482 an hotel revue, 3001 Bern.

42482/308781

Frau mit 25 Jahren Gastgewerbeerfahrung und Geschäftsführungskennntnissen sucht eine Stelle als

Betriebsassistentin oder Gerantin

100%.

Mara Zbinden
Telefon (031) 36 24 97

42428/331783

Frau sucht Saisonarbeitsstelle in

Berghotel oder Restaurant

Telefon 0049/6458-251

42427/331813

Massaggiatore

nazionalità svizzera, esperto in diverse tecniche di massaggio cerca lavoro fisso in un hotel.

Scrivere a: Giorgio Migani, Via Fusoni 5, 6900 Lugano.

P 42431/44300

1992 Maitre d'hôtel

(35) sucht in der Spitzen-Gastronomie ab Frühjahr 1992 neuen Wirkungskreis. Restaurantbetrieb bevorzugt.

Ihre Anfrage erreicht mich unter Chiffre 42429 an hotel revue, 3001 Bern.

42429/331775

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf / Position _____

Strasse / Nr. _____

PLZ / Ort _____

Telefonnummer _____

Zahlungsweise:

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

Zutreffendes bitte ankreuzen

1/1 Jahr

Fr. 90.-

Fr. 126.-

Fr. 189.-

Fr. 268.-

1/2 Jahr

Fr. 57.-

Fr. 72.-

Fr. 105.-

Fr. 147.-

1/4 Jahr

Fr. 34.-

Fr. 44.-

Fr. 66.-

Fr. 93.-

Bitte ausschneiden und einsenden an: hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern