Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 19

Heft

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

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

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

Download PDF: 20.08.2025

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

Nr./No 19
7. Mai/7 mai 1992

100. Jahrgang/100e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 2.70
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

1892–1992

hotel+ touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Eurailspeed 92

L'Europe du rail à 300 km/h!

Le congrès Eurailspeed 92 vient de réunir à Bruxelles les plus éminents spécialistes européens en matière de trafic ferroviaire. Les enjeux technologiques, économiques, financiers et politiques de la grande vitesse dans l'Europe de demain sont énormes. La Suisse devra améliorer ses lignes de transit, si elle ne veut pas être purement et simplement contournée. **(Photo: Keycolor) Page 23**

Hotellerie Schweiz-Lateinamerika

Manz-Gruppe verkauft CEM Inter

Die Zürcher Hotel- und Restaurations-Gruppe CEM, im Besitz der Familie Caspar E. und Ljuba Manz, verkauft ihr 45prozentiges Aktienpaket der 1976 gegründeten CEM Inter Consulting & Management Corporation an ihre bisherigen Geschäftspartner und Aktionäre Jacques R. Custer und Peter Broglie. Es geht um 1200 Hotelbetten und rund 40 Millionen Franken Umsatz jährlich.

Mit dieser Übernahme ändert die CEM Inter Consulting & Management Corporation ihren Firmennamen in Orotels Corporation Switzerland. Neuer Präsident der Orotels ist CEM-Inter-Mitbegründer *Jacques R. Custer,* Delegierter des Verwaltungsrates bleibt *Peter Broglie.* Der Firmensitz der in Lateinamerika aktiven Hotelgruppe, die Managementverträge mit einem Vier- und sieben Fünfsternhotels in Ecuador, Brasilien und Mexiko hält, bleibt in Zürich.

1200 Hotelbetten zählen die acht durch Orotels geführten Betriebe, rund 1800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind darin beschäftigt, im vergangenen Jahr wurde ein konsolidierter Gruppenumsatz von rund 40 Millionen Franken erwirtschaftet. Orotels gehört somit zu den führenden europäischen Hotelgruppen Lateinamerikas. Zwei Betriebe gehören zu den Leading Hotels of the World, alle Betriebe zu Swiss International Hotels (SIH).

Von CEM Inter . . .

Die vormalige CEM Inter wurde als eigenständige Aktiengesellschaft vor rund sechzehn Jahren durch den Zürcher Hotelier *Caspar E. Manz* und seinen in Südamerika tätigen Jugendfreund, dem Auslandschweizer Unternehmer Jacques R. Custer, gegründet. Das erste durch die Gruppe geführte Hotel war das zu den Leading Hotels gehörende Oro Verde in Guayaquil, Ecuador. Obwohl man in Schweizer Hotelierskreisen dem Projekt damals eher mit Kopfschütteln begegnete – aus Südamerika erreich(t)en uns eher negative denn erfreuliche Wirtschaftsnotizen machte sich der unternehmerische Mut der beiden Jugendfreunde bezahlt: Die Hotelgruppe ist seit 1976 auf acht erfolgreich operierende Betriebe angewachsen.

. . . zu Orotels

Massgeblich mitbeteiligt am Aufbau des Unternehmens waren vor allem zwei Schweizer Hoteliers: Peter Broglie, VR-Delegierter der neuen Orotels, sowie *Andreas Wespi,* General Manager der Gruppe. Beide verfügen über mehrjährige Südamerika-Erfahrung: Broglie durch die Realisierung des Hotels Oro Verde in Guayaquil, Wespi durch die Verwirklichung des Projekts der Gruppe in Quito.

Der kleine Zürcher Mitarbeiterstab der Orotels beweist, dass die dezentrale Führungsphilosophie kein blosses Lippenbekenntnis ist, im Gegenteil. Broglie bekennt mit Stolz, von seinen lokalen Kaderkräften in gewissem Sinne abzuhängen. Das funktioniere natürlich nur bei gegenseitigem Vertrauen, und das sei dank minimer Fluktuation im Management gegeben.

Fortsetzung auf Seite 7

Streik in Deutschland

Zürich-Kloten als Ersatz?

Der in Deutschland von der Gewerkschaft ÖTV ausgerufene Streik fand am Dienstag seinen vorläufigen Höhepunkt mit der Lahmlegung des Flughafens Rhein-Main. Wird Zürich-Kloten zum Ersatz? Gleichzeitig wurde eine Verstärkung des Streiks angekündigt.

Eingeschränkt war der Flugverkehr bereits auf zahlreichen Flughäfen. Eingestellt wurde inzwischen auch der ICE-Verkehr und 120 Zugstrecken. In den Städten ist der Nahverkehr stark eingeschränkt, in den Strassen der Städte stapelt sich der Müll.

Die Behinderungen im Flugverkehr entstehen vor allem durch den Streik der Feuerwehren, der Gepäckabfertigung und der Sicherheitsdienste. Inzwischen wird der Verlust für die deutsche Wirtschaft auf 200 Millionen DM allein durch das Zuspätkommen der Arbeitnehmer geschätzt.

Die Lufthansa hat einen Not-Telefondienst eingerichtet, der schon am Wochenende rund 10 000 verunsicherten Reisenden Auskunft gab. Stark gefragt sind derzeit auch Rechtsauskünfte.

Allerdings sei es wohl fraglich, hiess es bei der NUR Touristic, ob alle geplanten Charterflüge ab Frankfurt umgelegt werden können. Sollte der Streik noch anhalten, so würden die Flughäfen Salzburg, Zürich, Erfurt und Leipzig als Ausweichmöglichkeiten anvisiert. Im übrigen wollen sich die Fluggesellschaften ihren Kunden gegenüber grosszügig erweisen und räumen die Möglichkeit der Umbuchung auch für Sondertarife ein. *SE, Frankfurt*

Franke

Es brodelt in der Küche

Die in der Küchentechnik tätige Franke Holding AG musste im vergangenen Jahr eine Umsatzeinbusse von 1,5 Prozent auf 538,0 Millionen Franken hinnehmen. Hauptgrund für den Rückgang ist die rezessive Wirtschaftslage auf den wichtigsten Märkten von Franke wie die USA, Grossbritannien und Skandinavien. Eine rückläufige Tendenz ist auch auf dem Schweizer Markt feststellbar.

Wesentlich beeinträchtigt wurde der Geschäftsverlauf durch massive Investitionskürzungen bei McDonald's, einem der Hauptkunden in den USA, sowie das durch den Golfkrieg in Mitleidenschaft gezogene Industrieteile-Geschäft. Während der Bereich Küchentechnik gesamthaft noch ein befriedigendes Resultat erzielte, gestaltete sich die Situation Verpflegungs- und Getränketechnik schwierig. **Seite 15**

Flughafen Zürich

Monopol abfertigen

Der Terminal A des Flughafens Zürich-Kloten ist seit Ende Januar allein für Swissair und ihre Partner-Airlines reserviert. Das neue Terminal-Konzept ist bei vielen Fluggesellschaften auf Unverständnis gestossen. Verärgert hat sie vor allem, dass sie sich mit vollendeten Tatsachen konfrontiert sahen. Nun haben sich sieben Fluggesellschaften aus EG-Ländern zusammen geschlossen und fordern im Gegenzug die Abschaffung des Abfertigungsmonopols, das der Swissair 1950 vom Kanton Zürich übertragen wurde. **Seite 9**

SGH

Trotz Rezession

Mit 67,4 Millionen Franken (1990: 65,1 Mio Fr.) bewilligter Bürgschaften und Darlehen war 1991 ein Rekordjahr für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH. Die Generalversammlung findet am Montag im Hotel Savoy in Zürich statt.

Trotz der schwierigen Wirtschaftslage belief sich das mitfinanzierte Investitionsvolumen auf 462 Millionen Franken. Der Cashflow erhöhte sich auf 2,71 Millionen Franken (Vorjahr 2,24 Mio Fr.). **Seite 2**

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Anreiz im Burgfried 2
EIBTM. Und Burgen und Schlösser als Motto für den Schweizer Tourismus. Anreiz im Burgfried?

Leckeres vom Hoteldach 28
Der Hotelier als Imker: In Berlin, auf dem Dach. «Unter den Linden», für die Gäste.

TOURISTIK · FREIZEIT

Mexikanischer Flop 9
Wirbel um die Flugrechte der Aero Cancun von Basel nach Orlando: Erteilung der Rechte in weiter Ferne.

Frantour wird teurer 9
Frantour Suisse – der Bahnreisespezialist aus Genf – erhöht ab nächstem Montag die Basispreise um 2%.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Neubeginn im Wallis 15
Die Orsat SA, bis vor kurzem in finanziellen Problemen, will mit Investitionen einen Neuanfang schaffen.

Steile Karriereleiter 21
Wie man in zehn Jahren vom Nobody zum Hoteldirektor aufsteigt – eine Hotelkette macht's (anscheinend) möglich.

HOTELLERIE · TOURISME

L'Europe à 300 km/h 23
Le congrès Eurailspeed '92 a réuni tous les spécialistes européens des chemins de fer.

Du café sur les lacs 25
Les entreprises suisses de navigation jubilent. Cet été, une odeur de café soufflera sur nos lacs.

SHV SSH SSA

Euro-Fenster (2. Teil) 27
Für das Führen eines Restaurants braucht es eine Bewilligung. Was passiert nach dem EWR-Beitritt?

Gastro-Video 27
Hotelier- und Wirteverein haben für die Nachwuchswerbung ein Video produziert. Teile davon als Kinowerbung.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche **«leasen»!**

aare

AARE AG, Textil-Leasing
Wildischachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51

Ein Unternehmen der hardtsch-Gruppe
31396/179590

Rosenthal

Rosenthal Gastronomieservice
Schweiz und FL

Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen

Telefon (053) 25 12 91, Fax 24 80 94
Showroom Zürich: Manessestr. 10
8003 Zürich, Telefon (01) 242 32 88

Mit METTLER portioniert = mehr Geld verdient

– platzsparend
– einfache Bedienung
– robust
– rasch amortisiert

Die Gesamtlösung vom weltweit grössten Hotel-Software-Hersteller heisst:

LANmark
– Front Office
– Back Office
– F & B
– Sales, Catering, Bankett

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix®

Sumpfstrasse 26, 6300 Zug
Tel. 042-41 75 41, Fax 042-41 60 52

Round-Table Hotelfinanzierung

Die illustre Runde hätte noch weit über das zeitliche Ziel hinaus weiterdiskutieren können: Wirtschaftliche Lage der Hotellerie anhand ihrer Finanzierung – ein thematisches Fass ohne Boden. (V. l. n. r.): Hans-Peter Rubi, E&G-Hotels, Grindelwald, Peter Schlatter, Generalsekretär und Vizedirektor des Schweizer Hotelier-Vereins, Bern, Ernst Scherz, Palace, Gstaad, Peti Grunder, ständiger Mitarbeiter der hotel + touristik revue, Markus Krähenbühl, Berner Kantonalbank, Spiez, Hans-Peter Stücheli, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), Hans Nanzer, Vizedirektor SGH, und htr-Redaktorin Susanne Richard.

Zu tiefe Preise oder zu hohe Zinsen?

In Logiernächten und Gästezahlen gerechnet, geht es der Schweizer Hotellerie nicht schlecht. Doch auf Franken und Rappen umgerechnet, sieht die Lage doch ganz anders aus. Hotelbetriebe sind im allgemeinen schwache Renditeobjekte. Im folgenden Round-Table soll das schwierige Umfeld der Hotellerie anhand der Finanzierung etwas erläutert werden.

Wie beurteilen Sie das gegenwärtige wirtschaftliche Umfeld der Hotellerie?

Nanzer: Die Hotellerie ist meiner Ansicht nach der momentanen rezessiven Entwicklung gegenüber sehr resistent, sieht man von gewissen Segmenten ab, etwa der Stadthotellerie oder der Hotellerie, die stark vom amerikanischen Dollar abhängig ist.

Die Geschäftshotellerie ist also schwerer dran als die Saisonhotellerie im Sinn von Tourismushotellerie?

Nanzer: Ich meine ja. Speziell mit Bezug etwa auf den Golfkrieg, den die Stadthotellerie mehr gespürt hat als die Saisonhotellerie, aber auch allgemein, da Unternehmen in rezessiven Phasen ihre Spesenpolitik überdenken, was sich wiederum verstärkt auf die Stadthotellerie auswirkt.

Stücheli: Die Saisonhotellerie hatte in den letzten Jahren auch zwei entscheidende Vorteile: Wir hatten zweimal einen hervorragenden Winter und einmal einen sehr guten Sommer: Das Umfeld hat für die Saisonhotellerie also gestimmt.

Krähenbühl: Ich möchte hier das Thema Zinsen bereits anschneiden, das sich wohl für alle gleich präsentiert. Wir leben heute gewissermassen bereits in einem europäischen Zinsniveau, was sicher eine Erschwernis für die Hotellerie darstellt. Dabei ist kaum damit zu rechnen, dass die Zinsen wieder sinken, und die Hotellerie kann nicht damit rechnen, günstigere Zinsbedingungen zu haben als andere Wirtschaftszweige.

Was bedeutet diese Perspektive für den Hotelier?

Scherz: Die Konsequenzen sind klar, der Cashflow von jedem Unternehmen ist um jene Summe geringer, die der Mehrzins ausmacht. Die Frage ist jetzt, ob man damit leben kann oder nicht. Wer sich gut gebettet hat, wer also wirtschaftlich arbeitet, kann es vielleicht schaffen, andere bekommen Probleme. Nur wissen wir, dass sich diese Probleme nicht sofort zeigen. Ich kenne nicht wenige Betriebe, die schon sehr lange von ihrer Substanz leben und sich durchmogeln. Irgendwann kommt es aber zum Knall. Und wenn man die Bilanzen und Erfolgsrechnungen der Hotels anschaut, dann gibt es doch eine ganze Reihe von Betrieben, die schwer zu kämpfen haben.

Schlatter: Wahrscheinlich hat die Ferienhotellerie die rezessiven Tendenzen durch gute Witterungsverhältnisse teilweise kompensieren können, mindestens was die Logiernächte betrifft. Aber das heisst noch lange nicht, dass ihre finanzielle Situation rosig ist. Die Auswertung der Erfa-Gruppen zeigt ganz klar, dass die Logiernächte gehalten oder sogar verbessert wurden, aber was der Gast im Betrieb dann zahlt, steht auf einem anderen Blatt. Ich fürchte einfach, dass die Anzahl Logiernächte zwar optimiert werden, dass aber unter dem Strich, also in Franken und Rappen, immer weniger herausschaut. Das ist meiner Ansicht nach eine gefährliche Entwicklung.

Stücheli: Ich möchte doch eine Lanze brechen für die Hotellerie. Sie nahm nicht nur Mehrkosten in Kauf und tat nichts: Man versuchte beispielsweise die Umsätze zu steigern, was bei vielen Betrieben markant gelungen ist. Per saldo ist das Ergebnis also nicht schlechter geworden. Wobei anzumerken bleibt, dass sich die Zinserhöhungen noch nicht bei allen ausgewirkt haben. Jedenfalls ist all denen ein Kompliment zu machen, die zu sparen und das Ergebnis zu verbessern versuchten.

Rubi: Ich möchte gerne noch auf die Preise zurückkkcmmen, denn die sind es schliesslich, mit denen wir Hoteliers irgendwann den Zins bezahlen. Speziell in unserem Segment ist es einfach so, dass wir zu tiefe Preise verlangen. Wir haben praktisch keine Verkaufsmarche, und wir können sie auch nicht aufbauen. Das ist ein eigentlicher Teufelskreis, und irgendwo treffen wir dann auf die grossen Hotels, die zwanzig bis dreissig Prozent Kommission kalkulieren, während wir bereits schon Nettopreise offerieren. Die Rezession hat im übrigen noch einen Aspekt, der bislang nicht erwähnt worden ist: die Investition, ja den Investitionszwang. Wenn man gleichzeitig sparen und das Ergebnis verbessern will, mag dieser Spagat zwar gelingen, aber irgendwann kommt der Moment, wo man zu einer Investition gezwungen wird, um die Übung erfolgreich fortzusetzen. Diese Investition dann aber zu finanzieren erscheint unter diesen Vorzeichen fast unmöglich.

Inwiefern ist denn ein Hotel überhaupt eine gute Investition?

Krähenbühl: Die Banken investieren nicht in die Hotellerie, sie helfen sie mitzufinanzieren. Man muss also da unterscheiden: Eine Bankfinanzierung ist kein Investment.

Scherz: Wenn aber nicht ganz spezielle Umstände bestehen, ist es heute wirtschaftlich nicht machbar, in der Schweiz konventionell finanziert ein neues Hotel zu bauen.

Stücheli: Wir gehen heute davon aus, dass bei einem Neubau zwischen vierzig und fünfzig Prozent Eigenmittel eingebracht werden müssen, die ausserhalb des Ertragswertes liegen.

Nanzer: Anders gesagt muss jemand, der heute ein neues Hotel bauen will, sei das nun im Geschäfts- oder Feriensegment, zwischen einem Drittel und der Hälfte des Kapitals seiner Investition mit Eigenkapital abdecken.

Rubi: Da liegt meiner Ansicht nach genau eine Crux mit minimalen Verkaufspreisen gerade in kleineren Betrieben: In vielen traditionellen Familienbetrieben, die vielleicht seit Generationen bestehen, werden nicht selten Verkaufspreise gemacht, die eine Verzinsung gar nicht berücksichtigen. Auch darum ist man so tief mit den Preisen, einmal abgesehen davon, dass auch die Arbeit der Betreiberfamilien oft kaum in Rechnung gestellt wird.

Scherz: Aber wer zwingt Euch denn zu so tiefen Preisen? Die Konkurrenz, die weltweit enorm stark ist und immer wieder Billigprodukte auf den Markt wirft, was auch damit zusammenhängt, dass bis vor dem Golfkrieg ungeheuer investiert wurde, nachdem nicht zuletzt Investoren die Hotellerie als Anlageobjekte entdeckt hatten.

Könnte man denn die kantonalen und eidgenössischen Instrumentarien zur Unterstützung der Hotellerie polemisch gesagt als Subventionen in unrentable Wirtschaftszweige betrachten, vergleichbar etwa mit der Landwirtschaft?

Krähenbühl: Ich glaube, Landwirtschaft und Hotellerie darf man nicht miteinander vergleichen, denn diese angebliche Subventionierung vom Kanton und von der SGH kommt ja erst, wenn der Hotelier verschiedene Finanzierungskriterien erfüllt.

Im weiteren soll er ausbildungs- und erfahrungsmässig fähig sein, den Betrieb erfolgreich zu führen.

Nanzer: Darüber hinaus meint eine Subvention prinzipiell eine Unterstützung à fonds perdu, und das ist zumindest bei der SGH absolut nicht der Fall: Hier hat man es mit Zinsverbilligungen im Sinn von Investitionsanreizen und Überbrückungshilfen zu tun.

Wer baut denn überhaupt Hotels?

Nanzer: Ich wage die ketzerische Behauptung, dass ein Grossteil der mittleren und grösseren Saisonhotels, die in den letzten zehn, fünfzehn Jahren bei uns neu gebaut wurden, teilweise am Bedürfnis vorbei produziert worden sind, weil gelegentlich die Auslastung des lokalen Bauapparates im Vordergrund stand.

Scherz: Gebaut werden ja heute nur noch wenige Hotels, aber es gibt natürlich schon noch Objekte, die interessant sein können, weil sie zu einem günstigen Preis verkauft werden. Der Investor geht dann vielleicht davon aus, dass sich die Sache mit einigen Investitionen wieder auszahlt, doch in diesem Fall hat wahrscheinlich in der Vergangenheit jemand am Objekt viel Geld verloren.

Nanzer: Bei praktisch jedem Hotel, das wir heute schätzen, stellen wir fest, dass der Realwert viel höher ist als der Ertragswert. Die ältern Hotels haben diese Diskrepanz allerdings meistens verdaut, indem sie Eigenkapital gebildet und den Mehrwert damit abgedeckt haben. Probleme sind dort vorprogrammiert, wo man Hotels über Jahre hinweg vernachlässigt und dann auf einen Schlag grosse Investitionen tätigen muss. Dass aber die Hotellerie generell nach wie vor eine Branche ist, die gut arbeitet und auch viele Ertragsjuwelen aufzuweisen hat, ist sicher unbestritten.

Stücheli: In diesem Zusammenhang ist noch wichtig zu sagen, dass auch kleinere und mittlere Betriebe durchaus gut wirtschaften und eine Existenzberechtigung haben.

Rubi: Sicher, aber es gibt auch viele Betriebe, die gewissermassen im traditionellen Sinn über Wasser gehalten werden, und es würde mich schon interessieren, wieviel Geld gerade in kleine Betriebe gesteckt wird, das gezwungenermassen ausserhalb verdient worden ist.

Stücheli: Dann gibt's noch den anderen Fall, wo Geld aus branchenfremden Wirtschaftszweigen in die Hotellerie fliesst, weil es immer wieder Leute gibt, die an der Branche an sich Freude bekunden oder aus steuerlichen Überlegungen heraus Investitionen in der Hotellerie tätigen.

Textbearbeitung: Peti Grunder
Diskussion: Peti Grunder, Susanne Richard, Alexander P. Künzle
Gesprächsleitung: Alexander P. Künzle

Keine Finanzierungsalternativen in Sicht

Der Beginn der achtziger Jahre war geprägt von Versuchen, neue und andere Finanzierungsformen zu finden. Stichworte dazu sind etwa Aparthotellerie, Time-Sharing oder Immobilien-Leasing. Gibt es Alternativen zur herkömmlichen Art, neue Hotels oder Investitionen in bestehende Betriebe zu finanzieren?

Nanzer: Heute müssen wir feststellen, dass die alternativen Modelle sich in der Regel nicht bewährt haben und dass man zur klassischen Bankenfinanzierung mit dem Risikokapital des Eigentümers und einer eventuellen Restfinanzierung durch die SGH zurückkehrt. Ein an sich sehr sinnvolles Modell, das etwa im Wohnungsbau verbreitet ist, wäre für neue oder mit grossem Aufwand renovierte Betriebe die Zinsstaffelung. Dabei würden die hohen Belastungen am Anfang gedämpft und zeitlich nach hinten geschoben. Dieses Modell ist allerdings bei den Banken bisher auf wenig Gegenliebe gestossen, was angesichts des Risikos verständlich ist.

Krähenbühl: Wir bieten in der Tat keine Zinsstaffelung an, aber das scheint mir dank den Instrumentarien des Kantons Bern und der SGH auch nicht unbedingt nötig. Bund und Kanton haben hier eine wesentliche Funktion, die gewissermassen dieser Zinsstaffelung entspricht. Was die Formen der Finanzierung ganz allgemein betrifft, ist sicher nichts Revolutionäres passiert. Man ist wahrscheinlich vorsichtiger geworden: Anfang der Achtziger waren Banken nicht abgeneigt, etwa die klassische Apparthotellerie zu finanzieren, weil man rundum an die Idee glaubte und vor allem mit Verkäufen an Ausländer rechnete.

Scherz: Es gibt schon alternative Finanzierungsmodelle, die Erfolg versprechen, sogar wenn es sich um Appart-Betriebe handelt. Ich erinnere hier etwa ans Park Hotel in Gstaad, das durch den Verkauf von Appartements erst möglich wurde, oder ans Palace Gstaad, wo die Besitzer der Wohnungen eigentlich nicht dafür bestraft werden, dass sie ihr Appartement nicht abgeben, sondern dafür zahlen, dass sie die Infrastrukturen des Hotels benutzen dürfen. □

Gesellschaft für Hotelkredit

Während sich die Schweizer Hotellerie einer Art unsicherer Mengenkonjunktur erfreut, die sich zwar positiv vom sonst rezessiven Wirtschaftsumfeld abhebt, setzt man in Bern den Sparstift an. Zur Diskussion gestellt sind Bundesbeiträge an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), die mit diesen Mitteln Bürgschaften gewährt, Analysen durchführt und privat geschnürte Finanzpakete für Hotelprojekte komplettiert. Mit anderen Worten: einen Multiplikatoreffekt in der Hotelfinanzierung erzeugt. Das Round-Table-Gespräch auf dieser Seite soll das gegenwärtige Umfeld in der Finanzierung umschreiben, und zeigen, wie notwendig SGH-Analysen und -bürgschaften auch weiterhin wären. *APK*

REBAG DATA AG
Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation

Ihre Garantie für
Werterhaltung Integration Sicherheit Service Erfahrung Neuerungen

Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-710 71 10
Fax 01-710 11 47
IBM Agent

Markt Österreich

Nicht oft, aber immer länger

Sehr erfreulich hat sich im vergangenen Jahr in der Schweiz das Gästeaufkommen aus Österreich entwickelt. 585 000mal betteten sich Besucher aus dem Nachbarland bei eidgenössischen Beherbergern zur Nachtruhe, um vier Prozent mehr als im Rekordjahr 1981 und neun Prozent mehr als 1990.

Es sind zwar zwei Prozent weniger Österreicher in die Schweiz gereist als im Vorjahr, wobei dieser Rückgang vor allem auf die Geschäftsreisen zurückzuführen ist. Das Fazit heisst jedoch «weniger Reisen, längere Aufenthalte und mehr Übernachtungen», eine Entwicklung, der die Schweizer nicht unbedingt negativ gegenüberstehen, erklärte der Leiter des Schweizer Verkehrsbüros in Wien, *Klaus Oegerli,* anlässlich der Jahrespressekonferenz.

Hotellerie wird bevorzugt

71 Prozent der österreichischen Gäste wählten für ihren Aufenthalt ein Hotel und nur 29 Prozent eine Unterkunft im Bereich der Parahotellerie. Nach wie vor an der Spitze der bereisten Regionen liegt Graubünden, gleichzeitig mit dem kräftigsten absoluten Zuwachs Zürich (knapp gehalten) und die Zentralschweiz mit einem leichten Plus, bedingt vor allem durch die 700-Jahr-Feiern. Prozentual am stärksten angestiegen (plus 43 Prozent auf knapp 27 000) sind die österreichischen Hotelnächtigungen am Genfersee; dies ohne die Stadt Genf.

Ebenfalls über dem Durchschnitt das Tessin. Eine Region, auf die die Schweizwerber an der Wiener Kärntnerstrasse in Zukunft ein noch stärkeres Augenmerk richten wollen.

Osteuropa-Markt entwickelt sich

Eine Kurzbilanz zog Oegerli über die Entwicklung in den ebenfalls durch das Schweizer Verkehrsbüro in Wien betreuten mittel- und osteuropäischen Ländern: insgesamt ein Plus von 18 Prozent auf etwas über eine halbe Million Nächtigungen. In der CSFR hat die Schweiz bereits einen Marktanteil von fünf Prozent erreicht. *HP*

Swedish Travel and Tourism Council

Schwedisches Modell für die Schweiz?

Ende April wurde in Stockholm die private Aktiengesellschaft Swetrac (Swedish Travel and Tourism Council) gegründet, nachdem die Regierung beschlossen hat, die nationale Tourismuswerbestelle Touristrad aufzulösen. Ein Ereignis, dem eine grosse Fanalwirkung nicht abzusprechen sei, fand Peter Kuhn von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in einem Vortrag in Wien, bei dem er sich unter anderem die Frage stellte, ob es die SVZ in Zukunft überhaupt noch braucht.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Die Swetrac wird nach dem Wunsch der neuen konservativen Regierung weiterhin die Aufgabe haben, das Image Schwedens im Ausland durch Verbreitung allgemeiner Informationen positiv zu beeinflussen und exportfördernde Marketingeinsätze zu unterstützen, die der gesamten Tourismusbranche zugutekommen.

Ähnliche Überlegungen nach dem Motto «Basis- und Imagewerbung ist gleich Staatsaufgabe, Destinationsmarketing ist gleich Aufgabe der Privatwirtschaft» werden jetzt auch in der Schweiz angestellt, erklärte *Peter Kuhn,* SVZ-Vizedirektor vor österreichischen Journalisten in einem Gastreferat an der Jahrespressekonferenz des Schweizer Verkehrsbüros in Wien.

Die SVZ als gleichsam halbstaatliche Körperschaft hat einen aussenpolitischen und einen volkswirtschaftlichen Auftrag. Umstritten ist die dritte Facette des Wirkens der SVZ, das Destinationsmarketing.

Die Finanzierung des Destinationsmarketings mittels Steuern der öffentlichen Hand erscheint dabei vielen nicht als der Weisheit allerletzter Schluss, meint Kuhn. Die Zeit der zumindest teilweisen Distanzierung der staatlichen Geldgeber von derartigen Aufgaben scheint angebrochen.

Aufgabe der SVZ werde es sein, in der Kommunikation (Werbung, PR) führend, in Verkaufsförderung und Distribution koordinierend und bei der Leistungsgestaltung beratend tätig zu sein. Der Einsatz dieser genannten Marketinginstrumente soll nach Ansicht Kuhns zur Hälfte vom Staat finanziert werden: «Für jeden Franken aus der Privatwirtschaft erwarten wir von unserem staatlichen Geldgeber einen gleichen Betrag». Damit werde eine oft vorgetragene Forderung erfüllt, wonach einerseits die Privatwirtschaft den Marketingaufwand mitzutragen habe, andererseits Vater Staat «seed money» auch in diesen Bereich einschliessen solle.

Zwar sind Einkaufsstrassen in den Stadtzentren wie im Bild in Wien traditionellerweise auch Standorte für touristische Landeswerbung. Doch ohne Sponsoren (in Wien hat es einen!) wird ein Lokal an bester Stelle ein immer teurerer Spass. Soll man es dabei belassen oder dank neuen Kommunikationswegen nicht lieber die Medien- statt die Kundennähe suchen? ***Bild Alexander P. Künzle***

Out: Ladenlokale in Weltstädten

Brisant die Aussagen Kuhns zur Präsenz und zum Auftritt nationaler Werbestellen in den Märkten.

Nicht nur aus finanziellen Gründen sollte ihr Auftritt überdacht werden. Aus rein touristischen Gründen müsse man physisch nicht in der Nähe der Kunden sein. Anders ausgedrückt: Ladenlokale in Weltstädten sind out, sofern man nicht einen Sponsor hat (dazu der Wiener Agenturchef *Klaus Oegerli:* In Wien haben wir einen Sponsor)!

Medien nähe

Wichtig sei hingegen die Nähe zu den Multiplikatoren, also zu den Medienvertretern und den Reiseveranstaltern. «Wir könnten also in den USA den ganzen Apparat (ausser PR- und Verkaufsförderung) problemlos von der New Yorker 5th avenue etwa nach Arizona verlegen, und von dort munter die Segnungen der Kommunikationsgesellschaft geniessen und nutzen», meinte Kuhn.

Buchen können

Künftig werde man Informationen aktiv an den Konsumenten heranbringen müssen, und zwar überall dort, wo Information nachgefragt werden kann (Datenbank-Entwicklung!). Und wenn es um die Gewinnung neuer Gäste geht, sei ein gesamtschweizerisches Distributionssystem von unschätzbarem Wert. Da letzten Endes Information und Reservation Hand in Hand gehen sollten, sind Buchungsmöglichkeiten überall dort anzubieten, wo es zu einer Buchung kommen kann.

«Bis dahin ist der Weg allerdings noch weit. Aber erst dann wird das Tourismusmarketing ernstgenommen werden können, wenn es den geworbenen Kunden vor dem anzustrebenden Kauf des Produktes nicht mehr sich selbst überlässt», schloss Kuhn. □

52. Mitgliederversammlung

Am 7. Mai fand in Yverdon-les-Bains die 52. Mitgliederversammlung der Schweizerischen Verkehrszentrale statt. 1992 ist und wird für die SVZ ohnehin ein Schlüsseljahr, werden sich doch der National- und Ständerat entschliessen, ob sie an der (touristischen) Landeswerbung den Sparstift ansetzen wollen und ob das überhaupt Sinn macht. Die *hotel + touristik revue* hat für den 7. Mai eine SVZ-Seite zurechtgemacht, die über einige aktuelle Tätigkeiten der SVZ informiert. Eine Messebilanz gibt Aufschluss über die SVZ-Politik bezüglich Tourismusmessen, eine Österreich-Bilanz informiert über den «Jahresabschluss» des Verkehrsbüros in Wien, und ein in Wien zu diesem Anlass gehaltener Vortrag von SVZ-Vizedirektor *Peter Kuhn* gibt neue Anstösse rund ums heisse Eisen Landeswerbung – wieviel öffentliche Finanzierung. *APK*

Verkaufsförderung SVZ

Und Messepräsenz lohnt sich doch!

Mit dem «Salon Bruxelles» Ende März hat das Wintermessehalbjahr 91/92 für die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) seinen Abschluss gefunden. Ziel für die Messebeteiligungen war es in erster Linie, die Effizienz der Schweizer Plattformen noch zu verstärken.

PETER UELTSCHI, SVZ*)

Rückblickend dürfen wir feststellen, dass wir unser gesetztes Ziel erreicht haben. Speziell an der ITB war es uns mit relativ wenigen zusätzlichen Mitteln möglich, das Ferienland Schweiz in einem attraktiven Stand erfolgreich anzubieten. Allerdings mussten wir einzelne Wände zwischen den Kojen durch Plexigläser ersetzen. Diese wurden mit den «Kulturfarben» – vier Pastellfarben – geschmückt, ein Kontrast zu der weiss-roten Dominanz in den vergangenen Jahren.

Mit der Messeausschreibung für das Jahr 1992 im vergangenen Sommer wurden die Teilnehmerpreise der Teuerung angepasst, gleichzeitig mit einer realen Erhöhung, um eine bessere Kostendeckung zu erreichen. Mit wenigen Ausnahmen trafen für die meisten Messen vermehrte Anmeldungen ein, was schliesslich zu einem Rekord von 226 Interessenten führte (Vorjahr 214).

Rückblickend zu den einzelnen Messen sind folgende Punkte erwähnenswert:

Vakantie Utrecht. Nach Abbruch der ehemaligen Juliana Hall fand die Schweiz einen neuen Standort in der Bernhard Hall. Wir konnten feststellen, dass die Schweiz allgemein vermehrt im Trend liegt; gegenüber den konkurrierenden Ländern sind unsere Preise ohne weiteres wettbewerbsfähig. Sicher haben auch die Partner Berner Oberland mit dem familienfreundlichen Konzept, Eurotrek als Anbieter von aktiven Schweizer Ferien oder die Walliser mit ihrem Beizli, einen beachtlichen Beitrag zu einem vermehrten Besuch des Schweizer Stands beigetragen.

CMT Stuttgart. Zum ersten Mal konnten alle 12 touristischen Regionen der Schweiz an dieser Messe begrüsst werden. Die Schweiz-Delegation, die sehr gut auf Beratung eingestellt war, stellte eine grössere Nachfrage nach Aktivferien und autofreien Kurorten fest. Gefragt waren auch Kurzferien, was übrigens vielmals zu sofortigen Buchungen führte.

Fitur Madrid. Die Eröffnung der neuen und ultramodernen Messehallen in der Nähe des Flughafens brachte endlich genügend Platz, um die verschiedenen Ländergruppen gut zu ordnen. Die Schweiz präsentierte sich, wie im Vorjahr, mit offenen Gesprächstischen, was sich gut bewährt hat.

BIT Milano. Die klassischen touristischen Eisenbahnrouten sind auch weiterhin ununterbrochen «in», wobei die Nachfrage für die Bahnen der Jungfrauregion ausgesprochen stark zugenommen haben. Auch der italienische Besucher sucht vermehrt Angebote für aktive Ferien.

ITB Berlin. Der Publikumsbesucherstrom, speziell aus den Neuen Bundesländern, war nach wie vor sehr gross. Dank der neu eingeführten Selbstbedienung für Prospekte konnte der einzelne Gast vermehrt im Detail beraten werden. Der Fachbesucher wählte öfter das Wochenende zu einem Besuch.

Salon Bruxelles. Speziell an den Wochentagen wurde ein überdurchschnittlich interessiertes Publikum festgestellt, das sich ausführlich beraten liess. Interessantes wird sicher die Auswertung der Umfrage bringen, die unter den Besuchern des Schweizer Standes durchgeführt wurde.

Das liebe Geld

Dass die SVZ nach wie vor viel Geld in die Messen investiert, zeigen die Budgetzahlen 1992: Mit über 580 000 Franken stehen sie zu Buche. Vorausgesetzt, unser Parlament gewährt uns im Herbst mindestens den uns bis anhin zugesprochenen Beitrag von 31 Mio Fr., müssen wir lediglich mit einer Kürzung des Messebudgets 1993 von etwa 80 000 Franken rechnen.

Und dieses Jahr?

Die Schweiz wird sich schon diese Woche an der EIBTM in Genf offener und grosszügiger präsentieren. Den Interessenten für den WTM 1992 wird in den nächsten Tagen das neue endgültige Projekt vorgestellt; die Kojen sind «out», es lebe der Gesprächstisch! Es wird also kaum mehr Möglichkeiten geben, einen «Täfeliwald» (Namen der Untermieter) oder unzählige Poster zu plazieren.

Wir sind jedoch zuversichtlich, dass wir auf die Einsicht unserer Partner zählen können, gilt es doch in erster Linie, die Kunden mit einem einladenden Erscheinungsbild auf das Ferienland Schweiz aufmerksam zu machen; der zweite Schritt führt dann zur entsprechenden Region, Ort oder Hotel.

Wichtig ist, dass aktive, gewinnende Personen an die Messe geschickt werden. Nicht der Stand soll gehütet, sondern es sollen neue Kunden gewonnen werden. Deshalb sehen wir das Dach «Schweiz» in Zukunft für alle Messen als Einheitsstand, ohne räumliche und optische Abgrenzung unter den einzelnen Partnern. □

*) Peter Ueltschi ist als stellvertretender Chef der Verkaufsförderung bei der SVZ verantwortlich für Messen und Werbereisen.

Swiss Travel Workshop Benelux

Hochpreisimage konnte abgebaut werden

Der von den Vertretungen der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) in Amsterdam und Brüssel erstmals organisierte Swiss Travel Workshop Benelux hat seine Feuertaufe bestanden.

Amsterdam war am 28. April die erste Station der über 70köpfigen Schweizer Delegation. Die Räumlichkeiten im Schiffahrtsmuseum entsprachen dem Jahresthema der SVZ, der Kultur. Sie konnten aber nicht alle Standhalter befriedigen.

In Brüssel standen mit dem Fahrzeugmuseum «Autoworld» ebenfalls originelle Räumlichkeiten zur Verfügung, dieses Mal zudem ohne Platzprobleme. Auch litten die Aussteller nicht an mangelnder Arbeit. Die Masse der ebenfalls rund 160 Fachbesucher fiel zwar im grosszügig konzipierten Workshop weniger auf, zeigte sich aber an den Angeboten ebenfalls sehr interessiert.

Die Organisatoren haben die Workshoptage absichtlich unterschiedlich angepackt. In Amsterdam war der Morgen für Touroperators, Busveranstalter usw. reserviert. Am Nachmittag waren dann Reisebüromitarbeiter eingeladen.

Brüssel war als durchgehender Workshop – Veranstalter und Reisebüromitarbeiter gemischt – konzipiert. Verschiedene Anbieter wünschten einen kürzeren, aber konzentrierteren Workshop.

Um den Reisebüromitarbeitern einen zusätzlichen Anreiz für den Besuch des Workshops zu geben, wurden an beiden Tagen Reisebüroseminare organisiert. Die grössten Schweiz-Anbieter der Niederlande bzw. Belgiens erzählten während des Seminars, warum sie die Schweiz im Programm haben. Es war überaus erfrischend festzustellen, dass sich die Veranstalter für die Schweiz einsetzten, alte Vorurteile abbauten und hauptsächlich auch das Image der «teuren Schweiz» anhand von Beispielen widerlegten.

Die Idee des Swiss Travel Workshop Benelux wurde von der Nachfragerseite begeistert aufgenommen. Die 300 Besucher an den beiden Tagen entsprachen den Erwartungen der Veranstalter.

Auch die Anbieter zeigten sich grösstenteils befriedigt. Für viele war dies der erste Auftritt in den Benelux-Märkten. In einer ersten Stellungnahme zeigten sich lokale und regionale Anbieter begeistert, Incoming-TOs und Hotelgruppen eher enttäuscht über das Interesse der Besucher. Einer weiteren Auflage, für 1994 geplant, steht nichts im Wege. *UE*

REKLAME

Incentivemarkt Schweiz

Nur auf einem Bein gehüpft

Weltweit gehen immer mehr Firmen dazu über, ihre Mitarbeiter, Geschäftspartner und Kunden durch Incentives verstärkt zu motivieren und anzubinden. In vielen Chefetagen hierzulande sind aber diese Belohnungsaktivitäten noch immer ein Fremdwort. Oft gehörtes Gegenargument: «Mehr Geld zieht mehr.» Schade, denn auch in der Schweiz gibt es mittlerweile eine stattliche Palette von erlebnisreichen Incentiveangeboten. Die Schweiz hüpft incentivemässig vorerst nur auf einem Bein.

CLAUDIO A. ENGELOCH

Der Incentivemarkt fristet in der Schweiz im Gegensatz zu den USA und Japan, aber auch zu Deutschland, England, Frankreich oder Italien nach wie vor ein Mauerblümchendasein. Nebst «traditionellen» Incentiveanwendern wie der Auto-, Elektronik-, Computer-, Pharma- und Versicherungsbranche fällt es den auf Belohnungsprogramme spezialisierten Veranstaltern schwer, potentielle Neukunden auszumachen.

Rezessionsresistent

Nach dem Motto «Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht», habe man in der Schweiz die Incentiveidee als motivationssteigerndes Element der Verkaufsförderung noch (zu) wenig erkannt, resümiert etwa der Branchenspezialist *Andreas Brühwiler.* Erwiesen sei aber auch, dass Incentiveeinsteiger auch in Rezessionszeiten kaum mehr davon abzubringen seien.

Es muss professionell sein

Eine wichtige Voraussetzung für Incentiveerfolge sind in jedem Fall klare, realistische Ziele, die auch mittelmässige Mitarbeiter(-innen) anzuspornen vermögen. Die Kriterien für die Zielerreichung müssten dabei so gewählt werden, dass sie für alle Teilnehmer und zu jedem Zeitpunkt voll nachvollziehbar und gerecht sind. Nicht alles und jedes lasse sich in Zahlen messen, auch geographische Aspekte müssten in die Ausgangslage einbezogen werden. Entscheidend sei zudem – so ein Kenner der Materie – immer, dass ein Incentive von A bis Z professionell durchgeführt werde, ansonsten «man das Geld von Anfang an zum Fenster hinauswerfen könne».

Grundsätzlich sei trotz dem momentan nicht gerade absatzfördernden Klima im wirtschaftlichen Umfeld eine langsame Steigerung von Akzeptanz und Vertrauen in bezug auf Incentives festzustellen, gibt man sich seitens von Veranstaltern optimistisch. Selbst die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) will gemäss *Theo Wyler* in Sachen Incentives dieses Jahr vermehrt agierend tätig werden. Ein erster entsprechender Test im deutschen Markt ist im März angelaufen.

Spuk, Grusel, Mord

«Mord im Orientexpress», ein «Gruselweekend in England» oder eine veritable «Sternstunde» sind nur drei Beispiele aus der breitgefächerten Incentiveküche von *Dani König* aus Zürich. Mit überschäumender Phantasie stellt er dabei – in Absprache mit der jeweiligen Firmenleitung – ebenso einmalige wie einzigartige, auf das Zielpublikum zugeschnittene Programme zusammen. Ob abenteuerlich, actiongeladen, edel oder beschaulich – an witzigen Gags und spektakulären Spontaneffekten fehlt es in Königs Angeboten nicht. Sein absoluter Hit ist nach eigenen Angaben ein Gruselweekend ind England.

Königs Basisprogramm wurde zusammen mit einer Theatergruppe ausgearbeitet, individuelle «Gruseleien» lassen sich jederzeit einbauen. Los geht das Spektakel, in das die Teilnehmer aktiv eingebunden sind, bereits auf dem Flughafen. Der absolute Höhepunkt bahnt sich jedoch erst anlässlich eines Diners in einem alten Spuk-Schloss nahe bei London an. Doch auch in der Schweiz lässt sich königlich-hitverdächtiges (Horror-)Spektakel erleben. So etwa ein Krimispiel mit Sherlock Holmes, das an den Originalschauplätzen in Meiringen und bei den Reichenbachfällen über die Bühne geht . . .

Wichtig, so König, sei in jedem Fall der «Erlebnischarakter» eines Anlasses; ein wirklich gutes Incentive könne nicht «ab der Stange» gebucht werden. König geht denn auch gerne auf Spezialwünsche ein; «je individueller desto besser». Allzu teuer müssen solche Incentiveerlebnisse zudem nicht unbedingt sein, denn «Witz und Humor sind gratis, und auf die bauen wir», folgert der erfahrene Jung-Manager, der vorgängig für den Philips-Freizeitclub Confetti Freizeitprogramme und Reisen zusammenstellte.

Baustein für Reisebüros

Für ein Budget von 5000 Franken ist man dabei. Bei einer zehn- bis fünfzehnköpfigen Gruppe rechnet König mit 300 bis rund 3000 Franken pro Person. Nebst Firmenfesten, Mitarbeiterausflügen und Incentives verkauft König seine Phantasien zunehmend auch als Animationsprogramme für Reisebüros und Hotels.

Ghost of Emmental

1992 möchte Dani König und seine Agentur Vom Pagen zum König verstärkt mit der Schweizerischen Verkehrszentrale zusammenarbeiten. Für deren aktuelles Thema «Burgen und Schlösser in der Schweiz» scheint er prädestiniert zu sein. König: «Warum immer in die Ferne schweifen, wenn das Spannende doch so nahe liegt.» Geht es nach ihm, soll der Ghost of Emmental bald ebenso berühmt wie seine Kollegen in England sein.

So oder so – es gibt wahrlich Gfürchigers in unserem Land . . . □

Vom Pagen zum König

Animation im Hotel: Wer seinen Gästen etwas ganz besonderes bieten will, kann sich mittels Hotline an Dani König und seine Erlebnis-Agentur Vom Pagen zum König wenden. Vom aussergewöhnlichen Gästeausflug über die orientalische Märchennacht bis hin zur unvergesslichen Augustfeier ist (fast) keine Animation ums Hotel zu ausgefallen, um nicht in ein kreatives Erlebnisspektakel verwandeln zu können.

Vom Pagen zum König, Dani König, Postfach, 8037 Zürich, Telefon (01) 271 08 08, Fax (01) 271 08 28

Ob Gruselszenen oder harmlose Ritterspielchen – wenn der Landsknecht (links) der Direktor der Einkaufsabteilung und der Knappe (rechts) die Assistentin aus dem Controlling sind, die sich da ritterlich gegenseitig aus dem Sattel heben wollen, ist für den Erlebniswert alleweil gesorgt (Szene auf dem Hof von Schloss Lenzburg).

Bild A. Künzle

EIBTM

Genfer Incentivemesse

Diesen Donnerstag geht in Genf die internationale Incentivemesse EIBTM zu Ende. Die Messe wird zwar in der Schweiz abgehalten, doch hat sich unser Land incentivemässig noch wenig profiliert. Schweizer Unternehmen fragen wenig nach incentivebezogenen Produkten, und Schweizer Incentiveanbieter müssen sich ihre Kunden oft im Ausland suchen. Die Genfer EIBTM bleibt deshalb – leider – ein vor allem internationales Ereignis. Gleichzeitig hat die Schweizerische Verkehrszentrale «Schlösser und Burgen» zum touristischen Jahresthema gemacht. Die *hotel + touristik revue* möchte mit dem Artikel von *Claudio Engeloch* die beiden Themen miteinander verknüpfen und zeigen, wie sehr Incentive auch eine Incoming- und Inlandsache sein sollte. Weitere Artikel zur EIBTM auf Seite 15. *APK*

Swiss Congress & Incentive Mart

Montreux und Genf

Anfang dieser Woche fand in Montreux der Swiss Convention & Incentive Mart (SCIM) 1992 statt, wo sich helvetische Anbieter von Kongress- und Incentivereisen mit gegen hundert ausländischen Nachfragern aus Europa und Übersee begegneten.

Neu wurde diese von Swiss Congress & Incentive Destinations organisierte Fachveranstaltung mit dem ebenfalls diese Woche stattfinden EIBTM koordiniert.

Der Swiss Convention & Incentive Mart (SCIM) hat die Zielsetzung, die Schweiz bei jenen bekannt zu machen, die Durchführungsorte für Seminarien, Kongresse oder Incentivereisen auszusuchen haben. Swiss Congress & Incentive Destination, die Arbeitsgemeinschaft der Schweizer Kongress- und Incentive-Orte, hat den SCIM in enger Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swissair ins Leben gerufen.

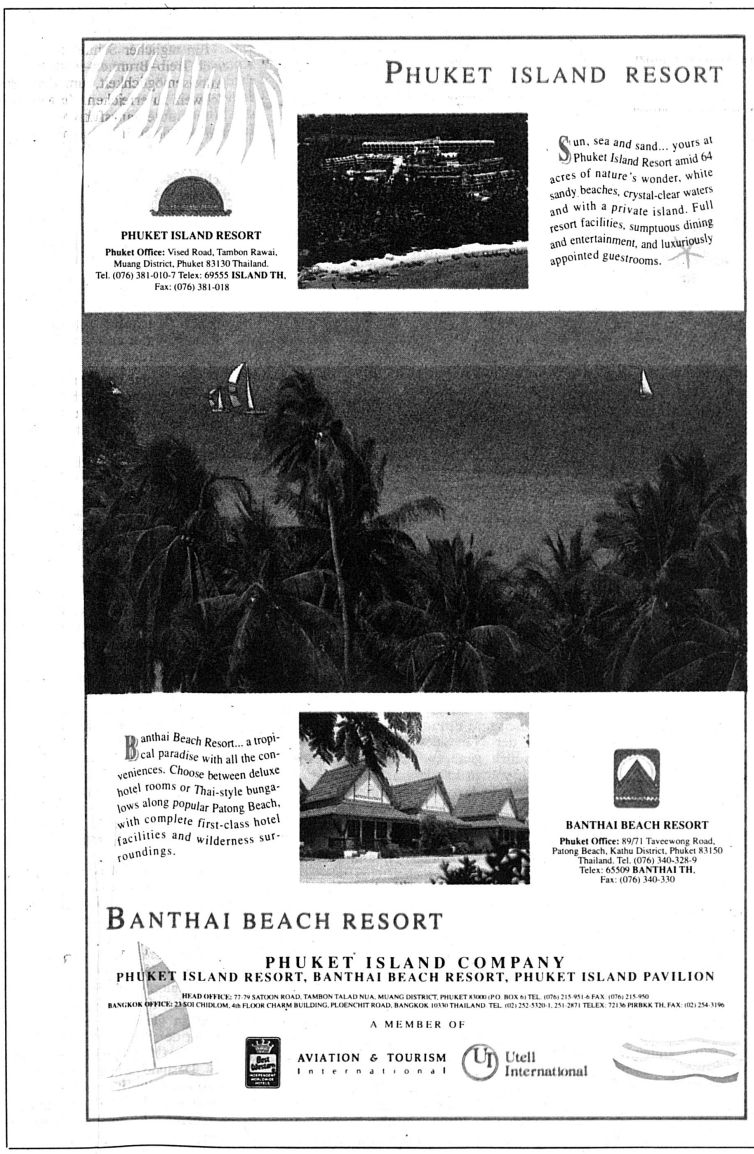
Mit neuem Auftrieb

Dieses Jahr erhielt der SCIM neuen Auftrieb durch die mit der EIBTM (European Incentive, Business Travel & Incentive Meetings Exhibitors) koordinierte Durchführung. «Durch verschiedene Massnahmen haben wir uns bemüht, den Austausch zwischen Anbietern und Nachfragern noch zu vertiefen», unterstrich *Elisabeth Fracheboud,* die Managerin des SCIM.

Erstmals wurde damit EIBTM-Teilnehmern die Gelegenheit geboten, Schweizer Verkäufer zu treffen. SCIM-Teilnehmern ist dadurch erstmals ermöglicht worden, das aktuelle Angebot des Tourismus auf europäischer Ebene zu sehen. Nach den Worten von Frau Fracheboud wird diese Fachveranstaltung aufgrund der erfreulichen Nachfrage künftig jedes Jahr in einem Mitgliedsort von Swiss Congress & Incentives Destinations durchgeführt werden.

In Montreux konnten die gegen hundert Besucher aus achtzehn Ländern das Angebot der 23 Mitglieder von Swiss Congress & Incentive Destinations studieren: Es sind dies gegenwärtig 19 Städte und Stationen (Basel, Bern, Biel, Bürgenstock, Crans-Montana, Davos, Engelberg, Flims, Genf, Grindelwald, Interlaken, Lausanne, Leysin, Lugano, Luzern, Montreux, St. Gallen, St. Moritz und Zürich), die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ), die Swissair, die Crossair und das Swiss Travel System mit der Schweizerischen Bundesbahn und dem Schweizer Postautodienst.

Nach dem geschäftlichen Teil des 5. SCIM bot sich den Teilnehmern die Gelegenheit, die verschiedenen Aspekte unseres Landes kennenzulernen, mehrere Schweizer Kongressstädte zu besuchen und deren Service und Infrastruktur zu prüfen. Mittels eines Wettbewerbes, des SCIM-Passeport, versuchten die Organisatoren, die Teilnehmer zu vermehrtem Kontakt vor Ort zu pushen. *UM*



Schiffahrt auf Schweizer Gewässern

Kreativität und Originalität

«Erfolg hat, wer seine Schiffahrten in ein attraktives Umfeld mit interessanten Anschlussangeboten in den Bereichen Kultur, Natur, Sport, Hobbies und anderen Aktivitäten einbetten kann.» Was für die Schiffe auf den Schweizer Seen und Flüssen recht ist, dürfte für die Hotellerie ebenso gelten – und wer noch kein hauseigenes Programm veranstaltet, kann seine Gäste aufs Wasser schikken. Auch an Regentagen und abends.

KURT METZ

Es dürfte kaum ein Schweizer Hotel geben, von dem aus die Gäste nicht in einem Tagesausflug ein befahrenes Gewässer entdecken können. 15 Schiffahrtsgesellschaften betreiben diesen Sommer rund 175 Schiffe auf unseren Seen und Flüssen. Die Palette reicht von 13 historischen Raddampfern zum ultramodernen Semi-Katamaran MS Siesta auf der Aare.

Damit lassen es die Verantwortlichen nicht bloss beim fahrplanmässigen Transportieren der Passagiere bleiben, sondern sie haben ihre kreativen Kräfte zusammengenommen und bieten an Bord eine Fülle von originellen Zusatzangeboten an, die aus jeder Fahrt ein Erlebnis machen. Und selbst dann, wenn es sich «nur» um ein Kursschiff handelt, kreuzt dieses in einer Landschaft, welche immer noch – und immer mehr – zum zentralen Motiv für einen Aufenthalt in der Schweiz ist und wird.

Einsteigen – mitfahren – geniessen

Im Sinne einer Serviceleistung fasst die *hotel+touristik revue* an dieser Stelle die herausragendsten Ideen auf unseren Flüssen und Seen für die Sommersaison heraus. Sie sollen als Anregung dienen, um die Gäste an der Réception auf besondere Angebote hinzuweisen.

Rhein ab Basel

Neu zur Flotte stösst die MS Christoph Merien. Es finden Tagesausflüge nach Deutschland und Frankreich sowie Besichtigungen des Schleusenumbaus, dafür keine Fahrten nach Rheinfelden statt. Besonders populär bei schlechtem Wetter sind die Bingofahrten nach Breisach und Mulhouse.

Bielersee und Aare

Die MS Siesta zwischen Solothurn und Biel ist auch in ihrem zweiten Jahr noch eine Novität. Frühstück und warmes Mittagessen werden im eleganten und klimatisierten Hauptsalon serviert, Snacks sind im gemütlichen Bistro im Panoramabug erhältlich.

Thuner- und Brienzersee

Das Dampfschiff Blüemlisalp nimmt seinen Betrieb am 31. Mai nach dreijähriger Restaurationsperiode wieder auf mit einer Mittagsfahrt Thun-Interlaken und zurück (täglich ohne Montage) sowie Abendrundfahrten samstags vom 11. Juli bis 22. September. Auf dem Brienzersee locken Mondscheinfahrten in Kombination mit einem nächtlichen Ausflug per Zahnradbahn aufs Brienzer Rothorn.

Zugersee

Die neue MS Rigi sticht erstmals in den See. Hoch geht's abends zu und her auf dem Zugersee: Ein kulinarischer Höhepunkt jagt den anderen: Chinesische Esskultur, Fondue-Chinoise-Party, Spaghetti-Schmaus, Risotto-Plausch, Sommernachts-Buffet, Griechischer Abend, Wild auf(s) Schiff und Zugersee-Metzgete folgen sich ab Mai bis November in monatlichem Rhythmus.

Der Tip: Swiss Boat Pass

Für Feriengäste, die kein Halbpreis-Abonnement – also Automobilisten und die meisten ausländischen Urlauber – besitzen, ist der Swiss Boat Pass der ideale Reiseausweis für mehrere Schiffahrten.

Für 30 Franken gibt er Anrecht zum Bezug von unbeschränkt vielen Billetten zum halben Preis während der ganzen Saison 1992, die bis 31. Oktober dauert. Wer mit dem Swiss Boat Pass mindestens vier Ausflüge auf mindestens zwei verschiedenen Seen gemacht hat, hat Anrecht auf einen Gutschein für eine Schiffahrts-Tageskarte. Der Swiss Boat Pass ist an allen Schaltern der Schweizer Schiffahrtsunternehmungen erhältlich. *MC*

Luganersee

Das nostalgische Motorschiff Castagnola aus dem Jahre 1910 pendelt während der Hochsaison alle zwanzig Minuten zwischen Lugano und Paradiso. Vier Abendkreuzfahrten mit New-Orleans-Jazz-Orchester und 6 Abendrundfahrten mit Tessiner-Spezialitäten begleitet von lokaler Musik stehen hier auf dem Programm.

Langensee

Für die Gäste der Campings in Tenero, die nach Locarno wollen, bestehen morgens hin und nachmittags zurück mehrere Gratisverbindungen. Diese Dienstleistung wird von den Campingplätzen und den Verkehrsvereinen getragen als aktiver Beitrag zum Vermindern des Privatverkehrs, der das obere Seebecken jeweils arg belastet und zu riesigen Staus führt.

Neuenburger- und Murtensee

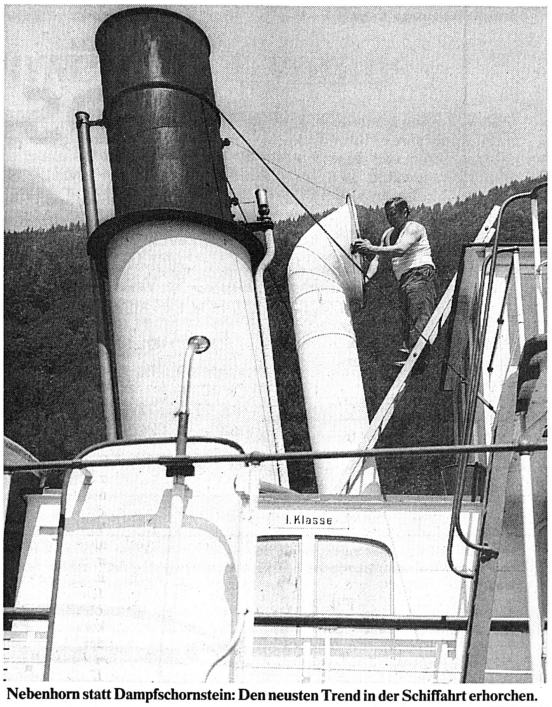
Tanzkreuzfahrten im Juli und August ab Murten und Estavayer-le-Lac sowie Barbeque-Abende ab Yverdon-les-Bains sind auf den beiden Juraseen die Neuigkeiten.

Genfersee

Das mit 1500 Plätzen grösste Binnenschiff Europas, die MS Lausanne – mit ihrem charakteristischen Kreuzfahrer-Look – fährt im Juli und August erstmals linienmässig dem ganzen See entlang von Genf nach St-Gingolph.

Vierwaldstättersee

Ein täglicher Schnellkurs ab Luzern nach Treib–Brunnen–Rütli ist die ideale Anreisemöglichkeit, um den Weg der Schweiz zu erreichen. Zu romantischen Sonnenuntergangsfahrten lädt das Salon-Motorschiff Panorama ein, auf dem ein Salatbuffet aufgebaut und Fisch- wie Fleischgerichte serviert werden. Ein neues kombiniertes Angebot Schiff, Bergbahn und Imbiss besteht für den Bürgenstock und die Seebodenalp.



Nebenhorn statt Dampfschornstein: Den neusten Trend in der Schiffahrt erhorchen. *Bild BLS*

Bodensee

Die Autofähren verwandeln sich zu Kinoschiffen unter dem Motto «filmische Sommernachtsträume» oder werden zur Bühne für Live-Bands: Rock 'n' Roll, Country, Dixie und Oberkrainer.

Zürichsee

Menus à discrétion werden auf den freitäglichen Tanzschiffen angeboten. Die Fondue-Raclette-Fahrten am Dienstag erfreuen sich auch während der Sommermonate grosser Beliebtheit und haben einen Handörgeler an Bord.

Greifensee

Kein See ist zu klein, um nicht zum kulinarischen Ziel zu werden. Z'Morge-Brunch-, Lunch-, Spaghetti- und Raclette-Schiffe gibt's auf dem reizenden Mittellandgewässer.

Lange Saison

Keine wesentlichen Veränderungen erfahren die Fahrpläne und Angebote auf dem Hallwilersee, dem Untersee und Rhein. Die Schiffe auf den meisten Seen fahren bis Ende Oktober, auf einigen Gewässern wie dem Vierwaldstättersee sogar während des ganzen Jahres.

Vierwaldstättersee

Der See verbindet

Die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) will auch in diesem Jahr möglichst nahe an die im Jubiläumsjahr der Eidgenossenschaft erzielten Rekordzahlen herankommen. Deshalb forciert sie den «Weg der Schweiz», hat aber auch das Angebot an eigenen geführten Wanderungen ausgebaut.

Mit 3 328 000 Fahrgästen oder +53 Prozent hat die SGV 1991 ein absolutes Spitzenjahr erlebt, obwohl bei den gefahrenen Kilometern lediglich ein Plus von 20 Prozent resultiert hat. Auch für den kommenden Sommer will die SGV dieses einzige bleibende Jubiläumswerk als Attraktion erhalten: Ab 1. Mai und bis Ende Oktober verkehren täglich fünf Kurspaare von Luzern nach Flüelen und zurück, mit Halten an praktisch allen Stationen am Urnersee. Dies ist auch in diesem Jahr die beste Voraussetzung, um Einzelabschnitte dieses einzigartigen Weges rund um den Urnersee zu Fuss zu absolvieren. Zusätzlich wird ein Schiff in Brunnen stationiert, das die acht Stationen am Urnersee bedient. Die SGV wird auch in diesem Jahr von der Tatsache profitieren, dass ab sämtlichen Schweizer Bahnhöfen Spezialbillette zum «Weg der Schweiz» ausgegeben werden.

Verbindung zu Voralpen

«Die Flotte mit Stil» bietet aber zudem nicht nur Arrangements für die Rigi, den Pilatus und die Klewenbahn an. Neu hinzugekommen sind auch solche für den Bürgenstock und den letztes Jahr neu erstellten Felsenweg hoch über dem Vierwaldstättersee. Ab 29 Franken sind darin eingeschlossen die Fahrt auf dem See, jene von Kehrsiten nach Bürgenstock zum bequem begehbaren Felsenweg, eine Karte mit Wandertips sowie ein kalter Bürgenstock-Teller in einem der vier auf dem Berg befindlichen Restaurants. *KB*

GV Buspartner Schweiz

70 busbezogene Angebote

Die Wahl eines neuen Präsidenten und eines neuen Obmanns der Marketingkommission sowie die Aufnahme von neun neuen Mitgliedschaften waren die wichtigsten Beschlüsse der sonst eher ruhigen Generalversammlung von Buspartner Schweiz, bei der alle Traktanden ohne Gegenstimme verabschiedet wurden.

In seinen Begrüssungsworten an der Jubiläums-Generalversammlung im Schloss Châtelard bei Montreux stellte der gemäss Statuten nach sechsjähriger Amtsdauerals Präsident zurücktretende *Jürg Aenishänslin* die These in den Vordergrund, «die Bahn habe die Zeichen der Zeit längst erkannt, während dem Busfahren noch immer das ‚Arme-Leute-Reise' anhaften.» Gerade hier gelte es für eine Vereinigung, wie sie Buspartner Schweiz darstelle, den Hebel anzusetzen – sprich den Ist-Zustand schonungslos zu analysieren und dem ramponierten Bus-Image entgegenzuwirken. In diesem Zusammenhang erwähnte Aenishänslin auch die strukturellen Probleme des helvetischen Busgewerbes (vergleiche *hotel + touristik revue* Nr. 17/23. April), welche «nicht gerade imagefördernde Aktivitäten» (unter anderem Werbefahrten) fördern würden.

In der Folge wurden alle Traktanden zügig abgehandelt, wobei auch die Jahresrechnung 1991, die einen Verlust von gut 8000 Franken aufweist, oppositionslos passierte. Das Buspartner-Budget 1993 rechnet mit einem Gewinn von 3000 Franken. Einstimmig wurde sodann *Tino Rossi* aus Guttannen zum neuen Präsidenten gewählt; sein Platz als Obmann der Marketingkommission nimmt neu *Urs Kessler* aus Interlaken ein. Rossi sieht nebst der kontinuierlichen Fortführung der bisherigen Buspartner-Aktivitäten eine intensivierte partnerschaftliche Zusammenarbeit mit interessenbezogenen Vereinigungen – etwa der Astag und der SVZ – sowie eine bessere regionale Verteilung des Angebots als Schwerpunkt der mittelfristigen Zielsetzung. Nach der Aufnahme von neun Neumitgliedern kann Buspartner Schweiz nunmehr 70 busbezogene Angebote vermitteln. *ce*

Tourismusfachschule Samedan

Andrang zu höheren Gefilden

An der Mittelschule und Tourismusfachschule Samedan (MTS) wird am 24. August die unter Leitung von Eduard Kobelt stehende Höhere Tourismusfachschule ihren Betrieb aufnehmen. Bereits haben 33 Damen und 19 Herren ihr Interesse an dieser höheren fachlichen Ausbildung bekundet.

Als «Schule der Region und für die Region» versteht sich die reorganisierte und erweiterte private Bildungsstätte in Samedan, deren Aktienkapital von zwei Millionen Franken zu je einem Drittel Engadiner Gemeinden, das Gewerbe und Privatpersonen zeichneten. Sie bietet neben einer Mittelschule mit Matura Typus E und Handelsdiplom auch eine dreijährige Ausbildung zur Tourismusfachfrau oder zum Tourismusfachmann an.

Das Angebot von 40 Studienplätzen an dieser ersten Höheren Fachschule für Tourismus in Graubünden reicht nicht aus, um alle Bewerberinnen und Bewerber für diese dreijährige Fachausbildung berücksichtigen zu können.

Ebenfalls im kommenden Herbst soll ein der MTS angegliedertes, aber selbständig geführtes Institut für Tourismusmanagement und NPO (Non Profit Organization) seine Tätigkeit aufnehmen. Es wird unter der Leitung von *Thomas Rotach* stehen. *FS*

Badekurorte

Der gesündere Weg

Der Verband Schweizer Badekurorte (VBS) tritt als Coproduzent auf, für eine vom Schweizer Fernsehen DRS projektierte und von Condor-Film AG realisierte Sendereihe «Heilende Wasser – Jungbrunnen der Schweiz». An der Generalversammlung vom 30. April wurde der Finanzierungsbeitrag einstimmig gutgeheissen.

Die Sendung will das Bäderwesen in all seinen Aspekten beleuchten und seine Bedeutung für das Gesundheitswesen aufzeigen. Der Bogen der Serie soll sich über die grosse Bädertradition und Badekultur der Schweiz, die Vielfalt der Quellen und Indikationen, die Kurformen und die Krankenkassenproblematik hin spannen bis zu den Berufen im Bäderwesen und zur neuen Bäderphilosphie, die viel Plausch und Fitness einschliesst.

Kuren gegen die Kosten

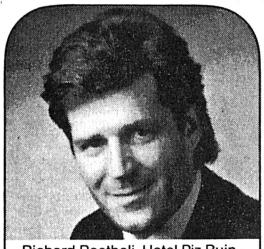
Mit der Sendung möchten die Initianten das Bewusstsein vertiefen, wonach gesund bleiben der beste Weg ist, um die Kosten für das Kranksein in den Griff zu bekommen. Weiter will sie darüber informieren, was und wie Heilbäder zum Gesundsein beitragen können. Es soll dabei durchaus auch Kritisches aufgezeigt werden. Der VSB erachtet das Vorhaben als so wichtig und wertvoll, dass die Zustimmung einhellig und ohne grosse Diskussion erfolgte.

Auf eine gewisse Wandlung der Einstellung zu Badekuren und/oder einer Verschiebung der Marktsegmente deuten Zahlen aus dem Jahresbericht hin. Insgesamt mussten die Bäderhotels einen verkraftbaren Rückgang in Kauf nehmen. Die grossen bekannten Orte wurden spürbarer betroffen, was auf den Rückgang der Ausländer zurückgeführt werden kann. Mit einer stolzen Zunahme der Logiernächte von 15 Prozent setzte sich das kleine, im Baselbiet gelegene Bad Ramsach an die Spitze der Gewinner, gefolgt von Andeer und Bad Scuol. Januar und Februar haben den Badeorten für 1992 steigende Tendenz angekündigt. Das erfreuliche Signal wird von der lebhaften Nachfrage nach dem Schweizer Kurkatalog verstärkt.

Morgen ist wichtiger

Folglich befasste sich die Generalversammlung unter dem Präsidium von *Franz Dietrich*, alt Nationalrat, Wabern, auch intensiver mit dem Aktions- und Werbeprogramm und dem Budget 1993 als mit der statutarischen Grablegung des Geschäftsjahres 1991. Um das Bäderwesen in Schwung zu halten, wendet der Verband gegen eine halbe Million Franken auf. Als Nachfolger von *Josef Zenhäusern*, vorher Kurdirektor in Leukerbad, heute Direktor des Schweizer Ski-Verbandes, wurde *Alfred E. Urfer*, Verwaltungsratspräsident, Thermalbäder und Grand Hotels AG, Bad Ragaz, zum Vizepräsidenten gewählt. *pd*

REKLAME



Richard Roetheli, Hotel Piz Buin, Klosters, 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

DIETHELM TRAVEL

LAOS

ONCE KNOWN AS THE LAND OF A MILLION ELEPHANTS, LAOS IS OPENING UP AGAIN FOR TOURISM. DIETHELM TRAVEL, WITH ITS OWN INBOUND TOUR OFFICE IN VIENTIANE, IS OFFERING A WIDE VARIETY OF TOURS OF BETWEEN 3 AND 10 DAYS INCLUDING VISITS TO THE FORMER ROYAL CAPITAL OF LUANG PRABANG, THE PLAIN OF JARS, THE KHOUANG-SY WATERFALLS AND VAT PHU IN PAKSE. PLEASE CONTACT US FOR DETAILS.

DIETHELM TRAVEL

KIAN GWAN II BUILDING, 140/1 WIRELESS ROAD,
BANGKOK 10330, TEL: (662) 255 9150-70
TLX: 81183, 22700, 22701, and 21763 DIETRAV TH
FAX: (662) 256 0248, 256 0249, 254 9018

In prosperierender Ferienregion der Deutschschweiz bieten wir aktive oder passive langfristige Beteiligungen an neuem

Touristik-Konzept

in Tranchen von Fr. 200 000.– bis 1 Mio an. Gute Rendite.

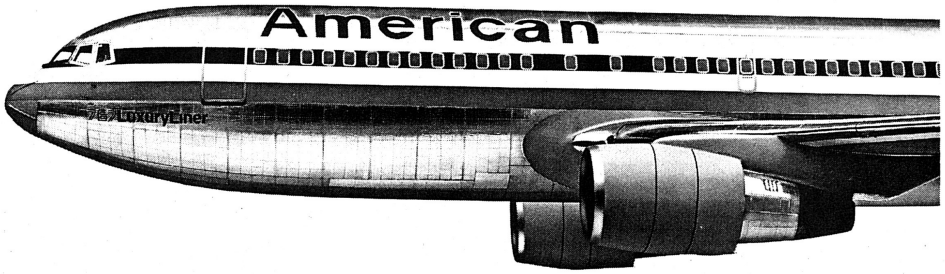
Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 46458 an hotel revue, 3001 Bern.

46458/214779

touristik hotel+ revue

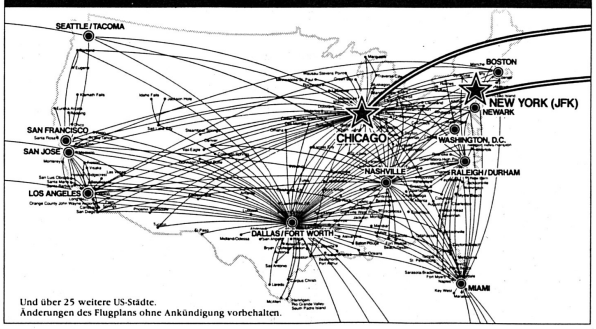
Welche Fax-Nummer ist richtig?

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



American gibt Ihrem Business Flügel.

American Airlines bringt Ihre Kunden von Zürich aus zu mehr amerikanischen Städten als jede andere Airline.



Und über 25 weitere US-Städte.
Änderungen des Flugplans ohne Ankündigung vorbehalten.

American fliegt von Zürich non-stop nach New York und nach Chicago – und zu über 270 Anschlussdestinationen.

American startet täglich als Erste non-stop nach den USA.

Bereits um 10.10 h fliegen Ihre Kunden ab und sind um 13.10 h in Chicago. Nach New York starten sie um 11.25 h und landen um 14.30 h. An beiden Destinationen findet man ideale Verbindungen – von Chicago aus zum Beispiel jeden Werktag mehr als 450 Non-stop-Flüge.

Empfehlen Sie Ihren Kunden den freundlichen, persönlichen und aufmerksamen Service, für den American Airlines berühmt ist.

Auf den Leder- und Schaffell-Fauteuils der Ersten und Business Class lässt sich's traumhaft bequem schlafen.

Mit American zu mehr als 270 Städten.

Ohne die Airline zu wechseln, erreicht man über 200 Städte in den USA und 70 weitere in Kanada, Mexiko, der Karibik, Mittel- und Südamerika sowie in Japan.

Unser International Flagship Service® setzt neue Massstäbe.

In der First und Business Class verwöhnen wir Ihre Kunden mit einer preisgekrönten Küche, mit erlesenen Weinen und mit einem unübertroffenen, persönlichen Service. Auf dem mit Leder und Schaffell überzogenen Luxusfauteuil geniesst man viel Bewegungsfreiheit – ob zum Arbeiten oder Ausruhen.

Zur Unterhaltung: das individuelle First Class Videogerät mit einer grossen Filmauswahl.

AAdvantage® bringt wertvolle Flugprämien.*

Bei American Airlines können Ihre Kunden vom besten Prämiensystem weit und breit profitieren. Mit jedem Flug sammeln sie Meilen, für die sie Anrecht auf grosszügige Vergünstigungen haben. Sie fliegen zum Beispiel First Class zum Business Class Tarif oder erhalten sogar Freiflüge zu traumhaften Destinationen in aller Welt. Um Ihre Kunden anzumelden, rufen Sie einfach American Airlines an.

Machen Sie mit beim AAdvantage Programm und gewinnen Sie Flugprämien. Jede Meile zählt.

Mit American nach Amerika – keine Frage mehr.

Für Reservationen wenden Sie sich bitte an American Airlines, Linthescherstrasse 15, 8001 Zürich, Telefon 155 14 44 (gebührenfrei).

* In der Schweiz gelten gewisse Einschränkungen. Bitte American Airlines anrufen: 155 14 44 (gebührenfrei).

AmericanAirlines®
Something special in the air®

AAdvantage® und International Flagship Service® sind eingetragene Marken der American Airlines, Inc.

Musiksommer Gstaad-Saanenland '92

Gstaad & «Start» & Swissair

Auch für eine traditionelle Kulturveranstaltung wie den Musiksommer Gstaad-Saanenland, der zwischen Ende Juli und Mitte September zum 56. Mal durchgeführt wird, sind aktive Verkaufs- und PR-Massnahmen unerlässlich. Neu sind ein Abkommen der Saanenländer Organisatoren mit dem deutschen Reservationssystem Start und die Gewinnung von Swissair als zusätzlicher offizieller Sponsor.

Wie an einer in Zürich durchgeführten Medienorientierung von Sir *Yehudi Menuhin,* dem künstlerischen Leiter des Gstaader Festivals, zu erfahren war, steht das diesjährige Festival im Zeichen von Wien. In zahlreichen der zwischen dem 31. Juli und dem 12. September zur Aufführung gelangenden 24 Konzerte sind Werke von Schubert zu hören.

Gemäss Aussagen des Festivalbüro-Delegierten *Hans-Ulrich Tschanz,* Kurdirektor Gstaad-Saanenland, läuft der Vorverkauf den Erwartungen entsprechend gut.

Reservationssystem verbessert

Durch den Anschluss an das deutsche Reservationssystem Start, zu dem rund 3500 Reiseveranstalter Zugriff haben, erhofft man sich vor allem eine Steigerung der Logiernächte. Die deutschen Vertragspartner können sowohl Hotelreservationen wie Konzertkarten direkt buchen.

Pro Veranstaltung erhält Start ein Kontingent von 30 bis 50 Plätzen, der Hotelier stellt ein Allotment zur Verfügung. Der Gast bezahlt für eine am Wohnort vorreservierte Konzertkarte einen Zuschlag von 10 Prozent, die Veranstalter ihrerseits entrichten Start eine Billettkommission von ebenfalls 10 Prozent.

Zwei attraktive Packages – sieben Übernachtungen und drei Konzerte oder ein Wochenende mit zwei Übernachtungen und zwei Konzerten – dürften die Gäste ebenfalls zu längerem Aufenthalt animieren.

Promotion auch im Ausland

Mit einer bereits im Januar in Hamburg durchgeführten ersten Pressekonferenz unterstrichen die Saanenländer die Bedeutung des deutschen Marktes für ihre Region. Hamburg wurde jedoch auch gewählt, weil die Zusammenarbeit mit den Veranstaltern des Sommer-Musikfestivals Schleswig-Holstein ausgebaut werden soll. Weitere Promotionsveranstaltungen finden im Mai in Norditalien, im kommenden Herbst in Madrid und Barcelona statt.

Swissair als Sponsor

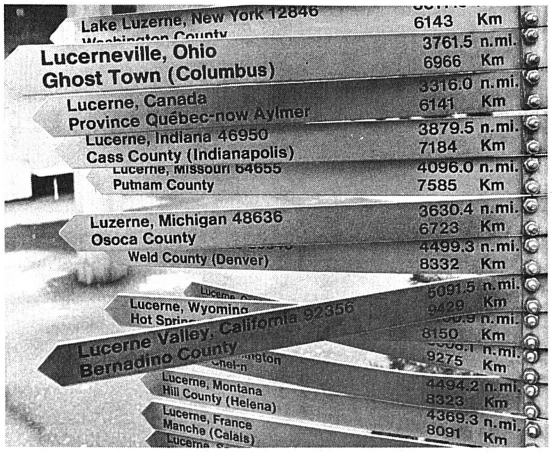
Eine erfreuliche Aufwertung erfährt das Festival zweifellos durch die Gewinnung von Swissair als (zusätzlichen) offiziellen Sponsor. Im gegenwärtig 200 Personen zählenden Gönnerverein, dessen Mitglieder für einen Jahresbeitrag von 1800 Franken in den Genuss verschiedener Vergünstigungen gelangen, spürt man hingegen das rauhere Wirtschaftsklima: Die angestrebte Aufstokkung des Mitgliederbestandes erweist sich als schwierig.

Die Realisierung der in Gstaad seit geraumer Zeit geplanten festen Kongressinfrastruktur läuft ebenfalls nicht nach Wunsch. Die für den Bau anvisierte Parzelle konnte nicht erstanden werden; über das weitere Vorgehen wird im Sommer entschieden. *MM*

Direktreservation

Zentralschweiz geht voraus

Ab 1. November 1992 will die Zentralschweiz als erste Tourismusregion der Schweiz ein Direktreservationssystem anbieten. Der Verkehrsverband Zentralschweiz arbeitet dabei zusammen mit dem Verkehrsverein Engelberg als einfache Gesellschaft unter dem Namen Zentralschweiz Reservation. Die EDV-Unterstützung liefert das EDV-Unternehmen ByteLink in Rotkreuz.



Distanzen werden künftig für die Touristen der Zentralschweiz keine Rolle mehr spielen. EDV-Kommunikation kennt keine Grenzen. *Bild Comet*

Der Gast soll über eine zentrale Reservationsnummer eine grosse Zahl der Zentralschweizer Hotels buchen können. Für den Hotelier bietet sich hier ein zusätzlicher Verkaufskanal an, über den er freie Kapazitäten anbieten kann. Wichtig ist dieser zusätzliche Kanal vor allem für die Klein- und die mittlere Hotellerie, die im Gegensatz zu Hotelkettenmitgliedern noch an keinem internationalen Reservationssystem angeschlossen sind.

Der Entscheid für das Projekt Zentralschweiz Reservation fiel, nachdem Engelberg während zweier Jahre mit einem eigenen System auch kommerziell sehr gute Erfahrungen hatte vorweisen können und gleichzeitig das Informations- und Reservationssystem Swissline eine Verzögerung erfahren hatte. Das gewählte System sei für eine spätere Integration in Swissline geeignet.

Kontingente nach Bedarf

Wie funktioniert das Reservationssystem? Der Hotelier gibt zu Handen des Reservationssystems ein kleines Kontingent an Zimmern mit Bad/Dusche, WC zu einem fixen Preis pro örtlich festgelegte Saisonzeiten. Das Kontingent kann der Hotelier nach seinen saisonalen Bedürfnissen ändern oder streichen. Lässt sich ein Kunde bei der Reservationsnummer beraten, so werden alle seine Wünsche im Computer erfasst; dann kann er wahlweise direkt buchen oder sich vom Computer drei Offerten (Zufallsprinzip) zustellen lassen.

Bei einer festen Reservation erhält der Gast sofort eine Bestätigung mit Einzahlungsscheinen. Nach Bezahlung des gesamten Betrages wird ihm ein Gutschein für das entsprechende Hotel zugestellt. Der Hotelier erhält ebenfalls eine Reservationsbestätigung und nach Weiterleitung des Gutscheins das Geld von der Reservationszentrale. Für Klein- und Mittelbetriebe kann dieser Ablauf beträchtlichen administrativen Aufwand und Werbekosten sparen.

Der Anschluss bei der Zentralschweiz Reservation schlägt für den Hotelier wie folgt zu Buche: Zu einer Eintrittsgebühr von 150 Franken und einer jährlichen Gebühr von 750 Franken kommt zusätzlich pro Reservation eine Kommission von 10 Prozent (Reisebüros 15 Prozent).

Kurt Diermeier, Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, hat auf ein Rundschreiben an die Hoteliers ein sehr positives Echo erhalten: «Wir hoffen, dass wir Anfang November mit etwa 100 angeschlossenen Betrieben starten können.» Ab sofort wird das System den interessierten Hoteliers sektionsweise an Informationshalbtagen vorgestellt. Mitte Juni sollen voraussichtlich die ersten Verträge abgeschlossen werden. *SR/pd*

Saanen

Neue Käufer für Cabana

Das Hotel Cabana hat nach schwierigen Zeiten einen Käufer gefunden. Das Hotelier-Ehepaar Roland Beer hat das Haus gekauft und will es mit einem Stern weniger ab Sommer als 3-Stern-Familienhotel führen.

Nachdem es über zwei Jahre geschlossen war, soll das Hotel Cabana zwischen Saanen und Gstaad auf die Sommersaison hin wieder geöffnet werden.

Die neuen Besitzer haben das Haus von der Berner Kantonalbank übernommen. Sie wollen sukzessive die nötigen Renovationen machen. Das Ehepaar führte zuletzt während fünf Jahren ein Appartement-Hotel in Lenzerheide-Valbella. Ihr familienfreundliches Konzept fand guten Anklang bei einer grossen und treuen Stammkundschaft, heisst es im Schreiben der Berner Kantonalbank.

Das Chalethotel Cabana verfügt über rund 50 Betten in Wohneinheiten verschiedener Grössen, ein Restaurant, ein Hallen- und Freibad, ein Fitnesszentrum sowie über einen Konferenzraum für bis zu 150 Personen. Durch die Bewirtschaftung weiterer Appartements in verschiedenen Chalets der Überbauung kann die Kapazität auf über 160 Betten erhöht werden.

Das 1991 durch Konkurs der Berner Kantonalbank zugefallene Hotel hat eine schwierige Zeit hinter sich. Das 1991 mit 18,7 Millionen Franken verschuldete Hotel Cabana wurde versteigert. Die Berner Kantonalbank, mit 14 Millionen Franken der weitaus grösste Gläubiger, ersteigerte den Betrieb. Der Zuschlag erfolgte für 5 Millionen Franken bei einer konkursamtlichen Schatzung von 9,171 Millionen Franken. *pd/r*

Fahrplanwechsel SBB

Elektronisches Kursbuch

Für die Besitzer von Personalcomputern (PC) soll das Blättern im offiziellen Kursbuch der SBB mit dem Fahrplanwechsel von Ende Mai einfacher werden: Die Schweizerischen Bundesbahnen offerieren ein PC-Programm, mit dem alle Bahn- und Schiffsverbindungen sowie die wichtigsten Buslinien der Schweiz einfach nachgeschlagen werden können.

Der Umgang mit dem elektronischen Kursbuch der SBB ist einfach: Es werden Abfahrts- und Zielort sowie das genaue Reisedatum eingegeben, und innert weniger Sekunden liefert das Programm alle möglichen Verbindungen, die daraufhin im Detail angezeigt und ausgedruckt werden können. Das Programm arbeitet in den drei Amtssprachen unter dem Betriebssystem MS-DOS und benötigt 7 MB Speicherplatz auf der Harddisk.

Es wird an den 21 grösseren Bahnhöfen für 28 Franken zu beziehen sein. Jeweils im Frühling soll eine aktualisierte Version angeboten werden. Sowohl bei der betriebsinternen Lösung für einen elektronischen Fahrplan als auch für dieses PC-Programm haben die SBB mit der Deutschen Bundesbahn zusammengearbeitet.

Wie SBB-Pressesprecher *Christian Kräuchi* erklärte, zielt dieser erste Probelauf auf Privatkunden und Büroarbeitsplätze. Künftige Versionen des Programms sollen so ausgebaut werden, dass sämtliche Busverbindungen und auch die wichtigsten internationalen Linien abgefragt werden können. Auch sei es denkbar, dass die Fahrpreise für die gewählte Strecke angezeigt werden.

Das elektronische Kursbuch der SBB ist jedoch keine Premiere: Bereits seit mehreren Jahren vertreibt die Baselbieter Firma Finajour ein ähnliches Programm. Sowohl bei den SBB als auch bei Finajour können die Fahrpläne zudem über Videotex abgefragt werden. *sda*

Oro verde

Manz-Gruppe verkauft CEM Inter

Fortsetzung von Seite 1

Auch im wirtschaftlichen Bereich wird eine klar definierte Unternehmensstrategie praktiziert. Durch ein Reinvestieren eines Teils der erhaltenen Managementgebühren animiert die Betriebsgesellschaft die einheimischen Immobilienbesitzer, es ihnen gleich zu tun und die in den Hotels erwirtschafteten Gewinne im eigenen Betrieb zu belassen oder für die Expansion neuer Objekte zu verwenden. Obwohl Orotels mit unterschiedlichen Partnern zusammenarbeitet, konnten die Schweizer ihre lateinamerikanischen Geschäftsfreunde vom Sinn und Zweck dieser für Südamerika atypischen Unternehmenspraxis überzeugen.

Nur Stadthotellerie

Die künftige Tätigkeit der Gruppe ist voll auf die Stadthotellerie ausgerichtet. Geplant ist der Abschluss weiterer Managementverträge, was allerdings ohne minimale Beteiligung an den Immobilien schwierig sei. An etlichen der heute geführten Betriebe halten die Schweizer zwischen fünf und zehn Prozent des Immobilienkapitals.

Konkrete Projekte liegen für die mexikanischen Städte Guadalajara, Mexico City und Monterrey, in Mendoza (Argentinien) sowie in Santiago de Chile vor.

Orotels führt als neues Logo einen stilisierten Bananenstrauch. Auf unsere Frage erklärt man, dass in Ecuador die Banane als wichtigstes Exportprodukt – el oro verde – gilt. Was für die einen das schwarze, ist für andere das grüne Gold. *MM*

Orotels

Orotels Corporation, Switzerland
Genferstrasse 21, 8002 Zürich.

VR-Präsident: Jacques R. Custer
VR-Delegierter: Peter Broglie
General Manager: Andreas Wespi.

*

Managementverträge mit:
Ecuador:
Oro Verde★★★★★, Quito [1]
Oro Verde★★★★★, Guayaquil [1]
Oro Verde★★★★★, Cuenca
Oro Verde, Machala (Eröffnung 1993)

Mexico:
Oro Verde★★★★, Puerto Vallarta
El Meson del Angel★★★★★, Puebla
Monte Taxco★★★★★, Taxco

Brasilien:
Rio Atlantica★★★★★, Rio de Janeiro

1200 Hotelzimmer
1800 Mitarbeiter, davon 30 Schweizer
Gruppenumsatz: 40 Mio Franken

Sämtliche Betriebe sind Mitglied von Swiss International Hotels *MM*

[1] Leading Hotels of the World

REKLAME

ANTINORI

DIE AUSSERGEWÖHNLICHSTEN WEINE ITALIENS. SEIT ÜBER 600 JAHREN.

BINDELLA

Bezugsquellen-Nachweis:
BINDELLA Weinbau – Weinhandel, Zürich

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-Verein (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-Stebler (AST), Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Regula Stucki (RS), Stephan 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 Fähndrich (JPF).
SHV · SSH · SSA: Stefan Senn (SSE). Stellvertretung Stephan Wehrle (SW).
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio A. Engeloch (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Hanna Künzler (HK), Verscio. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Sigi Scherrer (SS), Vaduz. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.
Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU). Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW). Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Ubenauf (GU). Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI) und Peter Miles (PM). Mailand: Günther Depas (GUED). New York: Claude Chatelain (CC). Paris: Katja Hassenkamp (HAS). Sydney: Michael Scharenberg (MSS). Tel Aviv: Ronald Goldberger (GDB). Wien: 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; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

Verlag
Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., 5 Av. Krieg, 1208 Genève, Tél. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

Dabeisein ist alles, denn alles ist dabei.

«Alles inklusive»
heisst bei Club Med wirklich alles. Weltweit.

Der Sport:
Je nach Dorf Tennis, Wasserski, Surfen, Golf, Tauchen. Insgesamt können Sie mehr als 20 verschiedene Sportarten ausüben und sich die notwendigen Sportgeräte bei uns ausleihen.

Die Sportlehrer:
beherrschen die Kunst des Unterrichtens. Sie helfen Ihnen mit Rat und Tat und gesundem Humor, sich sportlich oder künstlerisch weiterzuentwickeln.

Die Betreuung der Kinder:
In einem der vielen Mini-Clubs können sich die kleinen GMs den ganzen Tag lang bei Sport und Spiel vergnügen, ohne dass sie sich immer um die Eltern kümmern müssen.

Die Mahlzeiten:
Vollpension im wahrsten Sinne des Wortes. Buffets, Spezialitätenrestaurants, Tischwein und Erfrischungen à discretion.

Die Unterhaltung:
Konzerte, Parties und faszinierende Aufführungen, im Club gibt es immer einen Grund zum Feiern.

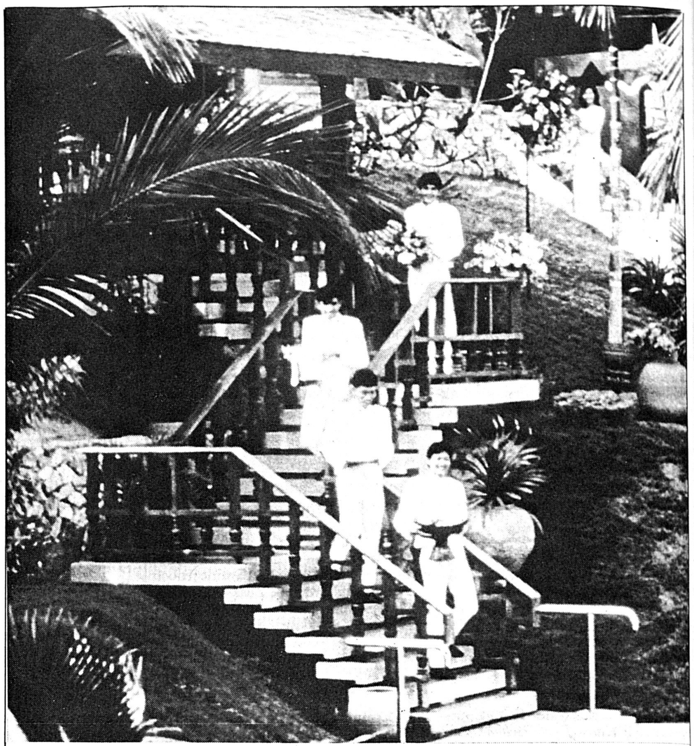
Die Atmosphäre:
einzigartig und typisch Club Med. Pulsierendes Leben für die einen, Entspannung und Ruhe für die anderen.

Die Reise:
Der Club organisiert die An- und Rückreise sowie Flughafentaxen und Transfer.

Und zum Schluss eines von 120 Angeboten:
Santa Teresa, Sardinien, Italien. Eine Woche Vollpension im Mai, Anfang Juni oder September, Abflug ab Zürich. Kinder unter 6 Jahren Gratis-Aufenthalt (1 Kind pro Erwachsenen). Fr. 1395.– p. P.

Reservationen über 01/810 62 62

Club Med



A TASTE OF THE BEST...ALL SUITES.

Indulge in our luxuriously appointed suites that open up to greet the morning mist wafting in over the tropical poolside gardens at your doorstep. For this is The Royal Wing at the Royal Cliff Beach Resort, Thailand's premier holiday hideaway. Private and comfortable with a host of convenient facilities that cater to your every whim choose from the Executive or Presidential Suites with Beach Salas.

Royal Cliff Bay, Near Pattaya — Tel : (038) 421421-30
Rep. Abroad : Utell International Worldwide, All Swissair Offices (Horis)
Chicago, USA., Hotels of Asia — Tel : 312/ 3325050
Tokyo, Japan., Mac Marketing Service — Tel : 03/35854870

Royal Cliff Beach Resort
Royal Cliff Bay
NEAR PATTAYA · THAILAND

London, UK., Supereps — Tel : 071/2423131
Copenhagen, Denmark., Aviation & Tourism International — Tel : 45-(33)-11 02 02
Paris, France., Aviation & Tourism International — Tel : 1/40700398
Lucerne, Switzerland., ACD Accomodation Ltd. — Tel : 041/487273

VISIT ASEAN YEAR 1992

EXOTISCHES Thailand

WOMEN'S VISIT THAILAND YEAR 1992

Arbeit muss sich lohnen.

Eine reiche Kultur, gastfreundliche Menschen und luxuriöse Hotels machen aus einem Aufenthalt im Königreich Thailand eine hoch motivierende Belohnung für diejenigen, die für ihr Unternehmen viel geleistet haben.

Besondere Veranstaltungen - Golfturniere, Kochseminare - lassen sich bequem organisieren, und farbenfrohe Feste bieten endlose Inspiration für besondere Themenveranstaltungen. Belohnen Sie also gute Leistung, mit einer Reise in das Land des Lächelns.

Für kostenloses Informationsmaterial wenden Sie sich per Fax (662) 2350730 an das Thailand Incentive and Convention Association (TICA), oder schreiben Sie uns :
Thailändisches Fremdenverkehrsbüro, Bethmannstr. 58/IV, W - 6000 Frankfurt/M. 1, Deutschland.

Name : Anschrift :

SW/HTR/IN 0592

Imholz Orlando-Charter

Mexikanischer Flop

Als Ersatz für die TEA France haben Imholz, Sky Tours und TCS ab 10. Mai eine Verbindung mit der Aero Cancun von Basel nach Orlando angeboten. Nach dem Untergang der TEA France hat Imholz sogar seinen USA-Prospekt neu aufgelegt. Doch mit der ausgeschriebenen Alternativlösung wird (vorerst?) nichts. Die Vorbereitungen scheinen dilettantisch angegangen zu sein, ein Erteilen der Verkehrsrechte für die Aero Cancun scheint in weiter Ferne.

Selbst ein eigens neu gedruckter Prospekt kann keine Garantie für ein Ersatzprodukt sein. Diese schmerzliche Erfahrung muss Imholz mit seiner TEA-France-Alternative, der Aero Cancun, machen. Nach dem Untergang der TEA France liess Imholz die Branche wissen, dass mit der Aero Cancun und ihrem neuen Airbus ein valabler Ersatz für die Flüge von Basel nach Orlando gefunden wurde. Wichtige Angaben im Originalprospekt, wie Abflugdaten und weiteres, verloren dadurch ihre Gültigkeit und auch beim geplanten TEA-Charter nach Los Angeles musste man sich nach Alternativen umsehen. Gründe genug, den USA-Prospekt neu aufzulegen, nun gültig von Mai 1992 bis Januar 1993.

So weit so gut, nur: Die Aero Cancun wird weder am 10. Mai noch an den kommenden Sonntagen nach Orlando abheben. Währenddem im Hause Imholz dieser weitere Flop mit dem Ablehnen der entsprechenden Verkehrsrechte in erster Instanz beim Bundesamt für Zivilluftfahrt (BAZL) erklärt wird, dekken Recherchen der *hotel + touristik revue* die tatsächlichen, erstaunlichen Gründe auf.

Spätes und fragwürdiges Gesuch

Wie nämlich ein BAZL-Mitarbeiter auf Anfrage erklärte, ist das Gesuch um die Erteilung der Verkehrsrechte von Basel nach Orlando erst in der vergangenen Woche in Bern eingetroffen – von der erwähnten Ablehnung kann also noch keine Rede sein. Dass die Minimalfrist der Bearbeitungsdauer sechs Wochen beträgt, sollte den Airlines bekannt sein, könnte man meinen. Doch damit nicht genug: Es wird weiter bemängelt, dass die Papiere weder vollständig vorliegen noch die Originalformulare benützt wurden. Zudem sei nicht die Aero Cancun selbst der Antragsteller, sondern eine beim BAZL unbekannte mexikanische Firma.

Abflug ab Frankreich

In Bern wird im weiteren bezweifelt, ob die Schweizer Behörden die richtige Anlaufstelle seien. Die TEA France verfügte bekanntlich über Verkehrsrechte ex-Mulhouse, also ab Frankreich und nicht ab Basel. All diesen Unzulänglichkeiten zum Trotz wird das Gesuch, mit den entsprechenden Vorbehalten, weiterverfolgt. Noch möchte der BaZL-Sprecher einem Entscheid zwar nicht vorgreifen, doch als erfahrener Fachmann rechnet er eher mit einer Ablehnung des Gesuches. Dies nicht zuletzt deshalb, weil es sich um eine Verbindung der sogenannten 5. Freiheit handelt, nämlich um einen mexikanischen Carrier, der die Schweiz mit den USA verbindet. Ob einem Gesuch an die französischen Behörden mehr Erfolg beschieden wäre, wird beim BAZL allerdings bezweifelt. Die zuständigen Ämter in Paris wären diesbezüglich nicht als sehr grosszügig bekannt . . .

Alternativen und Buchungsstopp

Für den Aero Cancun-Ausfall hat Imholz, der auch die Passagiere von Sky Tours und TCS in die Übung miteinbezieht, vorläufig für den Mai und Juni Ersatzlösungen mit dem Kuoni/Travac-Balair-Charter am Samstag sowie auf Linienflügen angeboten. Für danach bestehen – wie oben erwähnte Ausführungen zeigen, allerdings zweifelhafte – Hoffnungen, doch noch die Aero Cancun einsetzen zu können. Gleichzeitig wurde, wie USA-Abteilungsleiterin *Romy Obrist* auf Anfrage bestätigte, für den Mai und Juni ein Florida-Buchungsstopp angesetzt. Aufgrund der dilettantisch anmutenden Arbeitsweise gewisser Stellen darf man gespannt sein, mit welchen «Überraschungen» die Imholz-, Sky Tours- und TCS-Florida-Kunden ab Juli zu rechnen haben! *HU*

Abfertigungsmonopol der Swissair

Kampf um Gleichberechtigung

Sieben in der Schweiz vertretene Fluggesellschaften aus EG-Ländern steigen gemeinsam auf die Barrikaden und fordern die Abschaffung des Abfertigungsmonopols auf dem Flughafen Zürich-Kloten. Die Aktion richtet sich nur vordergründig gegen die Swissair, da sie die internationalen Fluggesellschaften abfertigt. Eine Änderung kann jedoch nicht der National Carrier, sondern in erster Linie der Kanton Zürich herbeiführen.

SAM JUNKER

Das neue Terminalkonzept am Flughafen Zürich-Kloten, nicht mehr auf Destinationen, sondern neu auf die Fluggesellschaften bezogen, hat schon vor seiner Einführung Ende Januar viel zu reden gegeben. Bei zahlreichen Airlines rief es Unverständnis und Verärgerung hervor. Sieben Gesellschaften aus EG-Ländern, Air France, Alitalia, British Airways, Iberia, KLM, Lufthansa und TAP Air Portugal, bildeten nun eine Allianz und fordern gemeinsam die Aufhebung des Abfertigungsmonopols, das bis anhin nur von den amerikanischen Fluggesellschaften durchbrochen werden konnte.

Statt an neutralen Schaltern wollen die EG-Fluggesellschaften ihre Passagiere auch in Zürich mit ihrem Logo und Personal in entsprechender Uniform begrüssen. *Bild Comet*

Gleiches Recht für alle

Die sieben Airlines reichten ihr Begehren bereits Mitte Februar dem Zürcher Regierungsrat ein. Da eine eidgenössische Konzession zum Betrieb eines Flughafens besteht, liegt ein Entscheid beim Kantonsparlament. Weil aber den amerikanischen Fluggesellschaften dieser eindeutige Vorteil zugestanden wurde, sind die EG-Airlines der Ansicht, dass das Monopol weder durch eine bundes- noch eine kantonalrechtliche Norm abgestützt sei.

Die sieben EG-Luftfahrtgesellschaften führen den Wettbewerbsvorteil der Swissair ins Feld, die ihr Produkt im Terminal A konzentriert und von der Konkurrenz ungestört herausstellen könne. Dies sei ihnen mit der Abfertigung durch Swissair-Personal an Swissair-Schaltern im Terminal einer Vielzahl von Airlines nicht möglich, da sie bei den Passagieren gar nicht in Erscheinung treten könnten. Aufgeführt wird weiter, dass die im Terminal B abgefertigten Passagiere oft lange Fussmärsche zum Abflug im Terminal A in Kauf nehmen müssten, andererseits Reisende vom A sich zum Abflug ins B zu begeben hätten und sich so Passagierströme kreuzten. Mit anderen Worten, das neue Terminalkonzept spiele nur landseitig, nicht aber flugfeldseitig, nach der Passkontrolle.

Kurz, die sieben EG-Fluggesellschaften fordern die Einführung des Dedicated Service und wollen auf Wunsch ihre Dienstleistung über eigene Abfertigungsschalter selber anbieten können oder zumindest die Wahl zwischen zwei oder mehreren Anbietern dieser Dienstleistung haben. Sie sind der Ansicht, es sei in Zürich die gleiche dem EG- und EWR-Recht angepasste Situation zu schaffen, wie sie auch auf anderen Flughäfen im EG-Raum existiert.

Ball bei den Behörden

Swissair-Sprecherin *Ursula Trunz* weist darauf hin, dass das neue Terminalkonzept und das Abfertigungsmonopol zwei verschiedene Paar Schuhe seien. Was das Terminalkonzept betrifft, stehe doch der Swissair in der Schweiz das gleiche Recht zu wie andern Fluggesellschaften in deren Heimatländern, die ja auch über eigene Terminals verfügen. Zudem seien es nur noch Ausnahmen, dass Passagiere im Terminal B einchecken und für den Abflug ins A wechseln müssten. «Der Ball liegt bei den Behörden», sagt Frau Trunz. Solange keine Stellungnahme vom Regierungsrat vorliege, sehe sich Swissair nicht veranlasst, betreffend das Abfertigungsmonopol etwas zu ändern. Sobald jedoch die EG- oder EWR-Vorschriften Gültigkeit haben, müssten für die Abfertigung in Zürich und Genf neue Grundlagen geschaffen werden.

Max Jaisli vom Bundesamt für Zivilluftfahrt weiss, dass das BAZL im Grunde genommen den Abfertigungsmodus an den Schweizer Flughäfen nicht einfach ändern kann. Er bestätigt aber, dass entsprechende Gespräche mit Swissair und dem Flughafen Zürich bereits im Gang sind. Auch für ihn ist klar, dass, wenn die Schweiz die EG- oder EWR-Regelungen übernimmt, neue Lösungen kommen müssen. Welche und wann sei noch in keiner Weise bekannt und müsse weiter diskutiert werden. □

Was sagen die andern?

In Zürich wie in Genf landen und starten bei weitem nicht nur Fluggesellschaften aus dem EG-Raum. Eine Umfrage bei weiteren in der Schweiz vertretenen Airlines ergab, dass sie die Abfertigung in eigener Regie oder durch ein frei gewähltes Unternehmen begrüssen würden. Die Carrier, die jedoch nicht über mehrere Flüge pro Tag oder gar nur über vier bis fünf pro Woche verfügen, haben die Rechnung natürlich längst gemacht und sind sich der zusätzlichen Kosten einer eigenen Abfertigung bewusst. Denn diese betrifft nicht allein das Check-in am Schalter, sondern bedingt bis zum Laden der Flugzeuge nebst zusätzlichem Personal auch diverse Geräte sowie Fahrzeuge, die letztlich auch nicht ausgelastet wären.

Die gleichen Überlegungen dürften die restlichen EG-Fluggesellschaften angestellt haben wie Aer Lingus, Olympic Airways, Sabena und Turkish Airlines, die in die Schweiz kommen, sich der Allianz gegen das Swissair-Monopol aber nicht angeschlossen haben. *SJ*

Frantour

Preiserhöhungen für Arrangements

Im ersten Moment staunt man bei diesen News nichts schlecht: Ab dem 11. Mai erhöht Frantour die Basispreise aus dem gesamten Angebot um 2 Prozent. Dabei tobt doch in der Schweizer Reisebranche die grosse Preisschlacht, und Arrangementskosten werden nach unten korrigiert.

Wieso erhöht Frantour Suisse ihre Arrangementspreise? Dazu *Roger Rouvinez*, Direktor Frantour Suisse in Genf: «Der Hauptgrund ist ein währungsbedingter, der Schweizer Franken verliert gegenüber allen europäischen Währungen immer mehr an Terrain.» Frantour Suisse als Städtereise- und Badeferien-Spezialist erwirtschaftet über 90 Prozent des Umsatzes mit Reisen nach Frankreich, Deutschland und Italien. Im Zeitpunkt der Kalkulationen stand der Franc bei FF 0.2583, erreichte gegen Ende April bereits FF 0.2747, was einer Differenz von 6,3 Prozent entspricht. Während der gleichen Zeit stieg der Preis für die Deutsche Mark um 4,6 Prozent oder für die Lira um 5,1 Prozent.

Das spezifische Frantour-Angebot – Hotel und Transport – bedingte zudem eine transparente Preispolitik, erklärt Rouvinez gegenüber der *hotel + touristik revue*, viel Spielraum für versteckte Prozente bleibe dabei nicht. Die knappen Kalkulationen vermögen nun aber derartige Kursschwankungen nicht aufzufangen.

Ab 11. Mai 2 Prozent teurer

Die Erhöhung der Arrangementspreise um 2 Prozent gilt für sämtliche Frantour-, Eurotour- und Euro-City-Plus-Kataloge sowie Werbeblätter. Sie wird bei allen neuen Buchungen ab dem 11. Mai 1992 angewandt sowie auch bei allen Änderungen bereits bestätigter Buchungen. Die Preise für Zuschläge, beispielsweise TGV, sind nicht tangiert.

Die neuesten Verkaufszahlen

Mit den Zahlen für die Saison 1992 bis und mit Ostern sieht es nach Angaben von Rouvinez positiv aus. Das vorgesehene Budget 1992 ist bereits zu 43,5 Prozent erreicht, das heisst 65 167 gebuchte Arrangements. Über 32 000 Personen zählt allein Paris und Euro Disney, über 18 000 Kunden buchten Eurotour Zug und Hotels. Im Vergleich zu den letzten beiden Jahren ergeben sich folgende Steigerungen: 1991 zu 1992 ein Plus von 10 Prozent oder 5911 Kunden, oder 1990 zu 1992 ein Plus von 14,2 Prozent oder 8123 Personen.

Im übrigen präsentiert sich Frantour Suisse neuerdings auch über das Medium Videotex. Nebst der Präsentation des gesamten Frantour-Angebots auf nahezu 20 Seiten können Interessierte die gewünschten Kataloge anfordern. *AST*

Kommentar

Finanzjongleure sind herausgefordert

Ab nächstem Montag erhöht Frantour Suisse ihre Arrangementpreise um zwei Prozent. Als Grund für diese Preiserhöhungen macht der Genfer Reiseveranstalter die immer schwächere Position des Schweizer Frankens gegenüber allen europäischen Währungen geltend.

Tatsächlich musste der Schweizer Franken seit der letzten Kalkulationsrunde für die jetzige Reisesaison Federn lassen. Der Schweizer Franken hat beispielsweise seit Anfang Jahr gegenüber dem Dollar rund 10 Prozent verloren. Aber auch bei anderen Währungen wie Franc, Pfund, Gulden, Mark oder Yen ist das Währungsgefüge aus der Sicht der Schweiz arg strapaziert worden.

★

Das war nicht immer so. Die Schweizer Touroperator durften lange Zeit ohne grossen Aufwand und Finanzmanagement dank dem starken Franken beträchtliche Währungsgewinne einstreichen. Neben der ohnehin geringen Marge also ein willkommenes und meistens bereits Anfang Jahr einkalkulierbares Geschenk. Beispiel Kenia: Lange Zeit konnten die Arrangementpreise zugunsten der Kundschaft praktisch netto kalkuliert werden, denn allein aus dem Währungsgewinn entstand ein beträchtlicher Ertrag.

★

In der heutigen Situation fallen dem Schweizer Veranstalter diese Gewinne nicht mehr so schnell in den Schoss. Sie sind nach wie vor aber möglich, nur bedingen sie ein gutes Cash-Management. Der grosse Reiseveranstalter mit einem beträchtlichen Volumen und verschiedenen Währungen ist dabei bestimmt im Vorteil. Erstens kann sich ein «Grosser» im Gegensatz zu einem kleineren Veranstalter einen Spezialisten auf diesem Gebiet leisten. Zweitens bekommt ein Grosskunde – Kauf von einigen Millionen Dollar auf einen Schlag – bei der Bank bessere Konditionen. Zudem vermag ein Operator mit einem weit diversifizierten Destinationsangebot allfällige Verluste viel einfacher auszugleichen.

So darf eigentlich angenommen werden, dass nach der Preisschlacht in diesem Frühjahr nicht plötzlich die Runde mit den Preisaufschlägen folgt. Wirtschaftskreise rechnen zudem, dass sich das Blatt infolge Zinssenkungen im Ausland innerhalb der nächsten sechs Monate wenden, sprich die Situation sich etwas entkrampfen dürfte.

★

Und doch ist der Entscheid von Frantour Suisse mutiger, als er im ersten Moment vermuten lässt. Zwei Prozent Erhöhung akzeptiert jeder Kunde, auf 500 Franken ergibt das lediglich 10 Franken. Für den Touroperator aber bedeuten die zwei Prozent bei einer durchschnittlichen Marge von 10 Prozent eine Verbesserung um 20 Prozent. Das wiederum darf sich im Reisegeschäft sehen lassen.

Anita Kummer-Stebler

EG-Reiserecht (III)

Die Sache mit der Haftung und deren Wandlung

Wenn es im europäischen Reiserecht um die Haftung des Reiseanbieters geht, ist in der Schweiz radikales Umdenken angesagt: Die Vermittlerklausel, die die Haftung auf die Leistungsbringer abwälzt, wird unzulässig. Die EG-Richtlinien sehen jedoch verschiedene Möglichkeiten zur Haftungsbegrenzung vor. Noch gilt es zu prüfen, ob und wie der Reiseveranstalter mit der Haftungsregelung verbundene Risiken versichern kann.

BERND STAUDER, GENF

Das europäische Reiserecht enthält eine Reihe wichtiger vertragsrechtlicher Bestimmungen, die dem Reisenden einen Mindestschutz gegen Klauseln gewähren sollen, die – als Allgemeine Reisebedingungen formuliert – inhaltlich als unangemessen betrachtet werden. Besonders klar tritt der Schutzcharakter dieser Vorschriften bei der Regelung der Haftung des Reiseanbieters zutage. Für viele Mitgliedstaaten der EG bedeutet dies allenfalls eine Bestätigung und Präzisierung schon geltenden Rechts. Für die schweizerische Praxis wird allerdings ein radikales Umdenken einsetzen müssen.

An der Spitze der Regelung steht der Grundsatz, der Reiseveranstalter habe gegenüber dem Reisenden die Haftung für die vertragsgemässe Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen unabhängig davon zu übernehmen, ob er selbst oder andere Leistungsträger diese Verpflichtungen zu erfüllen haben.

Diese Vorschrift bedeutet das Ende der sogenannten Vermittlerklausel (die zwar nach ganz überwiegender Auffassung von Lehre und kantonaler Rechtsprechung bereits nach geltendem schweizerischen Recht unwirksam ist, sich aber dennoch in den Reisebedingungen erstaunlicherweise immer noch findet). Unzulässig ist dabei nicht nur die reine Vermittlerklausel («Der Reiseveranstalter ist Vermittler . . .»), sondern auch die indikrete Vermittlerklausel («Wir haften dem Kunden für eine gewissenhafte Reisevorbereitung . . . sowie für eine sorgfältige Auswahl und Überwachung der Leistungsträger . . . Für deren schuldhaftes Verhalten können wir keine Haftung übernehmen»).

Baulärm ist nicht Baulärm

Dieser grundsätzlichen Einstandspflicht kann der Reiseveranstalter nur in drei ausdrücklich erwähnten Hypothesen entgehen. 1. Die festgestellten Versäumnisse bei der Erfüllung der Reise sind dem Reisenden zuzurechnen. 2. Die nicht vertragsgemässe Leistung beruht auf unvorhersehbaren und nicht abwendbaren Ereignissen, die einem Dritten (als solcher gilt nicht der Leistungsträger!) zuzurechnen sind. Beispielhaft sei der nicht vorhersehbare Baulärm auf einer benachbarten Baustelle erwähnt. Hingegen ist Lärm beim Leistungsträger (Umbau, Diskothek im Hotel), auf den im Vertrag nicht klar hingewiesen wurde, kein Haftungsentlastungsgrund. 3. Die Mängel beruhen auf höherer Gewalt, also auf einem ungewöhnlichen und unvorhersehbaren Ereignis, auf das der Reiseveranstalter keinen Einfluss hat und dessen Folgen auch bei Anwendung der gebotenen Sorgfalt nicht vermieden werden konnten. Ausdrücklich wird klargestellt, dass Überbuchung keinen Fall der höheren Gewalt darstellt. Streik bei Leistungsträgern wird hingegen den Reiseveranstalter entlasten können, es sei denn, er war vorhersehbar oder seine Folgen hätten vermieden werden können. Es ist Sache des Reiseveranstalters, den Beweis dafür anzutreten, dass diese Voraussetzungen, die ihn von der Haftung freistellen würden, tatsächlich vorliegen.

Haftet der Reiseveranstalter dem Grundsatz nach für nicht ordnungsgemässe Vertragserfüllung, so bedeutet das noch nicht in allen Fällen eine unbegrenzte Haftung. Die Richtlinie sieht folgende Möglichkeiten der Haftungsbegrenzung (nicht jedoch eines vollständigen Haftungsausschlusses!) vor: 1. Haftungsbeschränkungen von Leistungsträgern (im Bereich Beförderung und Beherbergung), die sich in internationalen Übereinkommen finden, wie etwa dem Warschauer Abkommen für den Luftverkehr, dem Athener Übereinkommen über den Seeverkehr oder dem Pariser Übereinkommen über die Haftung der Gastwirte, können vom Reiseveranstalter an den Reisenden weitergegeben werden. Jener soll nicht weitergehend haften, als es der Leistungsträger müsste, hätte der Reisende unmittelbar mit ihm kontraktiert.

Diese Möglichkeit der Haftungsbeschränkung gilt aber nur bei internationalen, das heisst zwischenstaatlichen Übereinkommen. Auf rein innerstaatliche haftungsbegrenzende Regelungen kann sich der Reiseveranstalter ebensowenig berufen wie auf private grenzüberschreitende Absprachen, zu denen etwa die Iata-Bedingungen zählen würden. 2. Bei Sach- und Vermögensschäden des Reisenden ist ein vollständiger Haftungsausschluss zwar unzulässig. Der nationale Gesetzgeber kann aber vertragliche Haftungsbeschränkungen zulassen, sofern diese «nicht unangemessen» sind. Ob eine Beschränkung der Haftung auf die Höhe des Reisepreises als noch angemessene bezeichnet werden kann, müsste der nationale Gesetzgeber entscheiden. 3. Hingegen ist die Haftung für Körperschäden (vorbehaltlich der Beschränkung in internationalen Übereinkommen) zwingend und kann nicht, auch nicht durch summenmässige Obergrenzen, beschränkt werden.

Für alle gleich

Diese, in ihren zentralen Punkten skizzierte Haftungsregelung wird für alle Reiseveranstalter gelten, gleichgültig, ob sie nur national oder auch grenzüberschreitend im EWR tätig sein werden. Jedenfalls wird sie auf die Kostensituation der Reiseveranstalter nicht wettbewerbsverzerrend wirken, wie das zum Teil heute noch der Fall ist mit sehr unterschiedlichen gesetzlichen Regelungen zur Einstandspflicht des Reiseveranstalters. Ob und inwieweit die mit der Haftungsregelung verbundenen Risiken über eine Versicherung abgedeckt werden können, wird die Reisebranche wohl prüfen müssen. □

Weitere Artikel zum Thema EG-Reiserecht folgen.

Bitte Code eingeben.
Oder gratis telefonieren.

Ab sofort ist das Buchen bei Swissôtel noch einfacher. Denn als Reiseprofi mit On-line-Verbindung brauchen Sie Ihrem Computer nur noch den Code SL einzutippen, und schon stehen Sie über das Hotelreservationssystem einer führenden Airline mit Swissôtel in Verbindung. Oder Sie telefonieren uns gratis auf Nummer 155 10 11, und wir nehmen die Reservation für Sie vor. So haben Sie jederzeit einen vollständigen Überblick über die aktuellsten Angebote der Swissair Hotelgruppe. Und umgehend ein Bett für Ihre Kunden in einem feinen Haus in 10 Ländern rund um die Welt. Wenn das nicht bequem ist.

swissôtel

Marriott's Famtastic Raten sind da!
Übernachten Sie in den Marriott-Hotels für nur
US $ 35,– pro Nacht!
(diese Rate ist nur für Reisebüro-Expedienten gültig!)
Weitere Informationen sowie eine kostenlose Broschüre erhalten Sie bei:
Marriott Hotels & Resorts & Suites
Geleitsstraße 25, 5. OG
6000 Frankfurt am Main 70
Telefon (00 49 69) 61 06 31
Fax (00 49 69) 61 08 16
Marriott HOTELS · RESORTS · SUITES

700 Marriott Hotels & Resorts & Suites weltweit können Sie zum Nulltarif buchen!
155 01 22

REISEFABRIK

Neue Destination von Airtour Suisse

Das neuste Baby aus dem Hause Airtour Suisse liegt bereits seit Ende April in den Reisebüros auf: der 36seitige Katalog für Australien und Neuseeland. Neben dem umfassenden Angebot – von Flug über Bahn, Bus, Mietwagen, Geländewagen oder Motorhomes hin zu Hotels, Ausflügen und Rundreisen – präsentiert der Ostermundiger Touroperator einige Exklusivitäten für den Schweizer Markt. Dazu zählen beispielsweise der Ort Kununurra, Ausgangspunkt zum Bungle-Bungle-Nationalpark, eine Postschifffahrt auf dem Hawkesburry River oder der Flug mit dem Postflugzeug nach Cape York. Für Langzeitreisende besteht die Möglichkeit, über eine in Australien ansässige Schweizer Firma einen eigenen Wagen zu kaufen, mit garantiertem Rückkauf. Eine weitere Spezialität läuft unter dem Titel «Land und Leute», ein Programm für familiäre Farmferien.

Als Produktionsleiter für das neue Programm zeichnen *Matthias Krebs* (Production Manager) sowie *Martin Wiedenmann* (Product Manager) verantwortlich. Noch nicht entschieden ist, ob sich Airtour Suisse der Atos (Australian Tour Operators of Switzerland) anschliessen wird. Krebs war bei der 1984 gegründeten Interessengemeinschaft von Schweizer Veranstaltern mit eigenen Australien-Programmen eines der Gründungsmitglieder. *AST*

Corona Holidays übernimmt Guilia's Ferienshop

Aus zwei Programmen wird eins: Corona Holidays AG, der Spezialist für Ferien für Familien mit Kleinkindern, hat per sofort Guilia's Ferienshop-Programm, spezialisiert auf Familienferien, übernommen. Der Inhaberin und Geschäftsleiterin, *Guilia Dufaux-Farkas* von Guilia's, gelang es, ein umfangreiches und attraktives Angebot für Ferien mit Kindern in Österreich, Italien und Deutschland aufzubauen. Gesundheitliche Gründe veranlassen Frau Dufaux nun, ihr Reisebüro in Ostermundigen bei Bern aufzugeben.

Corona Holidays konnte nun das Programm von Frau Dufaux übernehmen, es weiterführen und die noch offenen Dossiers von Ferienshop abschliessen. Im weiteren will Corona das «Ferienshop-Programm» für die Sommersaison 1992 weiterführen und dann in der nächsten Saison einige Angebote in das eigene Programm aufnehmen.

Frau Dufaux wird jedoch auch zukünftig ihr Know-how Corona Holidays zur Verfügung stellen und bei der Produktegestaltung mithelfen. *r.*

Reisefachmann EF: Erste Prüfungen Ende 1993

Der Schweizerische Reisebüro-Verband hat die Prüfungskommission für die neu zu schaffende Berufsprüfung «Reisefachmann/Reisefachfrau EF» bestimmt. Sie setzt sich aus folgenden Personen zusammen: *Peter Koch* (Geschäftsführer SRV, Präsident); *Luciano Bernasconi* (Danzas Lugano, Vertreter Tessin); *Werner Burkard* (Zentralpräsident des Schweizerischen Kaufmännischen Verbandes); *Markus Keller* (Verantwortlicher für die Schulung bei Swissair); *Hans Künzler* (Sektionschef Generaldirektion SBB, Marketing Personenverkehr); Dr. *Peter Meier* (Erwachsenenbildung Handelsschule KV, Aarau) und *Anneliese Ryffel* (Marketingleiterin TTW, Montreux, Vertreterin der Romandie).

Die erste Berufsprüfung wird – mindestens 10 Kandidaten vorausgesetzt – Anfang Dezember 1993 durchgeführt. Sie ist ausschliesslich auf die Bedürfnisse der Reisebürobranche ausgerichtet. Der Vorbereitungskurs beginnt an der Schweizerischen Reisefachschule in Aarau am 29. August 1992 und dauert bis zum 5. November 1993. Informationen sind bei der SRF in Aarau erhältlich. *pd.*

American Express gründet Tochtergesellschaft

American Express weitet sein Dienstleistungsnetz auf die Märkte Mittel- und Osteuropas aus. Das Unternehmen gab nun die Gründung einer Tochtergesellschaft in der Tschechoslowakei und die Eröffnung eines Reisebüros in Prag bekannt. American Express verfügt bereits über eigene Büros in Budapest, Moskau und Warschau und unterhält Repräsentanzen in Bukarest und Sofia.

Das neue American Express Reisebüro in Prag am Wenzelsplatz 56 bietet alle Reise- und Finanzdienstleistungen von American Express an. *pd*

Hotelplan-Jahreszahlen

Habsburger erkämpften Rekordgewinn

Die Hotelplan-Gruppe erwirtschaftete im abgelaufenen Geschäftsjahr einen konsolidierten Umsatz von 1,087 Milliarden Franken (plus 4,9 Prozent). Dies dank den höheren Umsätzen von Esco und Interhome sowie der erstmaligen Konsolidierung von Tourisme pour Tous (TPT). Der Reingewinn stieg um 74,6 Prozent auf die Rekordhöhe von 12,4 Millionen Franken. Der Schweizer Markt konnte den Umsatz um 8,5 Prozent auf 583 Millionen Franken erhöhen. Allerdings musste Hotelplan Schweiz (ohne TPT) einen Umsatzrückgang von 3,8 Prozent oder 14,4 Millionen Franken registrieren.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Wer solche Zahlen, dazu noch in diesem schwierigen Jahr, vorzuweisen hat, der darf den Job sehr ruhigen Gewissens an seinen Nachfolger abtreten. Dies wird sich der Ex-Geschäftsleiter der Hotelplan-Gruppe, *Mario Bonorand,* auch heute noch denken, wenn er vom Migros-Hochhaus am Zürcher Limmatplatz hinüber und hinunter an die Habsburgstrasse schaut.

Auch in seinem letzten Geschäftsjahr (1. November 1990 bis 31. Oktober 1991) als oberster Boss der orangen M-Reisetochter, stieg sowohl die Umsatzkurve und vor allem auch diejenige des Reingewinns weiter nach oben. Geradezu sprunghaft angestiegen ist der Reingewinn gegenüber dem letzten Jahr von 7,1 Millionen auf 12,4 Millionen Franken. Dies entspricht einer Steigerung von nicht weniger als 74,6 Prozent! Nachdem im letzten Jahr erstmals die konsolidierte Umsatzmilliarde erreicht wurde, stieg der Turnover im Berichtsjahr um weitere 4,9 Prozent auf 1,087 Milliarden Franken an. Begründet wird diese Umsatzsteigerung mit höheren Umsätzen der Esco und Interhome, aber auch mit der erstmaligen Konsolidierung des Lausanner Unternehmens «Tourisme pour Tous» (TPT), welches am 31. Oktober 1990 von Hotelplan übernommen wurde.

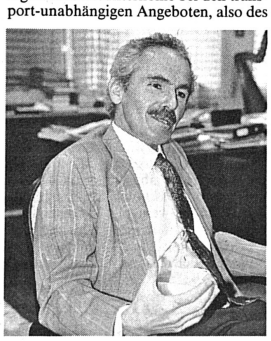
Esco sei Dank

Der Schweizer Markt (Hotelplan Schweiz, Esco inklusive Parianos, Interhome und TPT) konnte umsatzmässig um 8,5 Prozent auf 583 Millionen Franken zulegen. Dabei ist bereits bekannt und auch berichtet worden, dass vor allem Esco Reisen mit knapp 20 Prozent Mehrumsatz (151 Millionen Franken) für diesen Aufschwung hauptverantwortlich zeichnet. Ermöglicht wurden diese Resultate, wie es heisst, in diesem bekannt sehr schweren Tourismusjahr durch die produktmässig und länderweise optimale Risikoverteilung des Unternehmens.

Ebenfalls helfend hinzu gezählt werden die Routine im Umgang mit schwierigen Situationen und die vorhandene Kosteneffizienz. Rechtzeitig eingeleitete Kapazitätsanpassungen und eine vorsichtige Aufstockung der Kontingente für Hotels und Flüge nach Ende des Golfkrieges sollen sich im weiteren positiv auf die Resultate ausgewirkt haben. Einen wesentlichen Einfluss auf die Ertragssituation hatten aber auch die guten Finanzerträge.

Synergien nicht nach (Hotel-)Plan

Einzig das Stammhaus Hotelplan Schweiz (ohneTPT) musste einen Rückgang bei den Passagierzahlen um 10,8 Prozent auf 256 848 Kunden verzeichnen, gleichbedeutend mit einer Umsatzminderung von 3,8 Prozent oder 14,4 Millionen auf 365 Millionen Franken. Der erhoffte, aber nicht realisierte Synergieeffekt mit Interhome bei den transport-unabhängigen Angeboten, also des Autoplan-Programmes, wird dafür als Grund angeführt. Aber auch die Ausfälle des Kreuzfahrtengeschäfts im östlichen Mittelmeer, der Pauschalreisen nach Ägypten sowie der Badeferienestinationen im östlichen Mittelmeer sollen für den Rückgang massgeblich verantwortlich sein. Am Reiseveranstalterumsatz, also im reinen Touroperating, wiesen die 741 Schweizer Vertragsagenten einen Umsatz von 46 Prozent auf. Mit der Eröffnung von drei Filialen (Burgdorf, Dietikon und Wädenswil) und der Schliessung am Zürcher Talakker umfasst das Hotelplan-eigene Filialnetz in der Schweiz nun 56 Geschäftsstellen. □



Es freut sich Mario Bonorand.

Hotelplan Schweiz in Zahlen

Gesellschaft	Passagiere 1989/90	Passagiere 1990/91	Passagiere Veränderung	Umsätze (1000 Fr.) 1989/90	Umsätze (1000 Fr.) 1990/91	Umsätze (1000 Fr.) Veränderung
HP Schweiz	288,075	256,848	– 10,8%	379,121	364,667	– 3,8 %
Esco	91,715	107,991	17,7%	126,180	151,104	19,8 %
Interhome Schweiz	163,508	183,944	12,5%	40,800	42,100	3,2 %
TPT		27,710			36,024	
Markt Schweiz (kons.)	536,542	568,597	6,0%	537,603	583,071	8,5 %

Ausland und Horizonte

Mit Ausnahme von Interhome haben die ausländischen Hotelplan-Tochtergesellschaften den Vorjahresumsatz nicht erreicht. Durch die Umsatzzunahme von Interhome resultierte trotzdem ein minimaler Umsatzzuwachs von einem Prozent auf 504 Millionen Franken. Trotz einem Umsatzrückgang von 1,4 Prozent erzielte Hotelplan England (Inghams) das beste je erreichte Unternehmensergebnis. Sorgenkind Nummer 1 ist aber Hotelplan Frankreich mit einem Umsatzrückgang von 27,1 Prozent oder 6 Millionen auf 15,5 Millionen Franken. Im westlichen Nachbarland sollen auch die Fernflüge unter den schwerwiegenden Folgen der Golfkrise und der Rezession gelitten haben.

Die Horizonte Betriebsgesellschaft musste mit den Hotelplan-eigenen Hotels und Ferienanlagen einen Umsatzrückgang von 1,4 Prozent auf 18 Millionen Franken einstecken. Als Hauptursache wird die schwache Vorsaison angeführt. *HU*

Rast Reisen

Asien-Programm als Jubiläumsgeschenk

Der Luzerner Australien- und Südafrikaspezialist, Rast Reisen AG, lanciert zum 40jährigen Bestehen ein eigenes Asienprogramm. Auch im neuen Angebot kommt das bewährte Baukastensystem zur Anwendung. Der 36seitige Katalog konzentriert sich auf die Zentren Bangkok, Singapur und Hongkong. Wie schon beim Australienprogramm kann über einen Satelliten innert Sekunden angefragt und gebucht werden.

Wer weiss es besser als die fasnachtsbegeisterten «Lozärner», wie Feste gefeiert werden sollen. So mag es kaum verwundern, dass der bekannte Luzerner Australien/Neuseeland/Südsee- und Südafrikaspezialist Rast Reisen gleich ein doppeltes Jubiläum begeht: Vor 40 Jahren wurde die Firma gegründet, und vor zehn Jahren lancierte Direktor und Inhaber *Jos Gabriel* das erste Australienprogramm. Auf dem Weg von Europa nach Down Under kommt keiner daran vorbei, und was sich mit Australien so erfolgreich entwickelt hat, müsste doch auch für «Unterwegs» möglich sein.

Und so hat sich denn das Unternehmen sein Jubiläumsgeschenk mit der Lancierung eines eigenen Asienprogrammes gleich selbst überreicht. In dieser Woche kommt der 36seitige Katalog auf den Markt und wird auch an die Agenten versandt. Dabei konzentriert sich das Angebot auf die drei Zentren Bangkok, Singapur und Hongkong. Einen wesentlichen Teil nimmt dabei Thailand ein, welches derzeit als des Schweizers beliebtestes Reiseziel in Fernost gilt. Wer nach Bangkok fliegt, hat beispielsweise die Wahl zwischen acht verschiedenen Fluggesellschaften.

Vom Erfolg überzeugt

Weitere Zielgebiete von Rast Reisen in Asien sind Malaysia und Indonesien. Wie die schon etablierten Rast-Programme ist auch das neue Produkt nach dem bewährten Baukastensystem aufgebaut. Mit der Jetabout, einer Tochtergesellschaft der Qantas, kann die 15köpfige Luzerner Feriencrew auf einen bewährten Partner zurückgreifen, der diese Destination seit Jahren als Touroperator anbietet und mit welchem schon lange erfolgreich zusammengearbeitet wird. Seit Jahren kann Rast Reisen seine Australienreisen exklusiv direkt über einen Satelliten buchen. Dieses System steht nun auch für das Asienprogramm zur Verfügung. Für die Kunden, respektive den Reiseberater können innert Sekunden die persönlichen Reisewünsche angefragt und auch sofort gebucht und bestätigt werden. «Wir beurteilen Asien nach wie vor als einen Wachstumsmarkt», erklärt Geschäftsführerin *Monika Koller,* «und sind deshalb voll überzeugt, dass unser neues Programm im Markt auch einschlagen wird.» Auf Prognosen allerdings will sich Monika Koller dann lieber nicht einlassen. In Luzern lässt man sich gerne überraschen – am liebsten natürlich positiv. *HU*

Wer, wann, was

Vor 16 Jahren trat *Jos Gabriel* als Geschäftsführer beim Luzerner Reisebüro Rast AG ein, welches 1952 von den Gebrüdern Rast gegründet wurde. Der Reiseprofi (früher bei Kuoni und in Südafrika tätig) erwarb die Firma 1982 käuflich. Als Pionier für Australienreisen im Baukastensystem startete Jos Gabriel noch im gleichen Jahr mit einem Prospekt von sechs Seiten, der ausschliesslich an private Kunden abgegeben wurde.

Heute umfasst der Australienkatalog, der auch Angebote für Neuseeland und die Südsee enthält, 68 Seiten, derjenige für das südliche Afrika 36 Seiten. Rund 90 Prozent der Rast-Reisen werden von Reisebüros in der Schweiz und aus dem benachbarten Ausland gebucht. *HU*

TUI

Mega-Veranstalter in Sicht?

Michael Goebel, Vorstandsvorsitzender der TUI, wechselt zur Konkurrenz. Seine Nachfolge löst Spekulationen aus, die bis zu einer Fusion von TUI und ITS zum Mega-Veranstalter reichen.

Das bevorstehende Ausscheiden des amtierenden Vorstandsvorsitzenden der TUI, Dr. *Michael Goebel,* hat in der deutschen Reisebranche Staub aufgewirbelt. Sein Wechsel zur Konkurrenz stellt die TUI vor nicht geringe Probleme, die mit der Herausforderung der ständig stärker als sie selber wachsenden NUR Touristik zu tun hat. Hinzu kommt, dass in zwei bis drei Jahren weitere Vorstandsmitglieder in Pension gehen und ersetzt werden müssen. Um so wichtiger ist deshalb, wer die Nachfolge Goebels an der TUI-Spitze antritt.

Spekulanten nennen mehrere Namen. So etwa *Hemjö Klein* von den Bundesbahnen oder *Carl Friedrich Janssen,* Vorstandsmitglied der Kaufhof Holding und Chef von ITS, dem drittgrössten deutschen Reiseveranstalter. Nachdem die Metro-Gruppe, Muttergesellschaft der Kaufhof AG, Interesse an einer TUI-Beteiligung bekundet, könnte Janssen durchaus Sinn machen.

Kommt ein neuer Riese?

Gelingt es der Metro-Gruppe, 30 Prozent oder nach ihrem Wunsch gar mehr der TUI-Anteile zu übernehmen, wird eine Fusion von ITS und TUI durchaus möglich, es entstünde ein internationaler Mega-Veranstalter. 1991 zählte TUI 3,78 Millionen Gäste, ITS 1,88 Millionen. Eine solche Fusion könnte das deutsche Kartellamt bereits ab 1993 nicht mehr verhindern, weil dann europäisches vor nationalem Recht steht und die viel weitmaschigere Fusionskontrolle den Zusammenschluss mit grosser Wahrscheinlichkeit billigen würde. *SE, Frankfurt*

Katalonischer Tourismussalon

Touristisches Tuttifrutti

Informationen über einzelne Hotels an der Costa Brava, Karten mit Routen durch die Pyrenäen, Auskünfte über die Karibik-Strände von Kolumbien, Prospekte von der Region Asturien – das war so ungefähr das, was man beim Internationalen Tourismussalon von Katalonien (SITC) in die Hand gedrückt bekam. Er fand vom 23. bis 26. April in Barcelona statt.

Zum ersten Mal hatte die Landesregierung – relativ kurzfristig – zu dieser Messe in der Olympiastadt aufgerufen und sich dabei sowohl an den Outgoing wie Incoming Tourismus gewandt: «Die Aufnahmekapazität und die touristische Lage, die Verbesserung der Kommunikation und Modernisierung der Transportwege erfordern zusammen mit der bevorstehenden Liberalisierung des Flugverkehrs und dem Anwachsen der Besucherströme eine Plattform zur Darstellung und Kommerzialisierung unserer Tourismusindustrie . . .» So lautet die Begründung, warum man 160 direkte und 70 indirekte Aussteller auf rund 6000 Quadratmeter Fläche versammelt.

Die Ausbeute war dabei so mager, dass sie kaum eine Barceloneser Zeitung einer ausgedehnteren Notiz für würdig befand: das kunterbunte Tuttifrutti von Ferienangeboten aus Katalonien, aber auch anderen Ländern (wobei beispielsweise die Schweiz oder Deutschland nicht anwesend waren) konnten allenfalls den Einheimischen die eine oder andere Urlaubsanregung geben, die Professionellen dürfte sie nicht befriedigt haben. Sie stehen angesichts der vielen Tourismusmessen ohnehin vor der Notwendigkeit, Prioritäten zu setzen, und der in Barcelona ungenügend vorbereitete Salon wird sicherlich auch im nächsten Jahr nicht dazugehören. *UW, Barcelona*

Minus for Crossair

Crossair last year improved its total income, passenger figures and cashflow, but lost Sfr. 11 465 000. Although the airline had budgeted for a deficit, the final loss was higher than planned because of the Gulf war and the effects of the recession on business traffic.

Total income improved by 29 per cent, passengers figures by 16 per cent and cash flow by nine per cent but total expenditure went up by 32 per cent. The airline hopes to make a profit of Sfr. 1 200 000 in the current year.

Crossair expects to take delivery of the first of the 50 Saab aircraft – for which it is launching customer – by September next year.
(2 April)

. . .and for Balair

Charter airline Balair also reported a deficit in last year's business – its first since 1981.

The Basle-based airline attributed its Sfr. 800 000 loss to the Gulf war, the recession and over-capacity in the charter market. However, the Balair management is optimistic about this year's prospects and expects to get out of the red.
(9 April)

New Caribbean service

BWIA International, the national airline of Trinidad and Tobago, is to open a second weekly direct service from Switzerland to the Caribbean region in November this year. It will be operated on Thursdays from Zurich to Antigua–Grenada–Port of Spain.

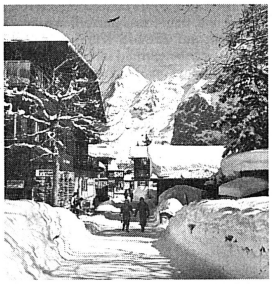
The existing service, started in 1989, will continue to operate on Saturdays from Zurich to St. Lucia–Barbados–Port of Spain.
(2 April)

Winter wonder

The Swiss Hotel industry has enjoyed its second best winter since records were first kept in 1934.

Between December and February demand rose by 2,5 per cent over the corresponding period of the previous year, producing a total of 7 660 000 overnights.

The figures were only slightly below those for the record winter of 1981/82. While domestic tourism declined by



three per cent to 3 290 000 overnights, visitors from abroad spent 4 370 000 nights in Swiss hotels, a rise of 6.5 per cent. There were big increases in the number of American, Japanese and British guests, but there were fewer French, Belgian and Austrian visitors.
(16 April)

Hotels on wheels

Swiss Federal Railways (SBB), with the German and Austrian Federal Railways, has founded the Hotelzug AG, a company which will operate hotel trains on several international routes from 1995. The SBB Board of Directors has approved a credit of Sfr. 17 million, representing one-third of the share capital of the new company, which will be run from Switzerland as an independent firm.

It is planned to buy 92 hotel train coaches costing about Sfr 300 million, which will be raised on the international money market. They will be operated on the Hamburg–Zurich, Basle–Vienna and Vienna–Cologne routes.
(9 April)

Getting together

Conceived with the idea of cutting down on the number of workshops, Switzerland's first joint German-French workshop in Zurich was rated a success.

The French section attracted 60 exhibitors and the German section 79, representing a wide range of services. Ninety per cent of the 290 acceptances from tour operators, travel agents and coach operators were for both sections but the organisers regretted that there were 50 no-shows.
(16 April)

At short notice

Hotelplan has become the first of the major Swiss tour operators officially to enter the last-minute-booking business. Under the slogan «book and go» it has launched a new product line called «Hotline», offering cheaper arrangements to customers willing to book at short notice.

The arrangements are limited to charter destinations in the medium and long haul sector. To ensure that last-minute customers do not get cheaper bookings identical with those for which earlier bookers have paid more, Hotelplan ist using hotels not normally featured in its catalogues but which it has used for overbookings or booking changes.

Customers can check on offers available up to three weeks in advance by ringing a special telephone number and listening to a recording. The information ist also featured on Teletext or can be obtained from Hotelplan branches and retailers.
(2 April)

Uniformity sought

Plans have been announced for a nationwide uniform classification system for holiday apartments in Switzerland.

The system will be drawn up under the aegis of the Swiss Tourism Federation to provide objective and clearly defined comfort categories for the benefit of holidaymakers, similar to the hotel classification scheme operated by the Swiss Hotel association.

An initial national information meeting has already been held at which existing models were examined. A pro-

ject group consisting of representatives of interested regions and organisations will now produce a concept. The aim is to have a system ready for introduction in summer 1993.
(16 April)

Green Cross support

Six Swiss tour operators and one airline have agreed to contribute Sfr. 150 000 to help launch a petition calling for the foundation of the «Green Cross», an international aid organisation for environment protection.

They are Airtour Suisse, Hotelplan, Imholz, Kuoni, Manta-Reisen, the Travac Group and Balair.

They have taken this step to underline the importance of the environment from the point of view of tourism and have also agreed to clarify how they can tackle concrete tasks and projects jointly with the «Green Cross».
(16 April)

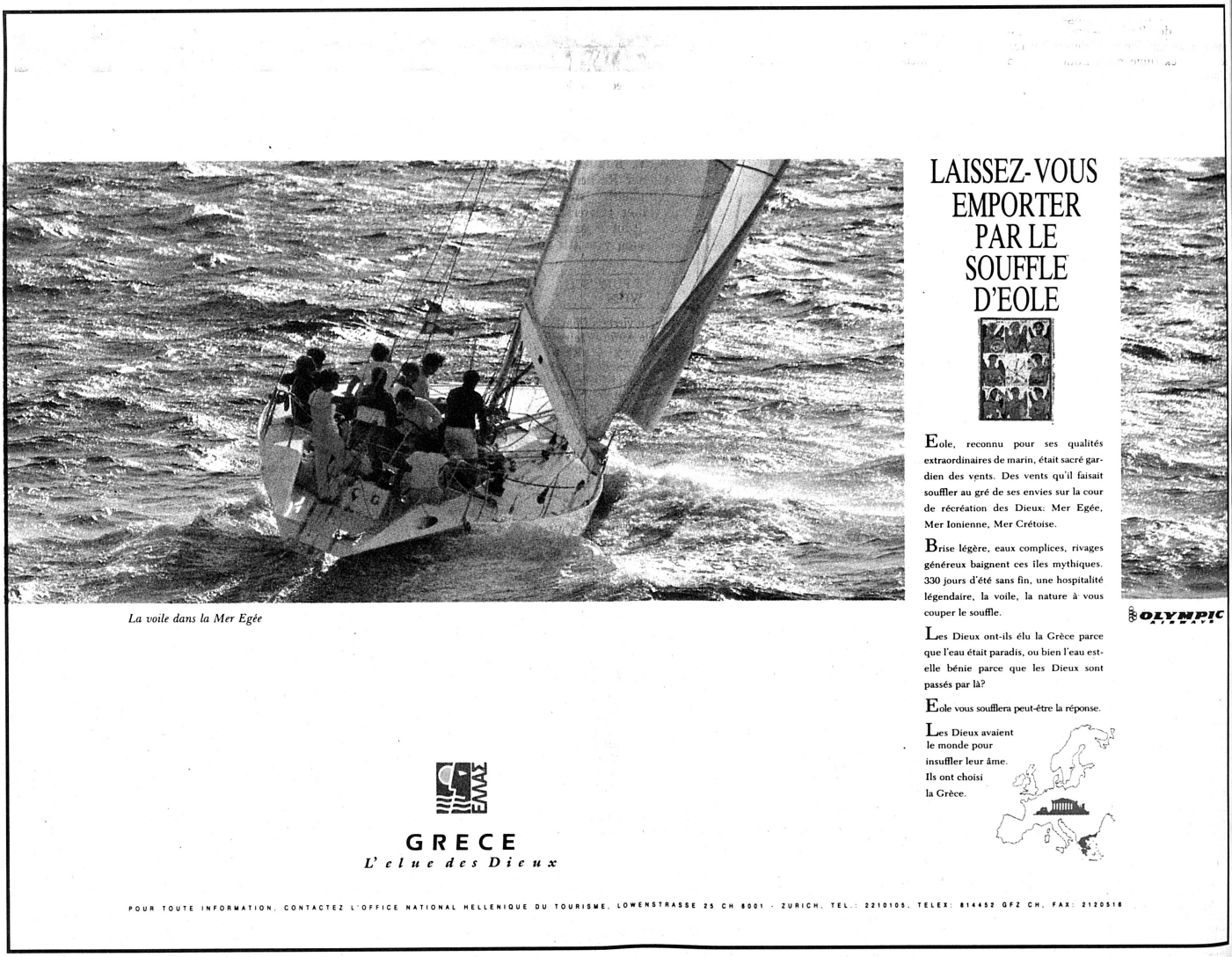
Departing

Annamaija Tolonen, Director of the Finnish National Tourist Office in Switzerland, is leaving Zurich after six years to take up a new job in Brussels, where she will be given duties involving the study of developments in the Economic Community on behalf of Finland's economic interests, including tourism.

Mrs. Tolonen, who ist Vice-President of the Association of Foreign National Tourist Offices in Switzerland, will be succeeded by *Marjatta Haapio,* who has been with the Finnish National Tourist Office in London for the last four years.

The travel trade will also be bidding farewell to *Rina Maor,* who is returning home this summer after heading the Israeli national Tourist office in Switzerland for three years. Her place in Zurich will be taken by *Miki Hirschfeld,* at present working at headquarters in Jerusalem.
(23 and 30 April)

John Miles



La voile dans la Mer Egée

Crossair-Linienflüge nach Sitten

Ein alter Wunsch erfüllt

Für die Walliser, aber auch für die Crossair ging Anfang Mai ein langersehnter Wunsch in Erfüllung: Dreimal täglich fliegt Crossair von Zürich nach Sitten und zurück. Doch noch sind die Flugpläne unbefriedigend, damit dem jüngsten Crossair-Linienflug auch der nötige wirtschaftliche Erfolg zuteil wird.

Das Matterhorn sei einfacher zu besteigen, als eine Fluglinie nach Sitten zu verwirklichen, meinte *Moritz Suter,* Verwaltungsratsdelegierter der Crossair, an der Eröffnungsfeier. Und Staatsrat *Bernard Bornet,* der Walliser Verkehrsminister, sprach von einem «Hindernislauf». In der Tat hätte der erste Linienflug bereits am 3. September 1990 starten sollen. Doch das Bundesamt für Zivilluftfahrt liess im letzten Moment die Eröffnungsfeier platzen. Das Instrumentenlandesystem genügte den Sicherheitsanforderungen nicht. Mit der Radarunterstützung der Armee, welche die Anlage schliesslich für 4,2 Millionen übernahm und heute für die Flugsicherheit in Sitten verantwortlich zeichnet, funktioniert das ILS nun einwandfrei. Das Debakel des Flugplatzes Sitten, für dessen Modernisierung Kanton und Stadtgemeinde immerhin 18 Millionen Franken investierten, konnte so verhindert werden.

Die Walliser zahlen . . .

Auch in den nächsten drei Jahren werden sich die Walliser mit 800 000 Franken am Defizit des Linienflugs ins Wallis beteiligen. Dieses beziffert Suter mit 2,2 bis 2,5 Millionen Franken. Um aus den roten Zahlen zu fliegen, müsste der 33plätzige Cityliner Saab 340 zu 65 Prozent belegt sein. Doch dazu muss der Flugplan verbessert werden. Vorerst startet die Crossair in Zürich um 9.10 und 17 Uhr. Die Rückflüge sind auf 11 und 18.20 Uhr angesetzt. «Alles andere als günstig», gesteht Suter und hofft, noch in diesem Jahr die Ankunft des Morgenfluges auf die Zeit vor 9 Uhr zu verschieben. Nur so kann die Fluglinie für Geschäftsleute und Touristen interessant werden. Auf Nachtflüge wird man aber vorerst noch verzichten müssen. Behörden und Flugunternehmung arbeiten noch am Problem, meinte der BAZL-Direktor *Max Neuenschwander* an der Eröffnungsfeier.

. . . und bauen auf mehr Gäste

Hoffnungen in die neue Verbindung setzen vor allem die Walliser Tourismusexperten. Rund ein Drittel aller ausländischen Feriengäste reisen heute per Flugzeug an. Statt Genf oder Zürich könnten viele nun direkt Sitten anfliegen. «Für Zermatt hat die Crossair eine gewisse Bedeutung. Der Individualgast kann uns nun rascher erreichen», meint etwa Kurdirektor *Amadé Perrig.* «Das Ganze hängt aber stark von den gemeinsamen Marketingbemühungen ab.» Dies weiss auch Crossair-Verkaufsleiter *Hans Maurer.* Mitte Mai will man sich mit den fünf Walliser Topstationen treffen, um eine gemeinsame Strategie weiter zu entwerfen.

Attraktiver wird Sitten zunehmend auch für Chartergesellschaften. Mit TEA und Air Atlantis wurden vertraglich 24 bis 33 Flüge zwischen Lissabon und der Walliser Kantonshauptstadt vereinbart. *GER*

Singapore Airlines

Flugtarifkrieg ausgelöst

Nicht nur offeriert jetzt Singapore Airlines (SIA) den Business- und Erstklasspassagieren auf den publizierten Tarifen seiner Direktflüge nach London einen 25prozentigen Rabatt, sondern räumt ihnen seit kurzem auch einen Rabatt von 10 bis 20 Prozent für 18 weitere Destinationen wie beispielsweise Los Angeles, San Francisco, Amsterdam und Frankfurt ein. Zweifellos waren die SIA-Tarife bisher regional die höchsten, doch diese Rabatte provozieren nun einen kleinen Flugtarifkrieg. Viele Carrier in Hongkong und Singapur verurteilen zwar die jüngste SIA-Rabattpreispolitik, doch mehr oder weniger offen bieten inzwischen die meisten ihren Business- und Erstklasspassagieren auch 10 bis 30 Prozent Rabatt an. Aus diesem sich nun zuspitzenden Kampf um Marktanteile im oberen Preissegment der Flugpassagiere hält sich bloss Cathay Pacific heraus, die den SIA-Schritt mit «Flugsitzüberkapazität» begründet und mit wachsenden Passagierzahlen in den nächsten Monaten rechnet. *MU, Hongkong*

TAKE OFF

El Al erarbeitete 1991 einen Gewinn

Zum sechsten Mal in Folge erzielte die El Al Israel Airlines 1991 einen Reingewinn. In dem wegen des Golfkriegs für Fluggesellschaften äusserst schwierigen Jahr war die El Al eine der wenigen Gesellschaften, welche schwarze Zahlen verbuchen konnte.

Die Einnahmen stiegen gegenüber 1990 um 12 Prozent auf 877,6 Millionen Dollar. Die Anzahl der beförderten Passagiere hingegen sank um ein Prozent auf 1,751 Millionen.

1991 führte die El Al Israel Airlines drei neue Destinationen ein: Moskau, St. Petersburg und Prag. Wegen des erweiterten Streckennetzes wurde das Auslieferungsdatum für die neue Boeing 747-400 auf April/Mai 1994 vorverschoben. Zudem sollen 1993 zwei zusätzliche B-757 geliefert werden. *pd*

Ezipass: Eastwest mit eigenem Flugpass

Die australische Fluggesellschaft Eastwest Airlines bietet jetzt unter der Bezeichnung Ezipass einen eigenen Airpass an. Gegenüber den Normaltarifen auf dem Eastwest-Streckennetz bietet der neue Flugpass (bei einem Minimum von zwei Sektoren) Vergünstigungen bis zu 50 Prozent. Eastwest ist eine Tochtergesellschaft von Ansett und bedient als «Leisure Airline» an Australiens Ostküste unter anderem Sydney, Melbourne, Brisbane, Cairns, Gold Coast und Hamilton Island. *HU*

Australian Airlines: Neues Klassen-System

Australian Airlines (TN) hat das System 1. Klasse, Business, Economy abgeschafft und durch Premier (zum alten Business-Preis), Club (zum vollen Economy-Preis) und Economy (für Discounts) ersetzt. Wichtigstes Merkmal der Premier: höchstens ein Nachbar. Mit dieser Abschaffung der 1. Klasse folgt TN einem internationalen Trend und reagiert auf die Rezession in Australien. Ansett hat in der Tarifstruktur nachgezogen, behält aber den Service des alten Systems bei, das heisst die superteuren Sessel der alten 1. Klasse, nur ein Nachbar in der alten Business und bessere Mahlzeiten für Discount-Reisende. Damit hat der Kunde eine echte Alternative zur Auswahl. Wie lange allerdings Ansett seinen Vorteil wahren kann, bleibt offen. In der Vergangenheit jedenfalls liess Ansett TN bei solchen Initiativen gern den Vortritt und zog dann nach. *MSS*

Singapore Airlines fliegt neu N.Y. statt Toronto an

Singapore Airlines wird ab 2. Juli täglich ausser Mittwoch New York mit einer Boeing 747-400 Megatop anfliegen. Die neue Verbindung führt von Singapur via Frankfurt in die USA. Die Route via Europa nach New York ist für Passagiere aus dem südostasiatischen Raum kürzer als eine Reise via den Pazifik. Der neuen Destination wird um so grössere Bedeutung beigemessen, als die asiatische Fluggesellschaft nur ein Jahr nach der Einführung ab Juli ihre Flüge nach Toronto via Wien und Amsterdam wiederum einstellt. Freiwillig verzichtet Singapore Airlines jedoch nicht darauf, sondern hat das Handtuch geworfen, nachdem Verhandlungen mit der kanadischen Regierung und Air Canada nicht zum Erfolg geführt hatten. Air Canada erhob Einspruch gegen die Singapur–Wien–Amsterdam-Route von Singapore Airlines, weil diese zwar vertragsgemäss jedoch zum Nachteil der kanadischen Fluggesellschaft Passagiere auch zwischen Kanada und Europa beförderte. *pd/r.*

CTA

1991 – geschafft mit einer Portion Wagemut

Nach Balair und Crossair im April präsentierte am vergangenen Dienstag die dritte Swissair-Flugtochter CTA ihre Zahlen 1991 in Genf. Die erschwerten Bedingungen hat die Genfer Charterfluggesellschaft gemeistert und kann für 1991 ein befriedigendes Ergebnis ausweisen.

KLAUS HÖHLE

Gut überstanden hat die Genfer Ferienfluggesellschaft CTA das Rezessionsjahr 1991. Zwar können sich Ferienfluggesellschaften von der Natur ihres Verkehrs und ihrer Aufgabe her einfacher und rascher den Reisegewohnheiten und veränderten Marktbedingungen anpassen als Liniengesellschaften. Doch bedarf es dazu, vor allem unter den erschwerten Bedingungen, die das vergangene Jahr bestimmten, einer gehörigen Portion Reaktionsfähigkeit und unternehmerischen Wagemuts. Unter diesen Aspekten muss das Ergebnis von CTA als erfreulich bezeichnet werden, auch wenn die Aktionäre der Gesellschaft einen Dividendenabstrich auf wahrscheinlich zwei Prozent hinnehmen müssen.

Doppelte Flüge nach den Kanaren

Wegen des Golfkriegs ging vor allem die Nachfrage nach Flügen ins östliche Mittelmeer Anfang der Reisesaison 1991 schlagartig zurück. Rund 60 Prozent des vorgesehenen Programms mussten annulliert werden. Die dadurch freigewordene Kapazität konnte durch eine Verkehrsverdoppelung nach den Kanarischen Inseln ausgeglichen werden.

Um diese Programmänderungen zu bewältigen, musste allerdings zusätzliche Flugkapazität eingemietet werden. Insgesamt ging die Produktion nach der Anzahl der Flüge nur um vier Prozent und nach der Anzahl der Flugstunden um lediglich ein Prozent zurück.

Die Zahl der beförderten Etappenpassagiere sank zwar um zwölf Prozent auf rund 334 000, da die Flüge jedoch durchschnittlich länger waren und die Kosten nur wenig mehr als die Verkehrserträge stiegen, in manchen Bereichen waren sie sogar rückläufig, kann die Gesellschaft für 1991 befriedigende Ergebnisse ausweisen.

Traumwerte beim Personal

Dass die Saläre nur 23 Prozent der Gesamterträge erreichen – für Liniengesellschaften wäre dies ein Traumwert –, ist sicher die grösste Stärke von CTA. Ein weiterer Kostenvorteil sind mit Sicherheit die günstigen Finanzierungskosten ihrer MD-87-Flotte. Was die Flotte der vier Flugzeuge betrifft, so ist auch bemerkenswert, dass sie Ende 1991, rund vier Jahre nach ihrer Inbetriebnahme, bereits zu mehr als einem Drittel abgeschrieben ist. CTA ist also auch 1991 die wirtschaftlich auf festen Füssen stehende Gesellschaft geblieben, die sie von Anfang an war.

Wie bereits in der *hotel + touristik revue* berichtet, wurde die CTA-Flotte angesichts der erhöhten Nachfrage für 1992 durch das Einmieten einer MD-83 auf fünf Flugzeuge aufgestockt. □

Austrian Airlines

Austrian Airlines streckt die Flügel in Richtung USA: Gesucht ist eine Kooperation mit einer amerikanischen Airline.

Rücklagen retteten Dividende

Das 21. positive Bilanzergebnis in ununterbrochener Reihenfolge, ein Defizit im Flugbetrieb und die Sicherstellung einer (unveränderten) Dividende von fünf Prozent durch kräftige Auflösung von Rücklagen und Reserven.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Ein Rückgang im vierten Quartal – von dem weltweit alle Airlines betroffen waren – hat für ein negatives Resultat aus der ordentlichen Geschäftstätigkeit gesorgt. *Anton Heschgl* bezifferte das Defizit aus dem Flugbetrieb mit 167 Millionen Schilling, nachdem ein Jahr zuvor noch ein Plus von 59 Millionen erwirtschaftet worden war. Insgesamt weist die Gesellschaft einen Jahresabgang nach Steuern von 179 Millionen Schilling (23 Millionen Franken) aus. Im laufenden Jahr werde man aber wieder schwarze Zahlen schreiben, gab sich der AUA-Chef zuversichtlich.

Im ersten Quartal dieses Jahres liegt die Zahl der beförderten Passagiere tatsächlich um rund ein Drittel höher, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, dass das Ergebnis im ersten Quartal 1991 durch den Golfkrieg stark gedrückt war.

Einen deutlichen Rückgang musste im Vorjahr die Charter-Tochter AAT hinnehmen: Die Zahl der Passagiere ging um 28 Prozent auf 360 000 zurück. Insgesamt wurden im Vorjahr 2,65 Millionen Fluggäste (minus 3,9 Prozent) befördert, davon 2,29 Millionen im Linienverkehr.

AUA sucht USA-Partner

Positiv entwickelte sich laut Heschgl die Langstrecke, die derzeit Linienflüge nach New York, Tokio, Johannesburg und seit kurzem auch Chicago umfasst. «Dabei wollen wir uns nicht am Preiskampf beteiligen und setzen weiterhin auf Qualität», versicherte der langgediente Unternehmenschef.

Erweitert werden soll das Langstreckennetz 1994, wenn die neuen A-340 ausgeliefert werden. Dann sollen zusätzlich Osaka, Peking (oder Seoul) und ein zweiter Punkt in den USA (Washington oder Los Angeles) in das Netz der «friendly airlines» integriert werden. Um die Wettbewerbssituation zu verbessern, denkt Heschgl laut über eine Kooperation mit einer amerikanischen Airline, etwa Delta Air Lines, nach, mit der die AUA über den «Quality»-Kooperationspartner Swissair ohnehin bereits verbunden ist.

Gemeinsame Flüge mit Swissair?

Nach der Aufnahme gemeinsamer Chicago-Flüge (über Kopenhagen) mit der SAS überlegen Austrian Airlines nun, die geplante Linie nach Washington gemeinsam mit Swissair aufzubauen. Gedacht ist an eine Verbindung Wien–Genf–Washington, die sich als Ergänzung zur Swissair-Route Zürich–Washington anbieten würde. Es werde derzeit darüber verhandelt, entschieden sei aber noch nichts, erklärte AUA-Vorstandsdirektor *Herbert Bammer* auf Anfrage.

Sollte die österreichische Fluggesellschaft Washington – nach New York und Chicago – als dritten Punkt in ihr Liniennetz aufnehmen, werden vermutlich die Los-Angeles-Pläne zurückgestellt. Und dies aus zwei Gründen: Lauda Air hat inzwischen selber die Langstrecke nach Los Angeles beantragt, und zweitens ist die AUA, zum Unterschied vom Konkurrenten Lauda, in nächster Zeit nicht in der Lage, Nonstop-Flüge nach Los Angeles anzubieten. *HP*

Classic Air

Im Schwarzen gelandet

In einem schwierigen Wirtschaftsumfeld reduzierte sich der Umsatz der Classic Air AG, Zürich-Flughafen, im Geschäftsjahr 1991 um sieben Prozent auf 3,488 Millionen Franken. Dennoch gelang es der Erlebnisfluggesellschaft in ihrem sechsten Betriebsjahr, den Cashflow um 9,2 Prozent auf 0,285 Millionen Franken zu steigern. Die zwei Douglas DC-3 waren an 221 Einsatztagen mit insgesamt 9488 Fluggästen in der Luft.

Zum dritten Mal seit seiner Gründung im Jahre 1985 schreibt das Unternehmen somit schwarze Zahlen. Den 33 Mitarbeitern (davon 11 Festangestellte) ist es gelungen, die beiden 28plätzigen DC-3 an 221 (279) Einsatztagen mit total 623 Flugstunden (Vorjahr 759) in die Luft zu bringen. Insgesamt 9488 (11 048) Fluggäste kamen in den Genuss eines Fluges mit der «Grand Old Lady».

Mitte Jahr hatte die Lage allerdings alles andere als erfreulich ausgesehen. Damals lagen die Umsatzzahlen um 33 Prozent hinter den Erwartungen, und genau so dramatisch präsentierte sich der Cashflow. Als Folge wurden rigorose Sparmassnahmen vorab in den Bereichen Werbung und Personal eingeleitet und organisatorische Anpassungen zur Optimierung der Ressourcen beschlossen. Gleichzeitig wurden neue Schwerpunkte für den Verkauf gesetzt und die Mitarbeiter im Detail über die neue Ausgangslage informiert. In den verbleibenden sechs Monaten ist es der Classic Air gelungen, aus den roten Zahlen zu fliegen und einen bescheidenen Gewinn zu erwirtschaften. *pd*

REKLAME

ICELANDAIR

USA

Schnell, günstig und bequem von Luxemburg über den Atlantik, mit den neuen und modernen Boeing 757-200.

Zürich: Tel. 01/312 73 73
Basel: Tel. 061/312 66 44

Papua-Neuguinea

Besuch bei ehemaligen Kopfjägern

Papua-Neuguinea ist bisher vom Massentourismus verschont geblieben. Auch wenn der Einfluss der Weissen unübersehbar ist, die Menschen haben sich viel von ihrer Kultur bewahrt. Ihre Sitten und Gebräuche beherrschen den Alltag und halten auch für den weitgereisten Touristen Überraschungen auf Schritt und Tritt bereit.

MICHAEL SCHARENBERG, PAPUA-NEUGUINEA

In der Nacht hatte ein Gewitter getobt, jetzt, im ersten Tageslicht, liegt alles im tiefsten Frieden. Nebelschwaden verhüllen den Fluss, nur die höchsten Dschungelbäume ragen heraus. In ein paar Stunden wird sich die Sonne wieder zeigen. Auch in der Regenzeit, November bis April, regnet es nicht ständig. Die tropische Hitze nur drückt noch mehr. Die Moskitos haben jetzt Hochsaison. Zum Trost sind aber noch weniger Touristen als sonst unterwegs, und ich habe einen Führer für mich allein.

Ziel sind die Höhlenwohnungen der Angarik. Das ist einer der zahlreichen Stämme, die sich das Gebiet des Karawari-Flusses im Nordwesten der Hauptinsel Papua-Neuguineas teilen. Unser Motorboot gleitet stromaufwärts. Rechts und links das dichte dunkle Grün des Regenwalds. Ab und zu grelles Rot. «Flammen des Urwalds» nennen die Flussleute diese Blüten.

Das Dorf der Imas, *Pauls* Stamm, gleitet vorüber. Vielleicht 100 Hütten, auf Stelzen aus dem harten Garamut-Holz, wegen des regelmässigen Hochwassers. Ein paar Männer und Frauen stehen am Ufer, barfüssig. Dunkle, ernste Gesichter. Doch als wir winken, grüssen sie freundlich zurück.

Der dumpfe Ruf des schwarzen Kukul. Doppelt unheimlich in dieser urtümlichen Stille. Der Dschungel bietet perfekte Tarnung, so dass der Tourist meist vergeblich Ausschau nach den Vögeln hält. Ihre Stimmen aber sind überall.

Unterwegs nehmen wir vier Angarik-Männer ins Boot. Sie werden uns führen. Sie sind hier zu Hause, sie können die bösen Geister beschwichtigen. Der ganze Stamm ist zu unserer Begrüssung zusammengelaufen, vielleicht 80 Frauen, Männer und Kinder. Sie stehen ums Boot und schauen und starren und schauen. Die Kinder strahlen und würden mich zu gern berühren. Einige Frauen haben ihr Baby an der Brust.

Noch sind sie gekleidet wie seit unzähligen Generationen. Die Frauen tragen einen Grasrock, und die Männer bedecken ihr Hinterteil mit «arse grass», Blättern des Tengat-Buschs, und tragen vorne einen Schurz aus den Fasern eines Strauchs. Die Kinder springen nackt herum.

Der Fluss wird immer schmaler. Wir lassen das Boot zurück und kämpfen uns durch Lianen und dichtes Gebüsch. Mit der Machete muss der Anführer uns den Weg bahnen. Es ist offensichtlich, dieser Weg wird nur selten begangen. Dann wieder durch Flüsse, und das Wasser geht bis zur Hüfte, und die Schuhe ziehe ich gar nicht erst aus, denn bei den feuchtheissen Temperaturen dicht unterm Äquator trieft ja doch alles.

Endlich eine steile Bergflanke hinauf, und wir sind da.

Die Felsenwohnungen de Angarik liegen auf einem Sims unter überhängenden Nagelfluhwänden, in luftiger Höhe über dem Talboden. Links eine Höhle für die Männer, rechts die Frauen. Dazwischen, auf einem Holzgerüst, zwei Totenschädel. Überreste zweier vor Generationen verstorbener Männer, Wokmung und Japaim. «Wir vergraben unsere Ahnen nicht», erklärt der Angarik-Anführer auf Pidgin, und Paul übersetzt ins Englische. «Wir stellen die Knochen aus, um unseren Kindern die Geschichte unserer Vorfahren erzählen zu können.»

Das heisst, das war bis vor acht Jahren so. Damals vertrieb die Regierung, zusammen mit christlichen Missionaren, die Angarik aus ihren Felsenwohnungen und siedelte sie unten am Fluss an. Auch unser Anführer ist heute getauft und heisst Vincent.

Am folgenden Tag steht eine Sago-Demonstration im Dorf der Kundiman auf dem Programm. Die Sago-Palme ist die wichtigste Pflanze für die Flussleute. Alles wird verwendet, die Wedel für die Dächer und Wände der Hütten, die Borke für Bodenmatten. Aus verkohlter Borke gewinnen die Kundiman sogar ihr Salz. Und die Dornen ziehen sich die Frauen durch die Nase, als Schmuck. «Aber heute nehmen sie lieber Nadeln», sagt Paul. «Die brechen nicht so leicht.»

Vor allem ist Sago, zusammen mit Fisch aus dem Fluss, das Hauptnahrungsmittel. Das weiche Mark der Sago-Palme wird gestampft, in Wasser gegeben und ausgepresst. Der Saft enthält die Stärke, die Sago als Nahrungsmittel so wichtig macht. Die Stärke setzt sich über Nacht, wird dann zu einem Mehl getrocknet und in der Lehmpfanne über dem offenen Feuer zu Fladen gebacken.

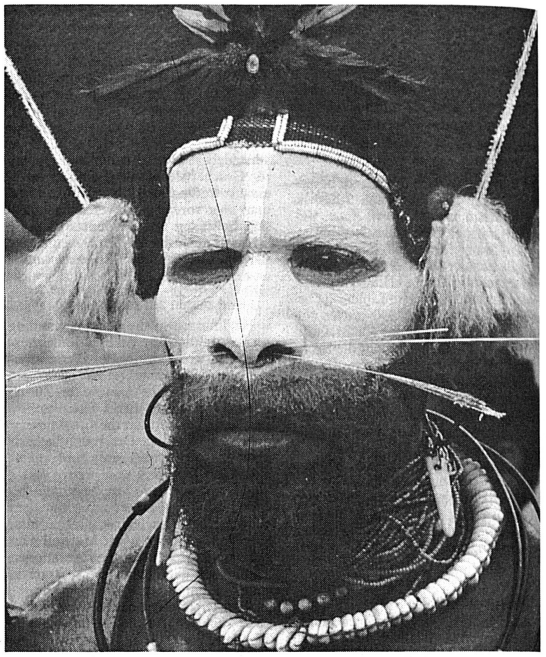
Das war es, was der kleine Junge in der Hand gehalten hatte: geräucherten Fisch in Sagofladen gewickelt. Und das gibt es morgens, mittags und abends.

Ungeheure Sprachvielfalt

Durch wenige Flusskilometer getrennt, leben hier also die Angarik-, die Imas- und die Kundiman-Leute, kleine Stämme mit höchstens ein paar hundert Köpfen. Alle sprechen ihre eigene Sprache, die gegenseitige Verständigung läuft über Pidgin-Englisch. Daher die ungeheure Sprachenvielfalt Papua-Neuguineas. 700 Sprachen, 40 Prozent aller Weltsprachen, sind hier gezählt worden. «Jeder Stamm blieb für sich», erklärt Paul. «Niemand wagte sich ins Nachbardorf, aus Angst gegessen zu werden.» Offiziell hat es den letzten Akt von Kannibalismus 1973 gegeben. Doch wer weiss schon, was bei den abgelegensten Stämmen vor sich geht. In der Karawari-Region werden keine Menschen mehr gegessen. Doch die äusserlichen Anzeichen unserer technischen Zivilisation sind immer noch rar.

Für Unterhaltung sorgen die Menschen selbst, Fernseher gibt es nicht, gekocht und gegessen wird in der Familie, McDonalds sind unbekannt. Keine Autos, keine Strassen.

Das unschuldige Paradies gibt es aber auch hier nicht mehr. Ein paarmal in der Woche kommt das 20. Jahrhundert, wenn das Kleinflugzeug mit den Touristen auf der Grasspiste landet. Nur für sie legen die Kundiman, die etwas «weiter» sind als die Angarik, noch Grassrock und «arse grass» an. Die Kameras der Weissen wünschen das. Erholen sich Fremde dann in ihrer bequemen Lodge, werden Shorts und T-Shirt wieder hervorgeholt. Wer die Maskerade nicht mitmachen will, muss in seiner Hütte bleiben, solange die Touristen im Dorf sind. □



Ein Huli-Mann, der sein Gesicht für einen zeremoniellen Tanz bemalt und seine Perücke mit den prächtigen Federn des Paradiesvogels geschmückt hat.

Incentive EIBTM

Beim Lesespass beginnt's

Diesen Donnerstag geht in Genf die internationale Incentive-Messe EIBTM zu Ende. Ein guter Teil der Reisebranche geht nach Genf, um seine Phantasie in Sachen Reiseprodukte wieder etwas anzukurbeln. Ausgefallenes ist dabei schon vor der eigenen Haustür, aber auch in ferner Exotik auszumachen. Die Redaktion hat sich als Incentive-Texte zwei Extreme einfallen lassen. *htr*-Korrespondent *Michael Scharenberg* wagte sich – auf eigenes Risiko – zu den Ex-Kopfjägern in Papua-Neuguinea und wurde reich mit Erlebnissen belohnt. *Claudio Engeloch* versuchte, dem guthelvetischen Mix Schweizer-Schlösser-Incentive (Seite 2) auf die Spur zu kommen. Den Lesern und Leserinnen seien beide Geschichten wärmstens empfohlen. Incentive – beim Lesespass beginnt's. *APK*

Zehn Tips für Reisende

Pro Jahr kommen erst ein paar tausend Touristen nach Papua-Neuguinea, Massen- und Grossgruppentourismus gibt es nicht. Der Normalfall ist der Einzelreisende, der sich mit Hilfe eines Reisebüros eine mehr oder weniger individuelle Route zusammenstellt. Die Vertreter von TNT (vergleiche anderer Kasten) wären auch wichtige Kontakte im Notfall!

Anreise, Transport: zum Beispiel mit Swissair oder Lufthansa nach Singapur, Hongkong oder Manila, dann weiter mit Air Niugini (Adresse in Deutschland: *Waidmannstrasse 45, 6000 Frankfurt/Main 1, Telefon 0049 [69] 634 095.* Da es kaum Strassen gibt, nimmt man auch für die Inlandrouten das Flugzeug. Air Niugini bietet dafür einen Airpass an.

Visum: erhalten Deutsche und Schweizer bei der Einreise.

Zahlungsmittel: Reiseschecks, Kreditkarten (die aber nicht überall akzeptiert werden!), ein bisschen Bargeld.

Impfung: Malariaprophylaxe unerlässlich.

Fotografieren: praktisch kein Problem, im Zweifelsfall fragen. Reichlich Filme mitnehmen, da schwer zu kaufen.

Reisezeit: das ganze Jahr; die Regenzeit, November bis April, ist wegen der extremen Topographie nicht überall gleich.

Klima: heiss und feucht, im Hochland gelegentlich empfindlich kühl. Daher muss man relativ viel Kleidung mitnehmen, was Probleme geben kann, da die Gewichtsbeschränkung auf Inlandflügen bei 16, manchmal gar nur bei 10 Kilos liegt. Tip: so packen, dass Übergewicht auf den grösseren Flughäfen Port Moresby und Mt. Hagen deponiert werden kann.

Sex mit Einheimischen: am besten nicht, denn es kann sein, dass am Morgen danach der ganze Stamm vor der Tür steht und Heirat oder Kompensation verlangt.

Persönliche Sicherheit: Unruhen machen die abgelegene Inselprovinz Nordsalomonen unzugänglich, und in den Städten treiben Jugendbanden ihr Unwesen. Tip: Nachts gehört der Tourist nicht auf die Strasse; geraten Sie doch mal in die Klemme, geben Sie lieber die Kamera als das Leben. Mit gesundem Menschenverstand, Freundlichkeit und Höflichkeit sollte aber nichts passieren. Ich selbst hatte nie das Gefühl von Bedrohung. Zur Not kann der Hinweis nützlich sein, Deutscher oder Schweizer zu sein. Australier oder Amerikaner sind nicht beliebt.

Geschenke: Draussen in der Provinz sind Schreibblöcke, Kugelschreiber, Filzstifte und Handspiegel äusserst begehrte Mitbringsel. *MSS*

Wo die Frauen Ferkel säugen. . .

Papua-Neuguinea, 462 000 Quadratkilometer gross, 4 Millionen Bewohner, unmittelbar unterm Äquator, ist so fremd und bietet so viel, dass wenigstens für den ersten Besuch eine geführte Reise zu empfehlen ist. Trans Niugini Tours, neben Melanesian Tourist Services einer der grossen Veranstalter des Landes, bietet einen guten Einstieg. (TNTs Adresse in Deutschland: *Blumenstrasse 26, 4000 Düsseldorf 1, Tel. 0049/211 80127.)*

Das Standardprogramm von TNT, das aber angepasst werden kann, sieht drei Stationen, alle auf der Hauptinsel, vor: die Malolo Plantation Lodge bei Madang an der Nordküste, von wo aus auch Tauchtouren organisiert werden können (die Tauchbasis der Lodge selbst ist derzeit aber nicht in Betrieb), die Karawari Lodge im Gebiet des Karawari-Flusses im Nordwesten und die Ambua Lodge im Hochland. Alle drei Lodges sind Ausgangspunkt für Tagestouren zu den Stämmen der Umgebung. Als Teil dieses Programms kann man eine mehrtägige Flussfahrt buchen.

Es ist aber zu überlegen, darauf zu verzichten und mehr Zeit für Karawari und Ambua einzuplanen, vor allem zusätzliche Tage ohne Programm, einfach zum Verdauen der ungeheuren Flut von Eindrücken. Beide Lodges sind geschmackvoll eingerichtet und machen den Aufenthalt sehr angenehm. Das Essen ist nicht allzu raffiniert, aber reichlich, die Unterkünfte sauber und gepflegt. Während Ambua auch gehobeneren Ansprüchen genügt, bietet Karawari, wo es auch an nichts fehlt, mehr urige Atmosphäre.

Darüber hinaus kann TNT auch individuelle Abenteuerferien organisieren, beispielsweise die Besteigung des 4500 Meter hohen Mount Wilhelm, des höchsten Gipfels in Papua-Neuguinea.

Ein spektakuläres Land – Kontrast von Inseln, Korallenmeer und Hochgebirge. Es ist ein wahres Dorado für alle möglichen sportlichen und Abenteueraktivitäten, Wandern, Wildwasserfahrten, Touren mit dem Geländewagen, Hochseefischen, Tauchen, Dschungeltreks.

Die eigentliche Faszination aber geht von den Menschen aus. Die unzähligen Stämme haben viel von ihrer Kultur bewahrt, die Hulis im südlichen Hochland haben erst 1935 die ersten Weissen gesehen. Gesichtszüge und Hautfarbe sind sehr unterschiedlich, für unser Empfinden teils grob und ungeschlacht, teils bildschön, und von braun bis zum schwärzesten Schwarz dieser Welt.

Ihre Kultur beschert die eigentlichen Höhepunkte einer Papua-Neuguinea-Reise. Stammesfehden sind an der Tagesordnung, ausgetragen mit Pfeil und Bogen. Das ist auch die Bewaffnung des Sicherheitspersonals der Touristenunterkünfte.

Für die Braut muss der Zukünftige einen Preis bezahlen, der meist in Schweinen berechnet wird. Schweine stehen so hoch im Kurs, dass die Ferkel teilweise von jungen Müttern, menschlichen, gesäugt werden. Einmalig der Kopfputz der Hulis, gewaltige «Perücken» aus dem eigenen Haar, verziert mit den Federn des Paradiesvogels. Und diese Gegensätze. «Arse grass» und Lendenschurz gehören bei den Hulis zum Strassenbild wie der Geschäftsanzug. Es ist gelebte Kultur, nicht Museum.

Veranstalter wie TNT organisieren Tagestouren, um die Gäste möglichst viel von dieser Kultur miterleben zu lassen. Doch kann es vorkommen, dass der im Prospekt versprochene Besuch eines Dorfes oder eines Festes kurzfristig abgesagt werden muss. Ein Beispiel: Bei den Hulis liegen derzeit vier Clans miteinander im Clinch. Einer Frau waren nacheinander drei Ehemänner gestorben. Eigentlich hätte sie jedesmal die Hälfte des Brautpreises zurückgeben müssen. Was sie aber verweigerte und so ein Vermögen anhäufte. Der Brautpreis beträgt rund 30 Schweine, jedes umgerechnet bis 1500 Franken wert. Die Clans versuchen, in Verhandlungen diesen Konflikt zu lösen. Nützt alles nichts, kommt es zur «Schlacht». Auf einem genau bezeichneten Feld stellen sich die Männer auf und kämpfen mit Pfeil und Bogen. Tötung des Gegners ist aber nicht das Ziel. Sobald ein Krieger ernsthaft verwundet wird, wird der Kampf sofort abgebrochen, neue Verhandlungen beginnen. Das kann Wochen gehen. Irgendwann aber einigt man sich, meist nach relativ wenig Blutvergiessen. Doch während einer solchen Fehde müssen Touristenbesuche manchmal abgesagt werden. *MSS*

Ahnenkult ist in Papua-Neuguinea weit verbreitet. *Bilder Michael Scharenberg*

PASSEVITE

Dienst am Kunden

Das oberste Dienstleistungs-Gebot besagt: «Kunden finden, zufriedenstellen, halten». Nachzulesen in jedem herkömmlichen Verkaufslehrbuch. Auf Hoteliers und Restaurateure bezogen heisst das: Die Bedürfnisse der Gäste erkennen und erfüllen. Tönt eigentlich simpel und einfach. Und doch hat die Sache ihre Haken: Gäste bringen ihre Wünsche oft nur verschlüsselt zum Ausdruck. Für den Hotelier gilt somit: Augen und Ohren offen halten, um all die – oft versteckten – Anliegen zu erfassen und, wenn immer möglich, ins Angebot aufzunehmen.

★

So weit, so gut, werden Sie sagen, das ist doch unser täglich Brot. Stimmt. Und doch scheinen (zu) viele Hotelieren und Restaurateure zum Begriff «Dienstleistung» ein gestörtes Verhältnis zu haben. Oder ist es Betriebsblindheit, die eine Patronne oder Patron elementarste Service-Gesetze missachten lässt? Was wir in der einheimischen Gastronomie-Szene innerhalb weniger Tage erlebt haben, lässt es uns befürchten.

Erstes Beispiel: Ein Restaurations-Grossbetrieb in der grössten Stadt unseres Landes, ein Spezialist für Grossanlässe und Kongresse. Wir möchten um 9.30 Uhr einen Tisch im A-la-carte-Lokal reservieren. Die freundliche Dame am Telefon erklärt uns, dass Tischreservationen erst ab 10 Uhr entgegengenommen werden. Nein, sie habe keine Kompetenzen, dies stellvertretend zu tun; wir möchten doch bitte zurückrufen. Was wir nicht tun. Denn: Wäre es nicht Dienst am Kunden, seine Telefonnummer zu notieren, ihn zurückzurufen und um seine Wünsche zu fragen. Statt ihn zu bitten, sich nochmals zu bemühen. Dienstleistung? Wohl kaum.

Zweites Beispiel: Ein Zunfthaus in der gleichen Stadt. Die Mitglieder eines ortsansässigen Serviceclubs treffen sich jeden zweiten Montag in besagtem Haus. Eines Montags stehen sie vor verschlossener Türe. Was war geschehen? Im zünftigen Haus hatte die oberste Chefin beschlossen, den ersten Wochentag fortan als Wirtesonntag zu heiligen. Dagegen ist nichts einzuwenden. Nur: Wer es nicht für nötig erachtet, seine Stammkunden entsprechend zu informieren, verdient die Bezeichnung «Gastgeberin» nicht. Dienst am Kunden? Wohl kaum. Apropos Wirtesonntag: Wir gönnen, wie gesagt, jedem hart arbeitenden Restaurateur seinen wohlverdienten Ruhetag. Wir sind ihm oder ihr jedoch dankbar, wenn er uns seine Absicht kundtut.

Übrigens auch am Telefon. Mittels eines Beantwortungsgerätes. Denn: Wenn sich am anderen Ende der Leitung nichts tut, braucht es schon hellseherische Veranlagungen, um zu erkennen, dass im Löwen die Küche heute kalt bleibt.

★

Der Angelsachse spricht von customer service, wenn er Dienstleistung meint. Von der Zufriedenstellung der Kunden also. Um Kundenwünsche erfüllen zu können, muss man sie kennen. Ohren und Augen offen halten. Sich in die Lage des Gastes versetzen. Und sämtliche im Betrieb vorhandenen Kräfte mobilisieren. Von der untersten Hierarchiestufe bis zur obersten. Um den Gast zufriedenzustellen und zur Rückkehr zu animieren. Hand aufs Herz, liebe Hoteliere, lieber Hotelier, wie würden Sie reagieren, wenn Sie Ihre Reservation nicht anbringen könnten? Wenn man Sie vor verschlossener Türe stehen liesse? Oder wenn Ihr Anruf unbeantwortet bliebe? Vielleicht stimmten auch Sie mit den Füssen ab. Anders ausgedrückt: Sie würden diese ungastlichen Häuser in Zukunft meiden.

Marianne Ming-Hellmann

Caves Orsat und Amann-Holding

Neubeginn bei Orsat

Bei einem umfassenden Informationstag der Caves Orsat SA präsentierte sich das Weinhaus als modernes und Europa-fites Unternehmen. Die Caves Orsat SA wurde 1989 von der Amann-Gruppe übernommen. Beide Firmen legten mit einem Gesamtaufwand von 26 Millionen Franken ihre technischen Anlagen bei der Orsat SA in Martigny zusammen.

RICCARDA SCHÖN

«Noch vor einem Jahr sah es nicht sehr rosig bei uns aus», erklärte eingangs *Fritz Rottermann,* Delegierter des Verwaltungsrates der Orsat SA, «die Lager waren voll, und wir mussten unsere Bestände deklassiert auf den Markt werfen. Die Deklassierung hat uns rund 12 Millionen Franken gekostet. Das haben wir alles ohne Bundessubventionen gemacht», betont Fritz Rottermann. Heute präsentiert sich die Caves Orsat SA zwar noch mit roten Zahlen, aber für das kommende Jahr kann mit einem ausgeglichenen Konto gerechnet werden.

Investitionen und Synergieeffekt

Die Kehrtwendung aus dem finanziellen Desaster schaffte die Orsat SA Hand in Hand mit der Amann-Holding, von der sie vor drei Jahren übernommen wurde. Mit einem bewährten Sanierungsprogramm: Durch neue Investitionen, Synergien schaffen und Rationalisieren entstand ein moderner Spitzenbetrieb der Weinwirtschaft.

Die neuen Investitionen wurden grossteils aus Immobilienverkäufen der Orsat SA finanziert. So wurden Liegenschaften im Stadtzentrum von Martigny und das Depot in Glattbrugg bei Zürich verkauft. Gleichzeitig beschloss die Amann-Holding, ihre technischen Einrichtungen von Neuenburg nach Martigny zu verlegen. Somit entstand eine der modernsten Keltereianlagen der Schweiz. Jährlich können 25 Millionen Flaschen in den drei Abfüllanlagen produziert werden.

Zusätzlich können Importweine aus 30 Ländern abgefüllt werden. Damit ist die Orsat SA unter anderem das technische Dienstleistungsunternehmen für die Amann Vins SA in Neuenburg. Zu der Amann-Holding gehören Kellereien, Weinhäuser und Abfüllstationen in Waadt, Frankreich und Deutschland. «Der Eintritt in die Weinbaugruppe Amann», resümiert *André Bochatay,* Generaldirektor der Orsat SA, «hat uns zu einer gesamtschweizerischen, aber auch europäischen Stellung verholfen.»

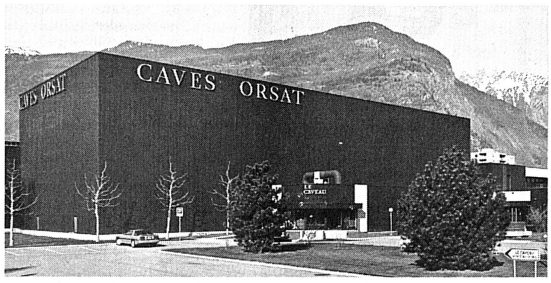
Bei den ganzen Investitionen und technischen Erneuerungen wurde auf den Umweltschutz und die Weinqualität ein grosses Gewicht gelegt. Sämtliche neuen Inox-Stahltanks sind durch eine spezielle Elektropolitur innen so glatt wie Glas. Das bedeutet, dass eine Tankreinigung ohne chemische Mittel möglich ist. Es reicht eine Hochdruckreinigung mit Frischwasser. Ferner arbeitet die Hochleistungs-Flaschenreinigungsanlage (ach, diese deutsche Sprache), mit phosphatfreien Produkten. Die Flaschentransportbänder, fast einen Kilometer lang, werden mit 100 Prozent abbaubaren synthetischen Mitteln geschmiert.

Aber auch was dann in die Flaschen schliesslich reinkommt ist von erstklassiger Qualität. Die Caves Orsat hat mit den Winzern neue Abnahmeverträge vereinbart, bei denen sich die Winzer unter anderem verpflichten, die offizielle Mengenbegrenzung für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) einzuhalten. Die im letzten Jahr im Wallis eingeführte AOC-Bestimmung ist ein Vorgriff auf den neuen Rebbaubeschluss, der eine gesamtschweizerische Mengen- und Qualitätsvorschrift beinhaltet.

Integrierte Produktion

Eine weitere Qualitätssteigerung ist die Förderung der integrierten Produktion im Walliser Weinbau. Hinter dem Begriff integrierte Produktion (IP) steht die Idee der gezielten Schädlingsbekämpfung. Das heisst, es werden Nützling gegen Schädlinge ausgespielt und chemische Mittel nur dosiert und gezielt eingesetzt. So wird die Raubmilbe, trotz martialischem Namen ein Nützling für die Rebe, gegen die rote Spinne, ein Schädling, eingesetzt. Gedüngt wird nur nach vorhergegangener Bodenanalyse, um dem Boden auch nur das zu geben was er wirklich braucht. Heute bebauen im Wallis 220 Winzer 700 Hektar Rebfläche nach diesem Prinzip. Vor drei Jahren wurde die Vereinigung Vitival gegründet, die die integrierte Produktion schützt und kontrolliert.

Als ein Musterbetrieb für die integrierte Produktion wurde das Weingut Montibeux der Familie *De Rahm* vorgestellt. Auf dem Gut, das sich aufgrund seiner natürlichen Grenzen «Clos» nennen darf, wird hauptsächlich Chasselas angebaut. Produziert wird ein eleganter, geschmeidiger Fendant «Clos de Montibeux». Die rund 35 Hektar der Orsat eigenen Weinberge werden nach dem Prinzip der integrierten Produktion bewirtschaftet. □



Eines der modernsten Weingüter der Schweiz. *Bild zvg*

Orsat kurzgefasst

Firmenname: Caves Orsat SA, mit Sitz in Martigny; Gründungsjahr 1874; Tätigkeit: Produktion, Weinkelterei und -kellerei.

Gesamte Rebfläche im Besitz der Caves Orsat SA: 35 Hektar; Tageskapazität der Traubenannahme: 800 000 Kilogramm; 3 Abfüllanlagen; Lagerkapazität: 25 Millionen Liter in Martigny, 5 Millionen an weiteren Standorten.

Personalbestand: 100 Personen; Aktienkapital: 25 Millionen Franken; Exportanteil: 3 Prozent; Umsatz 1991: zirka 50 Millionen Franken; Betriebsverlust 1991: 4 Millionen Franken. *RSCH*

Nestlé

Noch sprudelt die Gastroquelle zuwenig

Der Nahrungsmittelkonzern Nestlé SA hat das vergangene Geschäftsjahr mit einem Rekordumsatz von 50,49 Milliarden Franken abgeschlossen. Der Bereich Hotellerie und Gastronomie konnte umsatzmässig zwar zulegen, blieb aber ertragsmässig hinter den Erwartungen zurück. Die amerikanische Hotelkette Stouffer, an welcher Nestlé beteiligt ist, konnte nur dank einer Akquisition ein Umsatzplus verbuchen.

STEPHAN WEHRLE

Mit einem Umsatz von 266 Millionen Franken, 11,9 Prozent mehr als im Vorjahr, erzielte der Produktebereich Hotellerie und Gastronomie ein befriedigendes Ergebnis (1989 hatte der Umsatz in diesem Sektor allerdings noch 297 Millionen Franken betragen). Wie dem Jahresbericht des Konzerns zu entnehmen ist, hat sich die Wiedervereinigung Deutschlands bereits positiv ausgewirkt, obschon insgesamt ein Rückgang im Gastronomiesektor verzeichnet wurde. Schwerpunkte der Erzeugnisse für Grossverbraucher bei Nestlé bilden Halbfertigprodukte, industriell hergestellte Grundsaucen und Tiefkühlprodukte.

Dass der Nahrungsmittelmulti auch auf diesem Gebiet gewisse Ambitionen hat, zeigt die Akquisition der auf Tiefkühlprodukte und Gemeinschaftsverpflegung spezialisierten schwedischen Gesellschaft Indra. Die Viviser vermelden zudem den ausgezeichneten Start einer neuen Fabrik in Kanada, die Brötchen für die Fastfood-Restauration herstellt.

Die vor wenigen Wochen nach einem langen Übernahmekampf erworbene Perrier-Gruppe erweist sich schon heute als lukrative Quelle. So bezahlte Nestlé für das französische Mineralwasserunternehmen deutlich weniger als die ursprünglich erwarteten drei Milliarden Franken, was problemlos ohne Kapitalerhöhung finanzierbar ist. Das Schweizer Unternehmen ist damit bekanntlich weltweit die Nummer 1 auf dem Mineralwassermarkt und weist einen grösser als bisher angenommenen Marktanteil in Italien auf, da noch Beteiligungen an italienischen Quellen «entdeckt» wurden (unter anderen San Pellegrino). Im gesamten EG-Raum verfügt Nestlé somit über eine Kontrolle von 20 bis 25 Prozent am gesamten Wassermarkt.

Probleme mit Hotelgruppe

Während Nestlé für beinahe sämtliche Produktegruppen unter Berücksichtigung der nicht eben euphorischen Wirtschaftslage gute Ergebnisse präsentieren kann, verzeichnete der Bereich Hotellerie im vergangenen Jahr einige Probleme. Die Stouffer-Hotelkette, an welcher Nestlé beteiligt ist, konnte den Umsatz lediglich um fünf Prozent erhöhen. Dies ist ausschliesslich darauf zurückzuführen, dass die sechs Hotels der Presidente-Kette in Mexiko, an der sich Stouffer 1991 beteiligt hat, erstmals zu Buche schlagen. □

Franke-Gruppe

Leichter Rückgang – Nur ein blaues Auge

Die mit 25 Gesellschaften in 13 Ländern tätige Franke-Gruppe musste im vergangenen Geschäftsjahr eine leichte Umsatzeinbusse hinnehmen. Der konsolidierte Gruppenumsatz verringerte sich um 1,5 Prozent von 546,4 auf 538,0 Millionen Franken. Für das laufende Jahr rechnet die in Aarburg domizilierte Gruppe weiterhin mit einer rezessiven Wirtschaftslage.

STEPHAN WEHRLE

Der in der Küchentechnik sowie in der Verpflegungs- und Getränketechnik tätigen Franke-Gruppe wehte im vergangenen Jahr der rauhe Wind der weltweiten Rezession entgegen. So mussten auf so wichtigen Absatzmärkten des Unternehmens wie den USA, Grossbritannien, Skandinavien und der Schweiz Umsatzrückgänge registriert werden. Gleichzeitig konnte zwar in Ländern wie Deutschland, Italien, Österreich, Belgien und teilweise in England ein befriedigendes Umsatz- und Ertragswachstum verzeichnet werden, was einen massiveren Einbruch der ganzen Gruppe verhindern konnte. Problematisch für den Schweizer Küchentechnik-Branchenleader ist aber, dass sich die wirtschaftliche Lage in den USA und die damit verbundene Investitionshemmschwelle kurzfristig nicht verbessern wird.

Auf dem Schweizer Markt machen dem Aarburger Unternehmen die anhaltend hohen Zinsen, die unverhältnismässige Teuerung und die mangelnde Investitionsbereitschaft zu schaffen. So gelang es dem Franke-Stammhaus nicht, an die Erfolge der Vorjahre anzuknüpfen. Die Gesamtverkäufe in der Schweiz reduzierten sich um nicht weniger als 17,8 Millionen oder 9,6 Prozent. Wie der Vorsitzende der Konzernleitung, *Michael Pieper,* anlässlich der Pressekonferenz betonte, rechnet die Gruppe für die nächsten zwei Jahre eher mit einer weiteren Verschlechterung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Schweiz.

Obschon die Franke AG, Aarburg, die Kunststoffspülenfabrikation im letzten Jahr nach Schottland verlegte, hält die Franke-Gruppe nach den Worten von Pieper weiterhin am Standort Schweiz fest. Das Ja zur Schweiz unterstreicht Pieper durch die anhaltend hohen Investitionen wie dem zurzeit realisierten Gesamtneubau in Stetten AG mit einem Investitionsvolumen von rund 20 Millionen Franken. Der Neubau soll die Grundlage für eine rationelle Herstellung von qualitativ hochstehenden Produkten und deren erfolgreiche Vermarktung in ganz Europa bilden.

Trotz (oder gerade wegen) schwieriger Wirtschaftsbedingungen investiert die Franke-Gruppe vor allem in Europa munter weiter. So wurde Ende 1991 in Athen die Franke Hellas SA gegründet, im Mittelmeerraum werden zwei Markt- und Produkteorganisationen mittels Joint-Ventures aufgebaut, und in Italien wurden massive Investitionen im Bereich Technik getätigt. Mit dem Aufbau einer eigenen Vertriebsorganisation in den fünf neuen deutschen Bundesländern soll die Stellung von Franke im Osten Europas verstärkt werden. Die gesamten Anlageinvestitionen betrugen im vergangenen Jahr 51,7 Millionen Franken gegenüber 41,1 Millionen im Vorjahr. □

Franke-Gruppe im Überblick

(in Mio Franken)	1989	1990	1991
Kons. Umsatz	480,6	546,4	538,0
– Veränderung in %	11,9	13,7	–1,5
Cashflow (betrieblich)	50,1	55,3	53,0
– in % des Umsatzes	10,4	10,1	9,9
Investitionen	33,7	67,7	53,5
Bilanzsumme	264,0	306,0	326,4
Eigenkapital	91,8	99,8	118,9
– in % der Bilanzsumme	34,8	32,6	36,4
Mitarbeiter (Ø)	2231	2664	2658

APROPOS

FBMA informiert über PC-Programme

An Stelle des geplanten Besuches der Trattoria AG findet ein EDV-Anlass, organisiert von Burns & Gimble, zum Thema EDV und F & B statt.

Datum:
13. Mai 1992, 15.00 Uhr

Wo:
Bahnhofbuffet Zürich Hauptbahnhof, 1. Stock/Jagdsaal Telefon (01) 211 15 10

Thema:
EDV-Clear-Gastro, PC-Programm

Anmeldungen sind bis zum 12. Mai 1992 zu richten an: *Jürg Laichinger,* Hotel La Val, 7165 Brigels
Telefon (081) 941 12 52
Fax (081) 941 23 13 *r.*

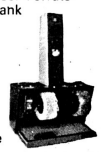
REKLAME

GENERALUNTERNEHMER IN SACHEN EDV FÜR HOTELIERS UND RESTAURATEURE.

ECLECTICA INFORMATIK AG
HUOBMATTSTRASSE 7
CH-6045 MEGGEN
TELEFON 041-37 38 31

HARDO immer einen Schritt voraus

Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzdessin grosser Vorratsschrank



Neu

Besonders geeignet als Etagen-Maschine

Modell Poliboy 5: Ausführung wie Poliboy 6, nur mit 3 Bürsten, platzsparend

Modell Poliboy SR de Luxe: Sohlenreinigungsmaschine. Zur Erleichterung von Hausfrau, Personal und zum Schutz der Teppiche

100% WIR

Konkurrenzlos niedrige Preise! Verlangen Sie unsere langjährigen Referenzen und unsere Offerte

Max Fior, Mafi + Co, 3052 Zollikofen
Kreuzstr. 9, Tel. (031) 911 35 97/911 47 45

Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung

Dank eigenem Familienbetrieb sind wir immer günstiger!

Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik

Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik
Netzibodenstrasse 23 – 4133 Pratteln 1
Tel. 061-811 57 22 Fax 061-811 57 52

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

Ein Publikumsmagnet sind die tollen Spielplatzgeräte von GTSM!

- GTSM-Rutschbahnen
- GTSM-Kombigeräte
- GTSM-Karussells
- GTSM-Schaukeln etc.

BON ☐ Senden Sie uns Ihre Unterlagen
Name/Adresse: _____ HTR

GTSM MAGGLINGEN TEL. 01/461 11 30
2532 Magglingen 8003 Zürich Aegertenstr. 56

Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
garantierte Neutralität

Tel. 031 507 111

Bei uns kommt der Abfall flach raus

30% WIR

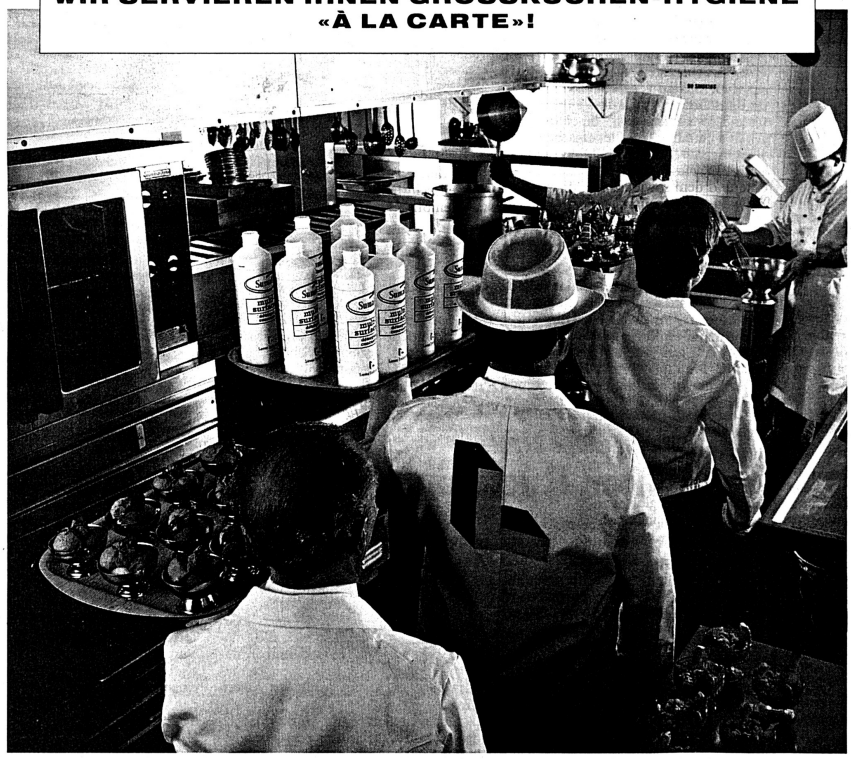
Kombipresse
- vielseitig als Abfallpress oder als Ballenpress oder als Dosenpress oder als Kesselpress

- Presskraft: 3000 kg
- Feuerverzinkt
- schnelle Amortisation
- kostenloses Ausprobieren

Fr. 5'680.–

Kuli mot Transportgeräte Förder- und Lagertechnik
6343 ROTKREUZ
TEL. 042/64'31'44
FAX. 042/64'55'95

WIR SERVIEREN IHNEN GROSSKÜCHEN-HYGIENE «À LA CARTE»!



Eine Grossküche ohne entsprechende Hygiene ist undenkbar. Produkte und Systeme, die Probleme in diesem Bereich lösen, müssen allerdings einfach, sicher und wirtschaftlich sein.

Aber jede Küche ist so verschieden wie ihr Koch und so kann es kein Patentrezept geben. Ebensowenig ist es sinnvoll, Reinigungsmittel zu liefern nach dem Motto «viel hilft viel».

Nur in der engen Zusammenarbeit mit Ihnen können wir Ihre besonderen Hygieneprobleme erkennen und wirksam und wirtschaftlich lösen.

Unser umfangreiches Forschungs- und Entwicklungsprogramm garantiert höchstwirksame Produkte und Systeme.

Hinzu kommen unsere erfahrenen Mitarbeiter in Verkauf und Service.

Deren fundierte Kenntnisse der optimalen Küchen-Hygiene bieten Ihnen die Garantie, dass für Ihre speziellen Probleme der jeweils beste Service und die jeweils besten Produkte im Hinblick auf Kostenersparnis und Hygienesicherheit bereitgestellt werden können.

Wenn Sie mehr über unsere Produkte und Dienstleistungen erfahren wollen, rufen Sie bitte Albert Hengartner, A. Sutter AG, 9542 Münchwilen, an (Telefon 073/27 27 27). Laden Sie ihn ein, Mitglied Ihres Teams zu werden.

Lever Industrie

SUL 390

EIN MITGLIED DES TEAMS

WEBEREI TANNEGG

Frottierwaren ab Fabrik

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

F. Goetsch, Postfach 656
9500 Wil
Telefon (073) 22 59 96
Fax (073) 22 15 39

39383/323721

DIVERS

Canada-Katalog

für verkäufliche Restaurants, Motels, Hotels, Campingplätze plus viele Informationen. Vorauskasse Fr. 20.– in Schein (keine Briefmarken oder Schecks).
UNIFELLER Canada, Adlerweg 9, CH-3322 Schönbühl BE, Telefon (031) 859 46 77, Fax (031) 859 13 67

O 45409/199176

Billard

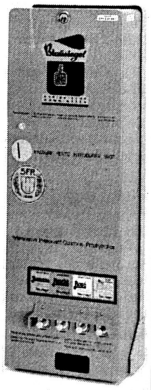
Grösste Auswahl an Billardtischen und Zubehör. Operating-Service, Leasing. Ausstellung auch abends und Sa./So. offen.
Auch Freiluftbillardtische!

Bowling

Kostengünstig dank "Bowlingo": weniger Platz, einfacher Unterhalt; Spielplausch für die ganze Familie!

BILLARD ALLTRADE AG, Zürich
Tel. 01-272 62 72, Fax 042-42 50 65

über 20 Jahre
Blausiegel
Präservativ-Automat



- Höhe 73 cm, Breite 23 cm, Tiefe 16 cm
- 4 verschiedene Sorten
- Automat 4sprachig beschriftet
- der Automat wird für Sie gratis montiert
- Beschädigung und Reparatur zu unseren Lasten
- **Mit Umsatzbeteiligung**

Generalvertretung
LITE International Limited
Telefon (077) 97 33 88
Fax (075) 3 41 95
Bei Abwesenheit automatischer Gesprächsaufzeichner mit Eurosignal

Comestibles

Seefisch und russischer Kaviar

Wussten Sie, dass von den gut 20 000 bekannten Fischarten nur etwa 5000 im Süsswasser vorkommen? Wenn man jedoch bedenkt, dass der Lebensraum der Süsswasserfische – Fliessgewässer und stehende Gewässer – nicht einmal 2 Prozent der Erdoberfläche ausmachen, dann sind das im Verhältnis relativ viele.

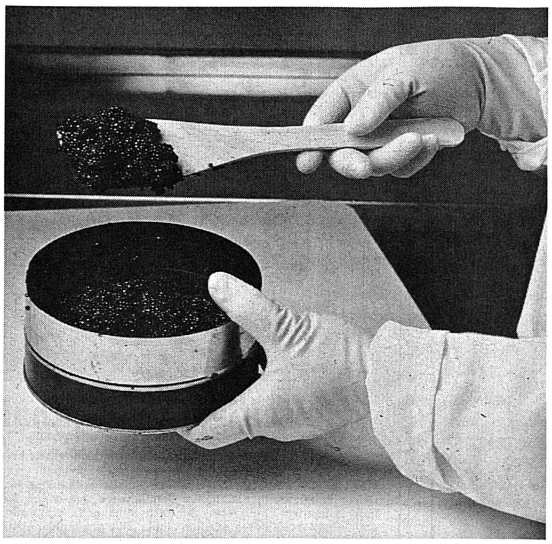
ARNE VAN GRONDEL

Die meisten Süsswasserfische würden sterben, sobald sie in Salzwasser gerieten. Doch andere, die sogenannten Wanderfische, wechseln zwischen Süss- und Meerwasser. Und zwar meist, um ihren Laichplatz aufzusuchen. Das geschieht in beiden Richtungen. Während beispielsweise der Aal aus dem Süsswasser ins Meer zieht, um sich fortzupflanzen (und darum hier zu den Meeresfischen gezählt wird), gibt es andere wie den Lachse die zum Ablaichen aus dem Meer ins Süsswasser wandern.

Die verschiedenen Gewässerarten bieten den Fischen sehr unterschiedliche Lebensbedingungen. Dabei lassen sich bei den Seen vom Hochgebirge bis zum Flachland bestimmte Typen, im Verlauf der Fliessgewässer von der Quelle bis zur Mündung bestimmte Zonen unterscheiden, die durch ihre Umweltbedingungen und die Zusammensetzung der Fischfauna charakterisiert werden. Diese Seentypen und Fliesswasserzonen werden nach den «Leitfischen», also den am häufigsten dort vorkommenden Fischarten, benannt. So unterscheiden wir Bachforellen-, Saiblings-, Coregonen-, Brachsen-, Zander-, Plötzen- und Hecht-Schlei-Seen.

Verschiedene Fische

Die verschiedenen Fliessgewässerabschnitte bezeichnet man als obere und untere Forellenregion, Äschen-, Barben-, Brachsen und Kaulbarsch-Flunder-Region. In der letztgenannten Flussregion, im Mündungsgebiet zwischen Süss- und Salzwasser, werden schon die Gezeiten wirksam. Hier gibt es bereits an den geringen Salzgehalt angepasste Meeresfische, wie zum Beispiel Flundern.



Kaviarkauf ist Vertrauenssache, nicht alle schwarzen Perlchen versprechen Genuss. *Bild zvg*

Felchen: Wirtschaftlich gesehen der Brotfisch der schweizerischen Seefischerei schlechthin! Der beliebte, lachsverwandte Speisefisch ist ein standortreuer Schwarmfisch und ernährt sich von Plankton.

Seesaibling: Hochbegehrter Speisefisch, braucht kaltes sauerstoffreiches Wasser. Festes und zart lachsfarbenes Fleisch.

Äsche: Gemäss der lateinischen Bezeichnung «Thymallus» schmeckt das feste, magere, weisse Fleisch tatsächlich nach Thymian.

Hecht: Immer in der Küche willkommen. Festes, weisses und aromatisches Fleisch. Liebt als Standfisch klare und ruhige Gewässer mit Kiesgrund.

Egli: In der Schweiz einer der beliebtesten Speisefische! Leider knapp erhältlich! Nahverwandt und qualitativ vergleichbar ist der in Nordamerika beheimatete «Yellow-Perche» – ist kommerziell gesehen für die Schweiz kaum wegzudenken!

Kaviar aus Russland

Die nun unabhängigen Teilrepubliken der ehemaligen Sowjetunion haben auch Auswirkungen auf den internationalen Kaviarhandel. Eine ähnliche Situation gab es auch schon, als nach der iranischen Revolution ebenfalls gewaltige Mengen Schwarzmarktware die Märkte überschwemmten. Anstelle der «Sovrybflot», welche früher das alleinige Exportmonopol für russischen Kaviar innehatte und dem sowjetischen Ministerium für Fischfang unterstellt war, versuchen nun die verschiedenen Produktionsstätten in den unabhängigen Staaten den Alleingang: Astrachan/Russland (Kaspisches Meer); Guriev/Kasachstan (Kaspisches Meer); Krasnodar/Russland (Asowsches Meer); Krasnowodzk/Turkmenistan (Kaspisches Meer); Khabarovsk/Russland (Amur-Fluss) und Baku/Aserbaidschan (Kaspisches Meer).

Preisberuhigung beim Kaviar

Die daraus resultierende Konkurrenzsituation könnte eine Reduktion der Exportpreise bewirken, vor allem aber wird sich der Preis für Beluga-Kaviar wieder etwas beruhigen. Ferner führt der zunehmende Wertverlust des Rubels in den neuen GUS-Staaten dazu, dass nun auch Organisationen, welche bisher nie mit Kaviar in Berührung kamen und somit auch nicht über die notwendigen Kenntnisse verfügen, versuchen, diesen im Austausch gegen dringend notwendige Lebensmittel zu exportieren.

Mindere Qualität auf dem Markt

Nach offiziellen Angaben lag der legale Export der UdSSR im Jahr 1991 bei zirka 80 Tonnen. Die Mengen an illegal exportiertem Kaviar, welcher meist aus Inlandware minderer Qualität und aus überlagerten Beständen besteht, belaufen sich schätzungsweise auf mehr als 10 Tonnen pro Jahr. Es kann davon ausgegangen werden, dass sich grössere Mengen von altem Kaviar in den Händen von meist polnischen Händlern befinden. In Polen soll es bereits recht abenteuerliche Anlagen für die «Veredelung» solcher Überbestände geben, was dann des öfteren dazu führt, dass die Katze im Sack gekauft wird, die sich dann beim Verbraucher als bereits tot herausstellt.

Vorsicht bei Billigangeboten

Die Beobachtungen gehen jedoch dahin, dass sich in der Schweiz nur die Spitzenqualitäten aus sorgfältig aufbereiteter Exportware speziell im Fachhandel durchsetzen und behaupten können, denn der Konsument ist sehr wohl in der Lage, die Unterschiede zwischen diesen Qualitäten und der Billigware festzustellen. Heute mehr denn je ist der Kauf von Kaviar Vertrauenssache. Der schweizerische Comestibles-Handel empfiehlt, von Billigkäufen, deren Ursprung nicht genau ersichtlich ist, abzusehen und nicht etwa dem Preis, auf Kosten der Qualität, den Vorzug zu geben. Nur die anerkannten schweizerischen Kaviarimporteure garantieren für einwandfreie und frische Ware. □

Marktrundschau

Bewegung auf dem Schweizer Gemüsemarkt

Das Angebot auf dem Gemüsemarkt wird von Tag zu Tag umfangreicher, bunter und vielfältiger. Mengenmässiger Spitzenreiter beim einheimischen Gemüse ist gegenwärtig klar der Kopfsalat. Mit Lieferungen von mehr als 2,4 Millionen Häuptli kann der Bedarf der Konsumenten mehr als gedeckt werden.

Wichtigste Lieferanten sind die Produzenten im Tessin, aber auch aus dem Waadtland und aus dem bernisch-freiburgischen Seeland kommen erstaunliche Mengen.

Auch bei andern Salatgemüsen hat das Angebot deutlich zugenommen. Sehr aktuell sind Krachsalat, Lattughino und Batavia. Bei diesen Verwandten des Kopfsalates sind die Lieferungen deutlich grösser geworden. Zugenommen hat auch das Angebot bei Chinakohl – trotzdem sind noch grössere Importe notwendig. Zunehmende Tendenz auch bei Krautstielen, Spinat und Lattich. Bei den Tomaten kommt der Saison entsprechend erst ein sehr kleiner Teil des Bedarfs aus Schweizer Produktion – zurzeit sind Genfer, Tessiner, Thurgauer und Waadtländer Hors-Sol-Tomaten zu haben.

Als Primeur kommt eine erste Menge an Schweizer Stangenbohnen in den Verkauf. Bei den Gurken beherrscht nach wie vor die Importware das Bild; nur rund 10 Prozent des Konsums stammen gegenwärtig aus dem Inland. Als Ergänzung zu 80 000 Gurken aus Hors-Sol-Produktion liefert der Kanton Tessin in diesen Tagen die ersten Freilandgurken. Angesichts des wöchentlichen Konsums von 800 000 kg Bleich- und Grünspargeln sieht das Inlandangebot von knapp 12 000 kg sehr bescheiden aus. Beim Inlandangebot dominieren nun die Grünspargeln mengenmässig die Bleichspargeln. *LID*

MIXED PICKLES

Ein Bier zum selber aufmachen . . .

Die in der Interessengemeinschaft unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien zusammengeschlossenen Brauereien lancieren gemeinsam eine nationale Marke, die zwar regional abgefüllt, jedoch ab Juni gemeinsam national vermarktet wird.

Die grüne 5dl-Flasche wurde von der Firma Vetropack in ihrem Werk St. Prez produziert. Das Design mit dem Relief lehnt sich in der Form an traditionelle Bierflaschen an. Gerade das Relief brachte höchste Qualitätsansprüche in der Formenkonstruktion mit sich. Nun ist sie da, die schöne Bügel-Spez-Flasche: Euro-Norm-konform und kompatibel zum bestehenden Gebinde für die 58cl-Flaschen.

«Brauqualität» steht auf der Flasche, und das wird auch der Inhalt sein: In verschiedenen Regionen der Schweiz von unabhängigen Klein- und Mittelbrauereien gebrautes Spez-Bier, ein Beitrag zur regionalen Vielfalt unter den Schweizer Bieren. *pd*

Back & Brau Frauenfeld expandiert

Mit der Gründung der Back & Brau Holding AG, Zug, legt dieses ostschweizerische Gastronomie-Unternehmen die Basis für eine überregionale Expansion.

Das Konzept ist neu und doch alt: Schon vor gut 1200 Jahren sollen die Mönche des Klosters St. Gallen das Backen von Hefeprodukten und das Brauen von Frischbier unter einem Dach und vor den Augen ihrer Gäste praktiziert haben.

Seit zwei Jahren huldigt das Back-&-Brau-Restaurant in Frauenfeld diesem alten Brauch wieder mit grossem Erfolg, und ein gleichkonzipierter Betrieb hat kürzlich in Kreuzlingen seine Türen geöffnet. Konkrete Projekte für weitere Mutterbetriebe, bezeichnet als «Zellen» mit mehreren zugehörigen Restaurants, bestehen derzeit für Zürich, Basel, Bern und andere Schweizer Städte. Als erster Schritt einer Expansion ins Ausland wurde dieser Tage ein Franchisevertrag mit einer unabhängigen Marketinggruppe abgeschlossen. *pd*

Bier

Heineken will Pilsner Urquell

Der niederländische Bierkonzern Heineken ist an der westböhmischen Brauerei von Pilsner Urquell (Prazdroj Plzen) interessiert. Dies berichtete die Prager Wirtschaftszeitung «Hospodárské noviny» unter Berufung auf den Vorsitzenden des Heineken-Verwaltungsrates, van Schaik.

Im Produktionsprogramm des niederländischen Konzerns fehle noch das «Bier der Biere». Diese Ergänzung könne das Pilsner Urquell sein. Heineken sei bereit, bei Zustimmung zu seinem Einstieg sein Verteilernetz zur Verfügung zu stellen, wobei das traditionelle Markenzeichen erhalten bleiben solle. Wie die Zeitung bemerkt, geht es den Holländern offensichtlich gerade um dieses Zeichen. Angesichts der bevorstehenden Privatisierung in der CSFR habe das Interesse der internationalen Bierkonzerne an den böhmischen Brauereien beträchtlich zugenommen, insbesondere an Prazdroj und der Brauerei im südböhmischen Budejovice (Budweis). Budweiser, gebraut aus Malz, Hopfen und Wasser, letzteres mit Hilfe eines artesischen Brunnens aus 303 Meter Tiefe geholt und angeblich 7000 Jahre alt. Der Ausverkauf der CSFR hat begonnen. *UOK*

SCHLEMMERWOCHEN

21.	3.–20.	6.	*Frühlingserwachen*	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
13.	4.–27.	6.	*Indisches Buffet*	Nova-Park	Zürich
15.	4.–24.	5.	*Spargeln*	Sonne	Schwarzenburg
21.	4.– 8.	5.	*Walliser Woche*	Bad Bubendorf	Bubendorf
26.	4.–10.	5.	*Quinzaine Egyptienne*	Au Parc	Fribourg
4.	5.–24.	5.	*A Passage to India*	Bahnhofbuffet	Zürich
5.	5.–24.	5.	*Cuisine de la Mer*	Hilton International	Basel
5.	5.–20.	5.	*Sarnenland-Aktion*	International	Basel
6.	5.–10.	6.	*Bodensee-Festival*	Atlantis Sheraton	Zürich
7.	5.–31.	5.	*Kanadische Wochen*	Hotel Seerose	Meisterschwanden

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 8. 5. bis 14. 5. 1992

Pouletschnitzel
paniert, 80 g oder 120 g in Hartschale
per Kilo
09.80

Schweins-koteletten
geschnitten, tiefgekühlt
per Kilo
10.90

Parmesan
Grana Padano gerieben
Beutel 1 Kilo
11.50

Ditzler Blattspinat Ia
tiefgekühlt
Karton 5 Kilo
per Kilo
2.95

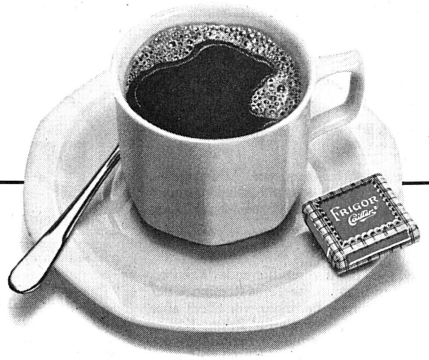
Thomy Gastro French Dressing
pikant
Bidon 12 Liter
per Liter
2.37

Alprose Napolitains
Sack 3 Kilo
per Kilo
11.90

Pommery
Champagne Brut Royal
Flasche 75 cl
27.95
+Wust

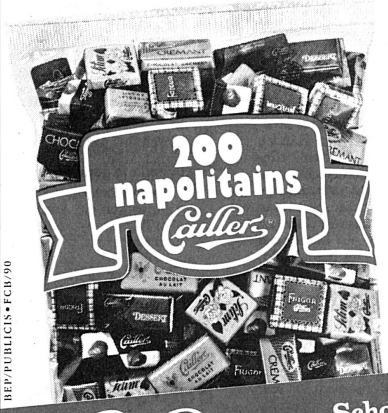
Calgonit
Trommel 15 Kilo
42.95

Prodega CC in:
Basel, Biel, Chur, Dübendorf, Heimberg, Kriens, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Rotkreuz



Kleine Aufmerksamkeit. Grosse Wirkung.
Mit Cailler - Napolitains.

Für weniger als 10 Rp.* verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer feinen, kleinen Cailler-Schokolade. Und verwöhnte Gäste kommen wieder.



FRIGOR. CAILLER MILCH.
CAILLER MILCH-HASELNÜSSE.
CHOCMEL. DESSERT.
CRÉMANT. SELIM.

Cailler Napolitains gemischt
2.5 KG 500 STÜCK*
1 KG 200 STÜCK

Erhältlich
bei Ihrem gewohnten
Grossisten.

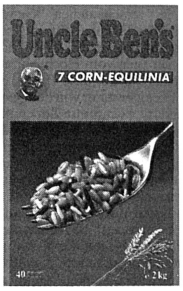
Cailler® Schokoladen, die man nie vergisst.

BEP/PUBLICIS•FCB/90

Uncle Ben's 7 CORN-EQUILINIA®

Vielseitig, schmackhaft und natürlich.

Die Bedeutung einer gesunden Ernährung kann nicht genug hervorgehoben werden.
UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA ist eine erstklassige Mischung aus **sieben auserlesenen, natürlichen Getreidearten,** bei denen lediglich die hartschalige Spelze entfernt, die darunterliegende nährstoffreiche Zellschicht (Aleuron) jedoch erhalten wurde. Dadurch enthält UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA **wertvolle Mineralstoffe, Spurenelemente sowie wichtige Nahrungsfasern.**



UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA ist vielseitig anwendbar als:

- vollwertige Beilage pur, mit Kräutern oder Nüssen
- Müesli an Yoghurt oder Quark mit Bananen, Birnen, Kiwi, Äpfeln usw.
- vegetarisches Gericht mit Grünspargeln oder Pilzen
- Getreideknödel, pikant oder süss
- Bauernomelette
- für die Herstellung von Brot
- vegetarisches Gericht mit einem Gemüseteller
- zubereitet wie «Riz Pilav» oder mit Gemüse-Julienne von Karotten, Lauch, Sellerie
- Salat, zusammen mit Tomaten, Kohlrabi, Gurken, Kresse etc.
- Suppeneinlage

Die Rezepte für diese Anwendungsbereiche stehen nebst anderen wichtigen Produktinformationen auf der Packung.

UNCLE BEN'S 7 CORN-EQUILINIA ist die schmackhafte und natürliche Wahl für eine gesunde Ernährung.

Erhältlich im 2 kg Paket für 40 Portionen oder im 7 kg Sack für 140 Portionen.

Zusammensetzung:

Vollkornreis (Brown Rice) Dinkel Wild Reis Roggen Weizen Hafer Gerste

ANSCHLAGBRETT

HOTELSCHULE LOTSCHER
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

Restaurant-Management-Kurs
8. bis 27. November 1992

SPRACHAUSBILDUNG
Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Anfänger und Fortgeschrittene
Kursbeginn wöchtenlich/monatlich
Exkursionen, Sport, Kultur
ENGLAND ★ USA ★ AUSTRALIEN
FRANKREICH ★ ITALIEN
Dokumentation/Beratung: Annemarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8712 Stäfa
42661/223492

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs
14 Sprachen in 22 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
Sprachferien für Schüler
Zur High-School in die USA

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

Ihre Ausbildung für den Einstieg in den Traumberuf «Reisebüro».
SRF
Schweizerische Reisefachschule Aarau
064 - 27 65 65
Nächster Samstagsvorkurs
13. 6.–28. 8. 1992
45893/284807

Französischkurse in Nizza
Intensiv-, Ferien-, Langzeit-Examenkurse
4-Std.-, 5-Std.- oder 8-Std.-Tag: 2 bis 24 Wochen.
Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.
Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:
Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice – France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fax (0033) 93 44 37 16
31429/123889

Inserieren bringt Erfolg!

Vorbereitung auf Wirteprüfung

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

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

Informieren Sie mich gratis und unverbindlich über den Wirtekurs. 5654

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

Feriensprachkurse für 10 – 18 jährige

Agra Ticino bei Lugano

ITALIENISCH • FRANZÖSISCH • ENGLISCH
AUSFLÜGE • SPORT

Auskünfte / Prospekte: Frau Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 St. Gallen
Tel. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27 • Tx. 88 13 52 inst ch

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: _____

Eine Pasta-Geschichte

Mamma mia, pastissimo!

Wer sich von seiner Leidenschaft zu Makkaroni oder Spaghetti mitreissen lässt und die Teigwaren zum Thema macht, provoziert den Einspruch all derer, die dazu wieder eine eigene Meinung haben. Diejenigen, die hierbei ihre Kennermiene aufsetzen, fordern sie entweder kategorisch «frisch!» oder doppeln gleich mit «al dente!» nach. Zudem besteht die Möglichkeit des Auslassens: Wie ist es mit den Knöpfli, den Gnocchi? Oder gar mit China, wo manche den Anfang einer langen Nudelgeschichte vermuten.

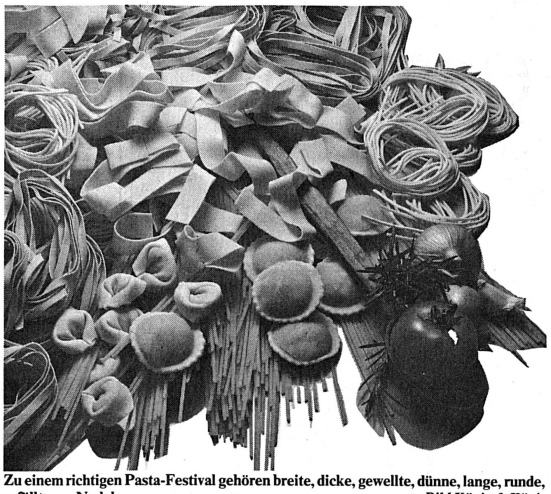
DORIS BLUM

Als *Marco Polo* 1295 nach Venedig zurückkehrte, brachte er natürlich mancherlei Kurioses mit, zu dem auch die Teigwaren, wie er sie am Hofe des *Kublai Khan* kennengelernt hatte, zählen. Der venezianische Kaufmann war ein einzigartiger Globetrotter – und Erzähler! –, doch wer ihn zum Originalimporteur der italienischen Pasta macht, begibt sich nicht weit genug südwärts. Wesentlich ältere Dokumente führen uns bis nach Sizilien und dort in die Küche der arabischen Kolonisten. Dass ihnen der getrocknete Teig aus Mehl und Wasser als ideale Vorratshaltung diente, leuchtet ein, warum und wie es jedoch zum Erfolg einer so simplen Ausgangslage gekommen ist, bleibt den Mutmassungen überlassen. Die Faszination liegt bestimmt in den bis heute unausgeschöpften spielerischen Möglichkeiten, seien diese nun in der Formen- und Farbenvielfalt oder im Komponieren von Zutaten.

Tortelli und Tortellini

Die Pappardelle aus der Toskana heissen in Venetien Paparèle und dürften ungefähr den Lasagne gleichen. Die Tagliatelle wiederum sind nicht einfach «Nudeln», so wie Tortelli keinesfalls als Tortellini gelten. Es gibt die Fusilli, Penne, Bigoli und so viele andere, die alle in irgendeiner Region heimisch und nicht selten mit erotischen Anspielungen verbunden sind, wie Müschelchen, Öhrchen, Löckchen ... So sollen denn auch die Tortellini aus einem unbändigen Lustanfall entstanden sein, den der Anblick eines blossen – weiblichen – Nabels bewirkte. Schüchterner reagierte ein Koch der Lukrezia Borgia: Ihr seidiges Weizenhaar habe ihn zur Inspiration der Tagliatelle verführt.

Dass die Orientierung im Spektrum Teigwaren nicht ohne Schwierigkeiten abläuft, illustriert eine Anekdote um *Gioacchino Rossini.* Der Meister betrat in Paris einen italienischen Pasta-Laden und verlangte nach neapolitanischen Makkaroni. Doch als man ihm welche brachte, wandte er sich entrüstet ab: «Das sind Makkaroni aus Genua!» Wer sich, anders als Rossini, mit eher allgemeinen Definitionen zufrieden gibt, unterscheidet vor allem zwischen industriell hergestellten und hausgemachten Sorten. Für die erstere, «pasta secca», gilt in Italien ein Lebensmittelgesetz, das ausdrücklich Hartweizen vorschreibt. Dieser gedeiht jedoch nur unter besonderen klimatischen Verhältnissen, was seinen Preis heraufsetzt. Dafür haben gerade diese Teigwaren den unverkennbaren, unnachahmlichen Biss – «al dente». Schauderliches geschieht in den Küchen, wo sie aus falschem Verständnis vermatscht werden.



Zu einem richtigen Pasta-Festival gehören breite, dicke, gewellte, dünne, lange, runde, gefüllte ... Nudeln. *Bild König & König*

Im Grunde genommen kann gar nichts schiefgehen. Alle Teigwaren wollen einen grossen Topf und viel siedendes Wasser, damit sie nicht aneinanderkleben. Wenn sie gar sind – darüber entscheidet am besten die Probe –, kommt das gute Abschütten. Bei der Sauce schliesslich haben wir freie Hand, solange wir sie nicht mit einer Suppe verwechseln.

Meist genügt schon ein besonderes Olivenöl oder Butter, frisch geriebener Parmesan, vielleicht eine Spur Pfeffer oder Knoblauch. Das Prinzip ist immer: Viel amore, etwas fuoco und dann andante! Ähnliches gilt für die Füllungen. Zwar heisst es von den Ravioli, sie seien eine typisch ligurische Erfindung, was soviel wie knausriger Einfall bedeutet. Nun scheint hier die Restenverwertung jedoch geradezu ideal – Bratenstücke, Fischabschnitte, Gemüse «abfälle» – vorausgesetzt, sie sind frisch und nicht zur Unkenntlichkeit zerstampft.

Enrico Caruso brauchte Tagliolini

Sinnbild für italienische Nestwärme ist la Mamma, die Teig knetet und in Pfannen rührt, und wenn sie dazu noch singt, wirkt das Ideal perfekt. *Enrico Caruso,* der mit dem Schmelz seiner Stimme jedes Publikum betörte, hatte zum Glück seinen Leibkoch. Wenn der Sänger von Lampenfieber und Weinkrämpfen geschüttelt wurde, kurierte ihn ein einziges Mittel: ein Teller Tagliolini mit Bolognaser Sauce.

Für uns, die ohne Mamma und ohne Leibkoch auskommen müssen, zeigen sich auch ausserhalb La Bella Italia verschiedene Lichtblicke. Hausgemachte frische Pasta finden wir heute nicht nur in ausgesprochen italienischen Restaurants oder Spezialgeschäften. Sämtliche Grossverteiler scheinen sich mittlerweile in irgendeiner «Casalinga»-Kollektion zu überbieten, obwohl das Angebot sich in monotonem Rahmen hält.

Das Geheimnis liegt im Teig

Seit die kleinen Nudelmaschinen praktisch in jedem Haushaltgeschäft erhältlich sind, wird die Lust am Selbermachen neu entdeckt. Wenn wir den erfahrenen Köch(inn)en auf die Finger gucken, wirken die Angaben für einen idealen Teig so verwirrend wie die vielen Namen für die vielen Formen und Sorten. Bei den einen sind es viele Eier, aber ja kein Wasser, andere betonen die Bedeutung des Mehls. Am besten ist es daher, gleich selber zu beginnen. Zum Beispiel pro 100 g Mehl 1 Ei, etwas Salz und Olivenöl. Die Mischung mit den Fingern gut durcharbeiten, dann so lange kneten – eben nudeln –, bis wir einen geschmeidigen, elastischen Teig haben.

Steht der Sinn nach Farbe, greifen wir zu Spinatgrün oder Safrangelb, wir machen uns zu Erfindern von Saucen oder benützen die Musse dazu, beim Partner jene Inspirationen zu holen, die im Reich der Pasta schon zu manch sonderbaren Namen führten. □

Das Mysterium Hartweizen

«Hartweizen», aber nicht so zermahlen, wie wir es von unserem Mehl her kennen, lautet das einmütige Kredo der italienischen Pasta-Meister. «Farina di semola» wirkt feiner als Gries und gröber als Mehl, es ist das, was unsere Müller als «Dunst» bezeichnen. Wer sich nun als Kleinverbraucher auf die Suche nach diesem Hartweizendunst begibt, erhält erst den Eindruck, Unmögliches zu verlangen. Selbst in ausgesprochen italienischen Quartierläden tönt der Bescheid gleich negativ. Tatsache ist die beschränkte Abgabe von italienischem Hartweizen und die generell kontrollierte Getreideeinfuhr in die Schweiz. *Ferrari* in Bern zum Beispiel bezieht den Dunst für die eigene Pasta-Produktion wie für den Verkauf bei der Staatsmühle. «Pasta Romagna», in Zürich bestellt bei der Coop-Mühle und sieht kein Problem im Weiterverkauf. Die Coop-Mühle selber findet keinen Grund für irgendwelche Engpässe: Der eingeführte Hartweizen stammt zwar vornehmlich aus Kanada und aus den USA, doch das dürfte niemanden stören. *DB*

Veltliner Wein

Immer weniger – immer besser

Nach dem Boom der 60er und 70er Jahre geriet der Veltliner-Absatz auf dem traditionellen Hauptmarkt Schweiz ins Stocken. Zuviel Durchschnittsware kam in den Handel. Geschrumpft ist auch die Produktion. Viele Winzer haben aufgegeben und überlassen die Rebberge dem vordringenden Wald. Zugenommen hat hingegen die Weinqualität jener Erzeuger, die sich mit Pionierarbeit im Gebiet engagieren.

PETER OSTERWALDER

Ich war im November ein paar Tage im Veltlin, besuchte italienische wie auch Schweizer Kellereien und machte mit zwei Puschlaver Produzenten Rundgänge durch die Reben. Die Frucht, die vom Baum der ersten Erkenntnis fiel, war ein Apfel. Er plumpste vom kahlen Ast, kullerte immer rascher talwärts, machte Riesensprünge und blieb weit unten ramponiert liegen.

Apfelkulturen im steilen Rebberg? Sie wurden von Parzellenbesitzern angelegt, die den Weinbau aufgegeben hatten, und verwilderten später ebenfalls. Andere Rebterrassen wurden widerstandslos dem Gestrüpp überlassen. Von oben dringt der Wald immer weiter vor. Verlassene Gebäude zerfallen ebenso wie die Mäuerchen, die die karge Erdkrume zusammenhalten sollten. In einzelnen Zonen sieht es trostlos aus.

Gesundschrumpfung

Der romantische Weinberg mit seinen ungezählten Terrässchen schrumpft zusehends, um 40 bis 50 Hektaren jährlich. Heute stehen noch 3500 Hektaren unter Reben, davon 1100 Hektaren mit DOC-Status. 470 Hektaren in den vier Zonen Sassella, Grumello, Inferno und Valgella haben Anrecht auf die DOC Valtellina Superiore. In der wohlhabenden Lombardei lohnt sich der Rebbau an manchen Orten kaum mehr; es gibt bessere Verdienstmöglichkeiten. Und das, obschon die Veltliner Winzer die höchsten Traubenpreise ganz Italiens erzielen – 1991 wurden in den Superiore-Lagen 1500 Lire (Fr. 1.65) pro Kilo oder mehr bezahlt. Doch selbst diese (für Schweizer Verhältnisse geringen, für Italien hohen) Ansätze decken die effektiven Produktionskosten nur zu 80 Prozent und sind mit ein Grund für die Abwanderung.

Der Rebberg ist in weiten Teilen überaltert und nur in aufwendiger Handarbeit zu bestellen. Die Steilheit vieler Lagen setzt zwar den Rationalisierungsbestrebungen natürliche Grenzen, doch wie Beispiele zeigen, sind maschinengängige Anlagen an sehr viel mehr Orten möglich, als man gemeinhin denkt. Viel versäumt wurde leider auch bei den Reben. Mit wenigen Ausnahmen hat sich niemand um Klonselektionen bemüht. Die Reben wurden normal vermehrt, meist nur Stock für Stock ersetzt und drifteten in ihren Eigenschaften mehr und mehr auseinander. Es kann vorkommen, dass in der gleichen Parzelle Nebbiolo-Stöcke stehen, deren Trauben mit zehn Tagen Unterschied reifen.

Morgenluft

Die Zeichen der Zeit wurden im Veltlin zwar schon lange erkannt, die Erkenntnisse aber nur zögerlich in die Tat umgesetzt. Eine gewisse Vorreiterrolle spielte die 1970 gegründete Forschungsanstalt für Obst- und Weinbau mit einigen Hektaren Versuchsrebbergen im Sassella-Gebiet bei Sondrio. Das Centro experimentierte mit neuen, maschinengängigen Terrassen, mit neuen Sorten, Anbau- und Vinifikationsmethoden.

Wenig später nahm der Puschlaver Produzent Triacca ein ehrgeiziges und aufwendiges Klonselektionsprogramm in Angriff, das darauf abzielte, nicht nur die Unterschiede in den Reifezeiten auszumerzen, sondern Traubengut mit möglichst hohem Extraktgehalt aus allen Teilen des Veltlins «herauszufiltern». Triacca hätte diese Arbeit gerne mit andern Veltliner Erzeugern geteilt, fand aber niemanden. Heute wird er von vielen um die Früchte seiner Arbeit beneidet. Seine Weine heben sich gerade wegen ihrer Fülle an jeder Blinddegustation von den meisten andern ab.

Klostergut La Gatta, Villa Frat. Triacca, Campascio *Bild Vinum/F. Kessler*

Pionierarbeit wird Triacca auch bei andern Neuerungen attestiert (selbst von der Konkurrenz), obschon sie zu Beginn auf Spott und bürokratische Hemmnisse stiessen. Als er die ersten maschinengängigen und mauerfreien Terrassen anlegte, hat man den betreffenden Parzellen gar die DOC-Berechtigung abgesprochen und sie später nur provisorisch wieder erteilt, unabhängig davon, dass die Versuchsanstalt in gleicher Richtung experimentierte. Man mag das Verschwinden der Mäuerchen-Idylle bedauern, doch wenn sie vergammelt, verschwindet sie ebenfalls.

Triacca hat in Neuanlagen und neuen Schnitt- und Erziehungssystemen, die weniger Laubarbeiten erfordern, den jährlichen Arbeitsaufwand pro Hektare von 1200 auf 550 Stunden gedrückt. Er ist mit 42 Hektaren eigenem Rebland und einem Anteil von gut 30 Prozent an der Weinproduktion des Tals zum grössten Erzeuger geworden. Und, was mehr zählt, er keltert Weine von Format, die gute Preise erzielen und verdienen.

Auch der zweite, kleinere Puschlaver Betrieb, Plozza, wartet mit einigen Spitzenqualitäten auf. Ein Grüppchen italienischer Erzeuger will und kann mithalten, Bettini, Negri und Nera etwa. Es wird auch wieder in Keller und Weinberge investiert und damit die Zukunft gesichert. Sogar ein neuer, kleiner, aber feiner Betrieb ist entstanden, die Musterkellerei der Conti Sertoli Salis im Palazzo Salis in Tirano. Sie führt Grosses im Schilde und deutet das schon mit den ersten Weinen an. □

«Pfiff» nicht mehr mark(t)durchdringend

Der rückläufige Veltliner-Absatz auf dem Hauptexportmarkt Schweiz hat mit dem «Pfiff» zu tun, der eher anspruchslosen Literqualität, meist in 2-Dezi-Gebinden angeboten. Der «Pfiff» ist etwas zum «Skihüttenwein» verkommen, zumal viele «Unterländer» noch heute das Märchen glauben, Veltliner schmecke nur in grösseren Höhen. Dass dem nicht so ist, beweisen die wirklich guten Flaschenqualitäten der Region, von denen nur einige erwähnt seien.

(Die Angaben beziehen sich auf 7-dl-Flaschen, die Preise gelten für Restaurateure)

– Veltliner DOC «La Gatta» 1988. Triacca (Triacca Fratelli, 7748 Campascio, Tel. 082 5 57 18) Fr. 8.90

– DOC Sforzato 1985, Plozza (Plozza SA, 7743 Brusio, Tel. 082 5 55 65) Fr. 14.50

– DOC Prestigio 1988, Triacca (Triacca Fratelli, 7748 Campascio, Tel. 082 5 57 18) Fr. 18.50

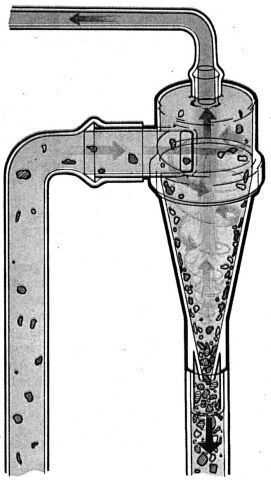
– Superiore DOC: Fracia 1988, Negri (Weinkellereien Aarau, 5001 Aarau, Tel. 064 22 47 21) Fr. 9.90

– DOC Sforzato «Cinque Stelle» 1986, Negri (Weinkellereien Aarau, 5001 Aarau, Tel. 064 22 47 21) Fr. 24.90

– Superiore DOC «Inferno» 1985, Zanolari (Zanolari Söhne, 7000 Chur, Tel. 081 22 15 52) Fr. 10.70

– Superiore DOC «Grumello» 1985, Zanolari (Zanolari Söhne, 7000 Chur, Tel. 081 22 15 52) Fr. 10.85 *PO*

Was wir Ihnen – und der Umwelt – so alles ersparen.



Funktionsprinzip unseres weltweit geschützten MEDIAMAT-Laugenreinigers

Erstens: Spülmittel. Je schmutziger die Lauge, desto größer der Spülmittelbedarf. Unser MEDIAMAT-Laugenreiniger reinigt die Waschlauge automatisch, indem er ihr durch sein intelligentes, wartungsfreies "Schleudersystem" permanent selbst kleinste Schmutzpartikel entzieht. So können Sie, wenn Sie täglich fünfzigmal spülen, dem Abwasser bis zu 175 kg Spülmittel pro Jahr ersparen. Von Ihrem Geld ganz zu schweigen.

Zweitens: Wasser. Drittens: Energie. Dank des MEDIAMAT-Laugenreinigers müssen Sie das Tankwasser viel seltener wechseln. Die wertvollen Rohstoffe Wasser und Energie werden so sparsamer und effektiver genutzt.

Das heißt: Dreifach sparen – und optimale Hygiene für Ihre Gäste. Deshalb bauen wir den MEDIAMAT-Laugenreiniger serienmäßig in unsere Geschirrspülmaschinen ein. Da, wo es sinnvoll ist.

Winterhalter Gastronom AG
Hirschensprung
9464 Rüthi/SG
Telefon 071/79 14 42-44

SWISS MADE

winterhalter Gastronom

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu verkaufen **in Fano/Adriatico (Italien)**

Hotel/Restaurant

direkt am Meer.

27 Zimmer, alle mit WC/Dusche und teils mit Heizung. Kapazität 60–70 Personen. Seit 30 Jahren im Besitze der gleichen Familie. Küche komplett neu erstellt April 1992 und Heizung im Speisesaal installiert April 1992.

Preis: Fr. 1 740 000.– komplett mit Mobiliar.

Seriöse Interessenten schreiben unter Chiffre W 220-6118 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

P 46503/44300

Restaurant zu verpachten

An guter Verkehrslage (Basel–Delémont), zirka 15 km von Basel, im Laufental, verpachten wir:

Einfaches Restaurant mit zirka 35 Sitzplätzen und zwei Sälis mit 20 bzw. 30 Sitzplätzen. Genügend Parkmöglichkeiten vorhanden.

Mietantritt ab 1. Oktober 1992 oder nach Vereinbarung.

3-Zimmer-Wirtewohnung mit grosser Wohnküche steht zur Verfügung.

Langfristiger Pachtvertrag erwünscht.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 46404 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

46404/339903

Kapitalanlage Ibiza, Spanien

Bestens eingeführte Bar mit Selbstbedienungs-Waschsalon aus familiären Gründen zu verkaufen.

Kaufpreis Fr. 425 000.–.

Offerten unter Chiffre 46478 an hotel revue, 3001 Bern.

46478/339989

Zu verkaufen Region Lenzburg (Ausfahrt N 1)

Hotel/Motel/Bar

- 46 Betten
- Wirtewohnung
- Konferenzräume
- Restaurant 30 Pl.
- separate Bar 36 Pl.
- Tiefgarage 19 Pl.
- Parkplatz 32 Pl.

Das Objekt ist baubewilligt, Baubeginn Sommer 1992.

Interessenten melden sich unter Chiffre 512.31982 an ASSA Schweizer Annoncen AG, Postplatz 6, 5610 Wohlen.

A 46505/42790

BAR/NIGHTCLUB in ASCONA

zu verkaufen.

Anfragen unter Chiffre 46512 an hotel revue, 3001 Bern.

46512/326631

Konkursamtliche Liegenschaftssteigerung

Das ausserordentliche Konkursamt des Bezirks Aarau, 5036 Oberentfelden, versteigert im Konkurs der Résidence Hotel Limmathof AG, Baden (Spezialliquidation Art. 134 VZG)

Mittwoch, 10. Juni 1992, 14.30 Uhr im Stadtcasino Baden («Au Premier»)

folgende Liegenschaften samt Zugehör:

1. Grundbuch Baden Nr. 400, Plan 52, «Hauptgebäude», mit Quellenrechten Grundbuch Nrn. 369.1 sowie 387.3, mit Zugehör
2. Grundbuch Baden Nr. 392, Plan 52, «Schlüssel», mit Zugehör
3. Grundbuch Baden Nr. 393, Plan 53, «Neubau»

Es handelt sich um sämtliche Liegenschaften bzw. Hotelmobiliar des

Hotel Limmathof, Baden

Konkursamtliche Schatzung:
Fr. 3 820 000.– (Nr. 400 inkl. Quellenrechte)
Fr. 700 000.– (Nr. 392)
Fr. 490 000.– (Nr. 393)
Fr. 500 000.– (Zugehör)
Fr. 5 510 000.– (Total)

Versteigert wird im Gesamtruf (alle Grundstücke und Zugehör gemeinsam); dem Gesamtruf geht ein Einzelruf der einzelnen Parzellen voraus (Art. 108 VZG).

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag eine Anzahlung von Fr. 120 000.– (Nr. 400 inkl. Zugehör im Einzelruf), Fr. 50 000.– (Nr. 392 inkl. Zugehör im Einzelruf), Fr. 30 000.– (Nr. 393 im Einzelruf) bzw. Fr. 200 000.– (alle Steigerungsobjekte im Gesamtruf) in bar oder durch einen von einer schweizerischen Bank ausgestellten Check zu leisten. Diese Zahlungen erfolgen zur Sicherung der Verwertungskosten, Rest auf Anrechnung am Zuschlagpreis.

Es wird ausdrücklich auf den Bundesbeschluss über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. 12. 1983 sowie die diesbezügliche Verbindung vom 1. 10. 1984 aufmerksam gemacht.

Die Lastenverzeichnisse und die Steigerungsbedingungen liegen vom 15. bis 25. Mai 1992 beim Konkursamt Aarau in Oberentfelden (Gemeindehaus, 3. Stock) zur Einsichtnahme auf.

Besichtigung der Steigerungsobjekte nach Vereinbarung.

a.o. Konkursamt Aarau
M. Rigendinger
5036 Oberentfelden
Telefon (064) 43 50 46

P 46504/44300

Zu verpachten

an verkehrsreicher Strasse im Fürstentum Liechtenstein

Restaurant

(Brühlhof Eschen)

Restaurant: 95 Plätze
Terrasse: 45 Plätze

Personalzimmer und Wirtewohnung vorhanden.

Erfahrene, initiativfreudige Wirtsleute melden sich bei:

Elkuch Josef AG
FL-9492 Eschen
Telefon (075) 3 13 37
Fax (075) 3 31 71

A 46473/42790

LIEGENSCHAFTENMARKT

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

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

Anfragen sind zu richten an: Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirteverband, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirteverband
für Gastgewerbe + Hotellerie

Zentralschweiz

An gut frequentierter Durchgangsstrasse, an kleinem See, mit Sicht auf die Berge gelegenes, gutgehendes

Hotel-Restaurant

zu verkaufen. 14 Zimmer mit 30 Betten, alle mit Dusche/WC/TV; Spezialitäten-Restaurant mit 45 und 60 Plätzen, Terrasse 60 Plätze, grosser Parkplatz. Die Liegenschaft wurde laufend renoviert und ist in sehr gutem Zustand. VP 2,5 Millionen Franken (bitte keine Vermittler).

Offerten unter Chiffre 46569 an hotel revue, 3001 Bern.

46569/340375

Grosses Dienstleistungsunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 20 000 Einwohnern, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht), evtl. Kauf

Restaurant

mit Alkoholpatent

mit mindestens 100 Sitzplätzen innen und Terrasse zirka ab 30 Sitzplätzen, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 46267 an hotel revue, 3001 Bern.

46267/178047

Überbauung «Weihermatt-Park», 8902 Urdorf

An sonniger, zentraler Lage, Nähe Dorfkern, mit phantasievoller Parkanlage für Kinder und Erwachsene, verkaufen wir grosszügige Eigentumswohnungen mit komfortablem Ausbau wie: Granitabdeckungen in Küche, Cheminée, WM/T pro Wohnung, Bad/WC und Dusche/WC. Teilweise bezugsbereit ab 1. Oktober 1992.

3½- und 4½-Zi.-Wohnungen, grosser Balkon **ab Fr. 605 000.–**
(107–125 m²) – teilweise mit Gartenanteil

4½-, 5½-, 6-Zi.-Maisonette-Wohnungen **ab Fr. 816 500.–**
(135–160 m²) – grosse Terrasse oder Balkon

Ideale Verkehrserschliessung: 5 Gehminuten zur S-Bahn-Station «Weihermatt»; Bushaltestelle bei der Überbauung; zirka 1 km zur N1.

Öffnungszeiten Verkaufsbüro an der Weihermattstrasse in 8902 Urdorf: Donnerstag 16–19 Uhr, Samstag 10–15 Uhr, Tel. (01) 734 54 70

GETAG-Immobilien, CH-8645 Jona, Tel. (055) 26 11 60, Fax (055) 27 39 48

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme!

46037/173177

ZU VERKAUFEN:
Lugano-Süd

3-Stern-Hotel mit Seesicht

160 Betten, 96 Zimmer.
Gesamtfläche des Terrains zirka 3400 m².
Anfragen an: Postfach2629, 6901 Lugano.

P 46291/44300

Zu verkaufen im Oberwallis:

3-Stern-Hotel

mit jeglichem Komfort in den Zimmern wie Selbstwahl, TV, Radio-Weckanlage usw., an wunderschöner Lage, mit grosser Sonnenterrasse und Restaurationsbetrieb.
21 Zimmer mit 40 Betten
Sauna, Solarium, Fitnessraum
5-Zimmer-Wohnung

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 46170 an hotel revue, 3001 Bern.

46170/14087

Inserieren bringt Erfolg!

Ausbildung und Management

In höchstens acht Jahren zum Hoteldirektor

Die Personalentwicklung als strategische Herausforderung bis ins nächste Jahrtausend sicherstellen will die Ramada International Hotels & Resorts mit ihrem Management Training Programme. Im Winter 1991 gestartet, traten im März die ersten Teilnehmer vom Grundniveau auf den nächsthöheren Level über. Wir sprachen mit Kurt Berndt, Regional Vice President International innerhalb der Region Europa / Naher und Mittlerer Osten / Afrika.

KURT METZ, FRANKFURT

Kurt Berndt, warum schufen Sie das Ramada Management Training Programme?

Wenn wir in der Hotellerie so weiterarbeiten wie in den vergangenen Jahren, dann werden wir Häuser schliessen müssen wegen Mangels an Personal, nicht wegen ausbleibender Gäste. Mit unserem Programm wollen wir daher einerseits sicherstellen, dass uns ambitionierte Ramada-Mitarbeiter und -Mitarbeiterinnen möglichst lange erhalten bleiben und andererseits neue Kräfte zu uns stossen.

Wer qualifiziert sich für Ihr Programm?

Die Voraussetzung in Deutschland ist mindestens eine abgeschlossene Berufslehre im Hotel- oder Restaurantbereich. Selbstverständlich nehmen wir auch Absolventen von Hotelfachschulen auf. Bewerber aus dem Ausland sollen ähnliche Bedingungen erfüllen. Ganz wichtig ist die örtliche Flexibilität, die Bereitschaft, sich versetzen zu lassen. Das bedingt auch geistige Beweglichkeit und Freude an Sprachen, anderen Kulturen und Lebensarten. Englisch ist übrigens ein Muss für alle Absolventen des Management-Programms.

Der Kurs ist also nicht bloss Ramada-Leuten vorbehalten?

Nein, wir heissen auch Externe willkommen, wobei beim gegenwärtigen Andrang die Priorität schon Mitarbeitern aus den eigenen Reihen eingeräumt wird. Diese werden von ihrem General Manager vorgeschlagen. Wer sich ausserhalb Ramadas qualifiziert fühlt und sich vom doch relativ langen Programm nicht abhalten lässt, ist eingeladen, das Anmeldeformular zu bestellen, anschliessend einen schriftlichen und mündlichen Test in einem unserer Häuser zu bestehen, um dann im Regionalbüro Eschborn bei Frankfurt in einem Panelgespräch mit leitenden Angestellten zu beweisen, dass es ihm oder ihr ernst ist.

Gibt es ein Idealalter für den Einstieg?

Nach den Erfahrungen des ersten Jahres gibt es eigentlich kein ideales Alter. Allerdings scheint es mir im Normalfall doch verfrüht zu sein, vor dem 28. Lebensjahr einen international orientierten Betrieb zu leiten. Wichtiger als Alter ist Motivation und die Bereitschaft, all die beim Eintritt noch bestehenden Wissenslücken zu füllen, und zwar theoretisch wie praktisch.

Was bilden Sie eigentlich aus?

Unser Programm ist ein Managementkursus mit dem klaren Ziel, Hoteldirektoren zu formen, also Generalisten mit Führungsverantwortung heranzuziehen. Wer sich bei uns bewirbt, sollte dies klar vor Augen haben. Wer sich spezialisieren will, sollte nicht dieses Programm wählen.

Wie sieht nun ein vollständiger Zyklus aus?

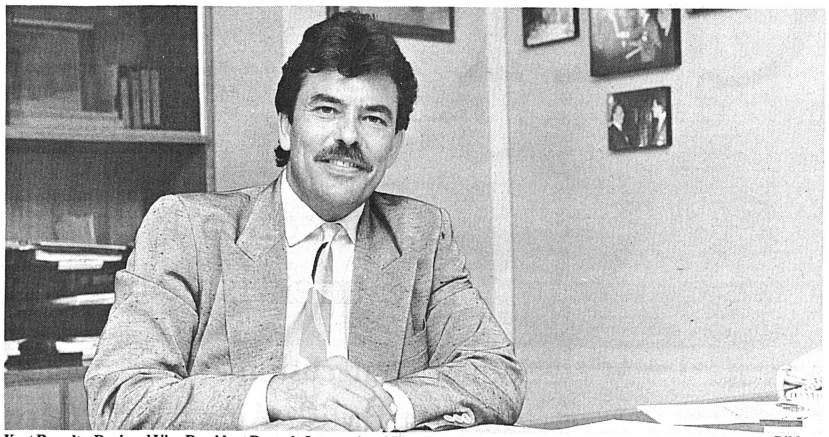
Er gliedert sich in vier Teile, wobei in der Regel der erste ein bis zwei Jahre dauert, danach dann jeweils zwei Jahre. Die erste Phase umfasst das Durchlaufen aller Bereiche eines Hotels, also vom Front Office, über Housekeeping, Food & Beverage, Bar, Küche, Service, Unterhalt und Sales. Selbstverständlich werden bereits gemachte Erfahrungen der Teilnehmer berücksichtigt . . .

. . . und wer all die Kenntnisse erworben und die praktischen Erfahrungen schon gemacht hat?

Ein deutscher Hotelfachmann beispielsweise steigt nach einer Evaluationsphase relativ schnell aufs zweite Niveau, wo er die Aufsichtsfunktionen als Assistant Front Office Manager, Assistant F & B Manager und Operations Analyst wahrnimmt. Oder ein Koch kürzt den Lehrgang um die vier Monate in der Küche ab. Analoges gilt für andere Vorbildung.

Und dann?

Die dritte Phase läuft auf der Ebene des Abteilungsleiters ab. Also im Verkauf und beispielsweise dem Finanzmanagement. Als letzte Stufe sehen wir das obere Management vor, als Leiter der Rooms Division, Food & Beverage Manager und Director of Sales and Marketing und in dieser Funktion auch als stellvertretender Hoteldirektor. Um schliesslich als General Manager die Spitze erklommen zu haben.



Kurt Berndt – Regional Vice President Ramada International Hotels and Resorts. *Bild zvg*

Wie realistisch halten Sie die vorgezeichnete Route?

Wir sind überzeugt, die richtigen Wegweiser gesetzt zu haben und auf direktem Weg das Ziel zu erreichen. Natürlich gibt es Leute, die sich in der Richtung getäuscht haben oder vorzeitig eine Ausfahrt nehmen. Aber wir machen uns weder die Auswahl der Teilnehmer leicht noch die an jede Etappe anschliessende Evaluation. Dadurch gewinnen wir laufend Feedback, das jederzeit ein Anpassen des Programms an die Realität, die Bedürfnisse von Ramada International und jener der Trainees erlaubt.

Welche Erfahrungen haben Sie in den ersten zwölf Monaten gemacht?

Das Programm ist inhouse wie extern auf grosses Echo gestossen. Wir starteten mit 23 Teilnehmern – acht Damen und 15 Herren – im Frühjahr 1991 und haben heute über 80 Trainees, die ins Programm eingebunden sind. Meinten wir zuerst, Leute aus allen Dienstleistungsbereichen einzubeziehen, sind die Aufnahmekriterien meistens auf Leute mit branchenbezogenem Hintergrund ausgerichtet.

Wie geht die Ausbildung vor sich?

Der Direktor des jeweiligen Hauses ist verantwortlich für das Einhalten des individuellen Trainingsprogramms. Dazu gehören das Einführen in die jeweilige Stelle mit all den damit verbundenen Verantwortlichkeiten und die regelmässige Bewertung der fachlichen wie führungsmässigen Fortschritte. Den fachlichen Bereich betreuen dann die direkten Vorgesetzten des entsprechenden Arbeitsbereichs. Der General Manager und seine Kader müssen auch eine Atmosphäre schaffen, in welcher der Trainee sich wohlfühlt, seinen Enthusiasmus behält, sein Potential entwickeln kann. Ziel ist ja, ihn mit Schwung durchs ganze Programm zu bringen, ihn für Ramada so zu begeistern, dass er auch nach Ende des Kursus bei uns bleibt.

Gibt es dazu einen besonderen Ansporn?

Trainees, die sich durch aussergewöhnliche Leistungen hervortun, stiften wir ein vier- bis sechswöchiges Stipendium an der Cornell University einschliesslich Flug und Unterkunft.

Und die Entlöhnung?

Während der ganzen Zeit erhält jeder Trainee ein volles, seiner Position entsprechendes Gehalt. Wir unterstützen ihn bei Transfers, der Suche nach Unterkunft am neuen Arbeitsort und der Finanzierung der Reisekosten.

Wo beschäftigen Sie heute Trainees?

Gestartet haben wir das Programm in Europa, vor allem in Deutschland und Grossbritannien. Seit kurzer Zeit sind auch die neuen Ramada Hotels in Zürich und Amsterdam dabei.

Gibt es für die geographisch so weit verstreuten Trainees gemeinsame Ausbildungstage oder -wochen?

Aufgrund der individuellen Ausbildungspläne und -fortschritte würde das nicht viel bringen. Allerdings werden Seminare und Outward-Bound-Programme angeboten.

Und sonstige Anlässe, die sie zusammenführen?

Ja, wir bemühen uns sehr, ein Gefühl einer grossen Familie zu schaffen. Das ist auch Teil unserer Unternehmenskultur. Die Trainees unter sich haben bereits auf eigene Initiative Treffen zum Gedankenaustausch organisiert.

Muss oder kann ein Ramada-Haus am Programm mitmachen?

Der Entscheid dazu liegt allein bei den einzelnen Hoteldirektoren, die auch das Recht haben, aus den Reihen ihrer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen Leute vorzuschlagen, die ins Programm eintreten sollten. Schliesslich müssen sie motiviert und bereit sein, die zusätzliche Verantwortung sowie den oft Extrazeitaufwand auf sich zu nehmen.

Was passiert nach Abschluss des Programms?

Wir sind zwar noch nicht soweit, aber nach dem erfolgreichen Bestehen des Trainings erhält der Trainee das «Ramada Diploma in Hotel Management» mit der Qualifikation zum General Manager. □

Ramada im Porträt

Ramada International Hotels & Resorts gehört mehrheitlich der New World Development Co. Ltd, Hongkong, einem global tätigen Mischkonzern. Die Gruppe umfasst 111 Hotels in 36 Ländern mit rund 27 500 Zimmern und 28 000 Mitarbeitern. Davon sind 69 Ramada Hotels im Drei- und Viersternbereich und 41 Ramada Renaissance Hotels & Resorts der Spitzenklasse. In Entwicklung stehen über 30 Hotelprojekte. In Europa ist Ramada seit 1973 vertreten. Hier ist das neuste Hotel jenes von Zürich, welches im März letzten Jahres eröffnet wurde.

Im Juni 1991 übernahm die Gruppe das Management des Sonestas in Amsterdam sowie das Forum Hotel in Wiesbaden. Am 1. März 1992 war die Grand Opening des Ramada Renaissance Times Square Hotels in New York. In Frankfurt kommt im Mai das neue Ramada-Nordwest-Zentrum dazu. Die Kette hat sich in den letzten Monaten durch aktiven Umweltschutz unter dem Motto «Hotels of the New Wave», welche Angestellte und Gäste zugleich anspricht und ansporn, Sorge zu den Resourcen der Umwelt zu tragen.

MC

Ramada in der Schweiz

Ramada International Hotels & Resorts betreibt in der Schweiz zwei Renaissance-Häuser in Genf (Stadtzentrum) und Zürich, halbwegs zwischen City und Flughafen im «Ambassador House» in Glattbrugg. Beide verfügen über etwas mehr als 200 Gästezimmer. In Zürich gibt es analog zum Angebot der Fluggesellschaften First-, Business- und Economy-Class-Zimmer, die sich vor allem in der Grösse unterscheiden, weisen sie doch alle Computeranschluss, Kabel-TV und Video, Minibar, Klimaanlage und Direktwahltelefon auf.

Kulinarisch ist für Abwechslung aus drei Kontinenten gesorgt: Der Asian Place bietet fernöstliche Spezialitäten in einem formellen Rahmen, die ungezwungene Bostonian Wine Bar and Eatery amerikanische Küche, die elegante Brasserie La Noblesse Cuisine française und schliesslich s'Kafi wienerisch-schweizerische Süssigkeiten und Getränke. Erwähnenswert ist der luxuriöse Ballsaal, in dem sich bis zu 500 Gäste vergnügen. Die fünf Konferenzräume sind mit moderner Technik ausgestattet und haben alle Tageslicht. Dazu kommen intime Board Rooms für kleine Sitzungen mit bis zu einem Dutzend Teilnehmern. *MC*

Mitarbeiterschulung

Von der «Nelson-Philosophie»

Immer wieder werden Anstrengungen unternommen, um nicht nur das Gastgewerbe in ein besseres Licht zu rücken, sondern vor allem auch den einzelnen Arbeitsgattungen und damit den Beschäftigten zu mehr Achtung und Ansehen ihres Berufsstandes im Dienstleistungssektor zu verhelfen. In dieser Richtung wird auf den verschiedensten Ebenen gewirkt. So etwa von der Nelson-Organisation, welche in der Schweiz insgesamt 17 Betriebe unterhält.

ROGER LIENHARD*

Man hört es immer wieder, an den verschiedensten Orten. Man liest es immer wieder, in den verschiedensten Medien. Man wird fast alltäglich damit konfrontiert: Die Rede ist vom Ansehen des Schweizer Gastgewerbes, vom Ruf eines bedeutenden Wirtschaftszweiges – um den es nicht überall zum besten bestellt sein soll.

Man ist sich in der zentralen Geschäftsleitungsstelle der Nelson Pubs AG in Richterswil sehr wohl bewusst, dass die eigene Mitarbeiterschulung nur eine von vielen Möglichkeiten darstellt, das Ansehen des Gastgewerbes in ein besseres Licht zu rücken. Der gewählte Weg hat sich aber bislang bewährt und wird daher – Änderungen, Anpassungen und Neuerungen nicht ausgeschlossen – fortgesetzt.

Doch von der Theorie zur Praxis: Wie gestaltet sich diese Mitarbeiterschulung, welche intern als «Nelson-Philosphie» bezeichnet wird, im Alltag? – Anhand eines konkreten Beispiels soll diese Philosophie verständlich, durchschaubar gemacht werden: *Manuela Vogt* war zunächst in einem Nelson-Pub als Teilzeitmitarbeiterin tätig. Ihre freundliche, nette und zuvorkommende Art ist nicht nur den Gästen aufgefallen. Von der dortigen Gerantin erfuhr die Geschäftsleitung, dass sich Manuela im Gastgewerbe überaus wohl fühle und gerne die Wirtefachschule absolvieren möchte. Es wurde schnell gehandelt – das wichtigste in Kürze: Nur wenige Tage später fand ein Treffen zwischen Manuela Vogt und dem für die Personalschulung zuständigen *Roger Lienhard* statt. Rasch war man sich einig, dass Manuela Vogt – wie gewünscht – die Wirtefachschule besuchen könne, dies auf Kosten des Unternehmens.

Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung interessierte sich Manuela Vogt für eine Stelle als Geschäftsführerin. Das bedeutete eine weitere Lehrzeit in den unterschiedlichsten Sparten, alles ebenfalls durch das Unternehmen finanziert. Vertraut gemacht wurde Manuela dabei noch vermehrt mit der dem Betrieb eigenen Philosophie (siehe auch Kasten). Dazu kamen natürlich Buchhaltung, Administration, Mitarbeiterführung, Konfliktbewältigung sowie Umgang mit den Gästen usw. Dabei ging es nicht in erster Linie um Theorie, sondern vielmehr um praxisbezogenen Anschauungsunterricht in mehreren Zweigstellen.

Manuela Vogt hat die gewünschte Selbständigkeit im Beruf erreicht. *Bild zvg*

Dies aus der Erkenntnis heraus, der künftigen Geschäftsführerin einen möglichst breiten und umfassenden Einblick in ihre anspruchsvolle Tätigkeit von morgen vermitteln zu wollen. Am Schluss der internen Ausbildung stand ein Test auf dem Programm, bei dem es vor allem darum ging, allfällige Schwachstellen erkennen und – sofern vorhanden – beseitigen zu können.

Wenig später trat Manuela Vogt ihre Stelle als Geschäftsführerin an. Sie hatte die gewünschte Selbständigkeit im Beruf erreicht, im Bewusstsein, bei auftauchenden Fragen und Problemen jederzeit bei der Unternehmungsleitung anklopfen zu dürfen und Rat zu erfragen.

Manuela Vogt, noch vor kurzem Teilzeitmitarbeiterin, hat eine Tätigkeit gefunden, welche einiges von ihr verlangt, ihr andererseits aber viel Selbständigkeit und freien Spielraum lässt. Sie hat im Gastgewerbe ihre Aufgabe gesucht und den gewünschten Traumjob gefunden – und das wissen auch ihre Gäste, ob alt oder jung, sehr zu schätzen. □

*zuständig für die Personalschulung der Nelson Pubs AG, Richterswil

GATWICK

Quicker to North America? The trick is going via Gatwick.

When your customers are doing business in North America British Airways via Gatwick can get them down to work faster. For example, we can give them better connections between Geneva and Atlanta, Dallas, Houston, Orlando, or between Zurich and Dallas, Houston, Orlando. Gatwick is Europe's second largest international airport, and with its modern North Terminal transfers couldn't be easier. For the new British Airways summer schedule – or for more information on Gatwick – call British Airways in Zurich, 01-211 40 90, in Basel, 061-271 40 11, or in Geneva, 022-788 10 10.

Geneva 08.00
Gatwick 08.40

Zurich 07.55*
Gatwick 08.40

Gatwick 10.30
Atlanta 14.35

Gatwick 10.20
Dallas 14.20

Gatwick 09.55
Houston 14.10

Gatwick 10.40
Orlando 14.50

* Danair from Zurich to Gatwick

GATQWICK

BRITISH AIRWAYS
The world's favourite airline.

Ligne Sion–Zurich

Froncements de sourcils

4 mai 1992... une date capitale dans l'histoire de l'aviation valaisanne. Le canton a inauguré la ligne régulière Sion–Zurich. Désormais, grâce à Crossair et aux coups de pouce financiers de la ville de Sion et du canton, la liaison sera quotidienne entre les deux cités à l'aide de Saab-340 de 33 places.

Le départ aura lieu chaque jour de Sion à 11 et 12 h 20 avec arrivée 50 minutes plus tard. Le prix? 546 francs, aller-retour. Une centaine de personnalités de tout bord ont participé aux festivités inaugurales avec fanfares, cadeaux, filles en costume, channes de fendant, mais aussi froncements de sourcils.

Le contentement est manifeste mais l'appréhension réelle. Divers interlocuteurs s'en sont fait l'écho. Ainsi, *Moritz Sutter,* directeur de Crossair, a déclaré: «Jamais je n'aurais cru que nous allions rencontrer autant d'obstacles. La première ascension du Cervin, ce n'est rien à côté de ce que nous avons connu. L'avenir ne va pas être facile, mais l'espoir est là. C'est promis, nous allons améliorer les horaires dès que nous le pourrons afin d'avoir un départ de Sion avant 8 h., pour les hommes d'affaires surtout.»

Bruno Bagnoud, directeur d'Air-Glaciers: «C'est clair qu'au début nous n'aurons pas le potentiel voulu pour dynamiser cette ligne, mais au moins elle démarre. On a perdu des années déjà, il faut maintenant y aller. Je mise sur les charters.»

Patrick Messeiller, président de l'Association suisse des directeurs d'offices du tourisme: «La clientèle est là, surtout en Angleterre. Il faudra la faire bouger, la motiver, l'attirer ici par avion et arriver à convaincre d'autres compagnies qu'il y a un marché, surtout en hiver, du côté du Valais».

Michel Disner, directeur de l'aéroport, a dit pour sa part: «La ligne régulière n'est qu'un volet. Il y a les vols charters et tous les privés, personnalités diverses, qui ont des appareils et mettront le cap sur le Valais».

Interrogés, les responsables des compagnies aériennes, des sociétés de tourisme et les clients potentiels ont insisté sur l'urgence du changement d'horaire, sur la possiblité offerte de prendre à Sion les billets pour tous les points du monde via les grandes compagnies, sur l'entrée en action l'an prochain du Saab-2000 permettant les vols de nuit et sur la patience qu'il faudra avoir, soit plusieurs années de sacrifices, avant que Sion s'envole véritablement. *TH*

Frantour Suisse

Hausse des prix

La guerre des prix que se livrent depuis quelques semaines les tours-opérateurs helvétiques est-elle opportune? Frantour Suisse pense clairement que non, elle qui vient d'annoncer une hausse des prix de base de ses forfaits de 2%. Une modification qui entrera en vigueur le 11 mai.

Pour Frantour Suisse, la conjoncture actuelle ne se prête pas à la pratique des rabais ponctuels. Une raison notamment à cela: la fluctuation «très défavorable» des taux de change. Depuis le début de l'année, le franc suisse a en effet subi une forte dépréciation par rapport aux principales devises européennes. Et de l'avis des spécialistes, cette situation ne devrait pas s'améliorer à brève échéance.

Cette hausse des prix de 2% a été «mûrement réfléchie», écrit la société à ses revendeurs. Elle permet de préserver la qualité des prestations offertes sans porter atteinte à la compétivité des prix. La société précise qu'elle s'est tenue à l'écart de la bataille des prix car, dit-elle, ses prix ont toujours été calculés «au plus juste».

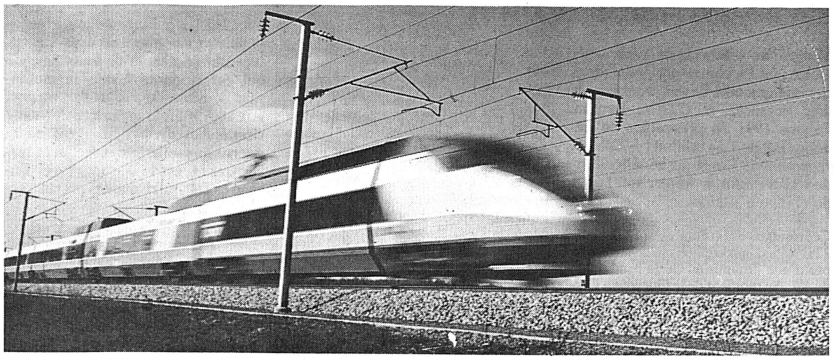
Au 21 avril, Frantour Suisse avait enregistré 65 167 forfaits, soit 10% de plus qu'en 1991 et 14,2% de plus qu'en 1990. De ce nombre, on retient que 32 608 forfaits ont concerné le programme Paris et Euro Disney. La société a ainsi déjà réalisé 43,5% du budget 1992. De «très bons» résultats sont prévus pour l'exercice en cours. *MH*

Eurailspeed 92

Toute l'Europe en train à 300 km/h

Le congrès Eurailspeed 92 a réuni à Bruxelles plus d'un millier de spécialistes des chemins de fer venus de l'ensemble des pays de la grande Europe. Ce forum leur a permis de débattre en toute clarté des enjeux technologiques, économiques, financiers et politiques de la grande vitesse et de confronter leurs expériences et leurs prévisions à l'horizon 2000.

ANDRÉ PATER, BRUXELLES



A l'aube du siècle prochain, un réseau de 30 000 kilomètres sera parcouru par des trains circulant à une vitesse allant jusqu'à 300 km/h et même au delà en Europe. *Photo Keycolor/AFP*

D'entrée de jeu, *Michel Walrave,* secrétaire général de l'Union internationale des chemins de fer, rappela qu'en Europe, à l'aube du siècle prochain, un réseau de 30 000 kilomètres combinant lignes existantes, aménagées ou entièrement nouvelles, et grands ouvrages franchissant détroits maritimes et barrières montagneuses sera parcouru par des trains circulant jusqu'à 300 km/h et même au delà. Ce réseau débordera l'espace communautaire pour prendre un caractère paneuropéen. Le choix de Bruxelles comme lieu du congrès met néanmoins en évidence le rôle moteur joué par la Communauté européenne dans cette réalisation.

Confirmant cette influence, *Karel Van Miert,* membre de la Commission des C. E. annonça que le groupe d'experts à haut niveau chargé d'élaborer des propositions concrètes publiera un deuxième rapport à la fin de cette année. Celui-ci établira la rentabilité du réseau et la possibilité de financement des maillons-clés présentant un intérêt particulier pour la Communauté.

Les travaux de l'atelier développant le thème des projets et perspectives commencèrent en toute logique par l'étude du schéma directeur français. Seize nouveaux projets inscrits à cet ambitieux schéma s'ajoutent au TGV Sud-Est et au TGV Atlantique en service ainsi qu'aux réalisations en cours: TGV Nord et prolongement du TGV Sud-Est jusqu'à Valence. Parmi ces projets, on retiendra le TGV Est, ligne nouvelle de Paris à Strasbourg avec connexions vers le Luxembourg, l'Allemagne, à hauteur de Sarrebrück, et vers la Suisse par la ligne Strasbourg–Bâle aménagée pour 220 km/h.

Le TGV Rhin–Rhône fera lui la liaison entre l'axe nord-sud français d'une part et les réseaux allemand et suisse dans l'axe rhénan d'autre part. Autre projet, la liaison transalpine sera assurée par une ligne nouvelle entre Lyon et Turin, via un nouveau tunnel sous les Alpes.

Toute l'Europe

Le programme italien prévoit la construction de deux lignes: Milan–Bologne–Rome–Naples et Turin–Venise, soit au total 1200 km. Après la toute récente inauguration de la ligne Madrid–Séville, l'Espagne met en chantier le tronçon Madrid–Barcelone et étudie le tracé de l'axe Madrid–Lisbonne. Du côté portugais, où l'on prévoit en plus de relier Lisbonne à Porto, le nouveau réseau coexistera avec l'ancien dont on ne changera pas l'écartement. En Autriche, la priorité sera accordée à Vienne–Salzbourg que l'on songe à plus long terme à prolonger jusqu'à Innsbruck. En Allemagne, où les premières rames de l'InterCityExpress furent mises en service en été 1991, notamment sur l'axe Hambourg–Munich, on prévoit les lignes Karlsruhe–Bâle, Stuttgart–Augsbourg et Cologne–Francfort tandis que les lignes Hannovre–Berlin et Nuremberg–Dresde sont inscrites dans le projet «Unité allemande».

Réseau européen

L'objectif du réseau transeuropéen est évidemment de relier entre eux tous ces maillons dispersés sur la carte. De ce point de vue le projet PBKA (Paris–Bruxelles–Cologne–Amsterdam) constitue bel et bien une clef de voûte. En territoire belge, le PBKA sera développé au delà de Bruxelles vers Amsterdam via Anvers et vers Cologne via Liège, avec relation directe vers Francfort. A titre de points de repère, le TGV Paris–Bruxelles roulera en 1996 et les prolongements vers l'Allemagne et la Hollande existeront en 1998. Mais, si les calendriers sont respectés, c'est en juillet 1994 déjà que sera inauguré le Bruxelles–Londres sans changement ni arrêt, départ toutes les deux heures, trajet en 3 heures 07. Alors le tunnel sous la Manche sera terminé, la liaison dans le Nord-Pas-de-Calais sera réalisée et les 15 premières rames du Transmanche seront sorties des ateliers.

Les responsables de l'Eurotunnel n'ont pas caché cependant qu'ils n'étaient pas au bout de leurs soucis, notamment en ce qui concerne les difficultés d'harmonisation technique des équipements et du matériel des trois compagnies et les importants surcoûts d'exploitation qui en découlent. Ils s'inquiètent aussi du goulot d'étranglement qui risque de se situer entre Londres et Folkestone.

Les Anglais ne le nient pas mais estiment que les équipes d'experts techniques et commerciaux des trois réseaux assurant ensemble la gestion de la ligne aboutiront à une offre fiable et de qualité. Les gens d'Eurotunnel souhaitent d'autre part la mise en place au niveau européen d'une structure capable de définir des normes de sécurité acceptables et acceptées par tous les constructeurs de tunnels ferroviaires, une préoccupation qui ne peut laisser les Suisses indifférents.

Transit alpin

On sait en effet que la Suisse doit améliorer ses lignes de transit si elle ne veut pas être contournée. D'où les projets de nouvelles transversales alpines dont les éléments principaux seront deux nouveaux tunnels de base, l'une sous le Saint-Gothard, l'autre sous le Lötschberg. Selon *Claude Roux,* directeur général des CFF, que nous avons interrogé en marge du congrès, si le résultat du référendum du 27 septembre est positif, les Chemins de fer feront des propositions de tracé au Conseil fédéral vers la fin de 1993. On fera savoir aussi les vœux des partenaires qui demandent des modifications ainsi que les conséquences financières de leurs désirs. Le Conseil tranchera alors en connaissance de cause en faveur du tracé définitif.

Il s'agira ensuite de préparer les dossiers pour la procédure de consultation des plans. On espère enfin engager les travaux autour de 1996/1997 et on peut admettre que les deux transversales seraient à disposition autour des années 2004 à 2008. La Suisse ne serait cependant pas en retard par rapport à ses voisins si on compare ce calandrier aux perspectives d'autres projets comme ceux du Brenner et du Mont-Cenis.

En ce qui concerne plus spécifiquement la grande vitesse, la Suisse souhaite être raccordée en deux points d'entrée: par Bâle, ce qui est facile parce qu'on peut se relier en passant par Mulhouse au TGV Rhin–Rhône, comme on l'a vu plus haut, et par Genève, ce qui suppose la construction par la France avec participation suisse du tronçon Mâcon–Genève. Les autres liaisons avec le réseau français se feront avec des trains conventionnels, sachant qu'à l'intérieur du pays c'est le projet Rail 2000 qui sera réalisé.

Panoramique suisse

Les conférences d'Eurailspeed furent complétées par un salon professionnel, installé dans les locaux mêmes du Palais des Congrès, et illustrées de façon très vivante par une présentation des matériels à grande vitesse. Les rames du TGV Atlantique, de l'ICE allemand, de l'AVE espagnol et de l'ETR 500 italien furent l'objet de toutes les curiosités tandis que les maquettes grandeur nature du Transmanche et de l'Intercity anglais étaient également très remarquées. Avec sa locomotive Loc 2000 et sa voiture panoramique dont tous les visiteurs apprécièrent l'étonnante visibilité, la Suisse tint très honorablement sa place dans cette rencontre internationale au sommet. □

Touristorial

De l'omnibus à l'express

La Suisse a mal à son chemin de fer. Il ne se passe pas un jour sans que l'on n'évoque la hausse des tarifs (10% depuis le 1er mai), les déficits chroniques, et, surtout, depuis quelque temps, la suppression envisagée de lignes déficitaires. Cette menace pèse lourd sur certaines régions plus ou moins marginales où milieux politiques et associations d'usagers croisent le fer avec les technocrates de la grande régie. Il est vrai que, jusqu'à maintenant, aucune ligne n'a été démantelée, et nous pensons qu'il pourrait en être encore longtemps ainsi. Le train, fût-il dans les chiffres rouges, est trop ancré, enferré dans le tissu régional pour qu'on l'en sorte sous le seul prétexte qu'il coûte plus qu'il ne rapporte! Omnibus = du latin «pour tous»...

★

Certes, la facture est lourde, puisque 53 lignes régionales CFF (dont 19 touchent la Suisse romande) sur 61 sont déficitaires et 10 lignes à longue distance (directs, intercity, eurocity) sur 35 n'atteignent pas le seuil de rentabilité. Les CFF menacent de remplacer certaines lignes régionales par des services de bus. Aux arguments financiers avancés, les régions et les voyageurs répliquent par d'autres arguments, ceux-là même que les défenseurs des transports publics utilisent sur le marché de la mobilité humaine: rapidité, prix, confort, sécurité, commodité. Sans lui dénier ses vertus, un bus restera toujours plus lent, moins confortable, moins sûr qu'un train. Et combien plus polluant! Evoque-t-on la protection de l'environnement, l'économie d'énergie, la politique régionale, sans même parler des grands principes de «Rail 2000» (l'harmonie des moyens de tansport) et de la solidarité interrégionale au sein d'un même réseau, lorsqu'on propose de rayer de la carte une pauvre ligne ferroviaire qui n'en est pourtant pas moins une richesse pour la région? Et les CFF à l'écoute de cette même région? Comme l'a écrit L.-P. Fargue, «paix sur la terre aux hommes de bonne incohérence!»...

★

Sur le plan helvétique, le chemin de fer s'est forgé ces dernières années une image toute neuve, une image-marketing axée sur le service à la clientèle. A juste titre, et la mayonnaise ferroviaire semble avoir bien pris. Comme en attestent les wagons-restaurants McDonald! Et le bon peuple de se passionner pour les transversales alpines, le Swissmetro, le Pendolino, le RER, le métro... alors qu'on vouait les trams et les «p'tits trains» aux gémonies il y a moins de deux décennies. Parallèlement, le chemin de fer est porté aux nues sur le plan international. Le projet de «Réseau européen à grande vitesse», proposé par la Communauté des chemins de fer nationaux européens, qui vise à l'aménagement de liaisons de grande qualité entre les principaux centres urbains, s'avère très séduisant. «Une véritable dynamique de la grande vitesse s'est ainsi développée en Europe», affirment ses promoteurs, ajoutant que «l'impact d'un tel réseau sur le développement est également fondamental», dans la mesure où l'accessibilité des zones périphériques devrait faciliter leur intégration dans l'Europe.» Le coût de l'opération, près de 100 milliards d'ECU, n'effraie personne au demeurant, puisque «l'Europe serait dotée du système de transport terrestre à grande vitesse à la fois le plus économique et le plus performant du monde». Dès lors, construire le chemin de fer du XXIe siècle, ce n'est pas substituer l'express à l'omnibus, les pas de géant aux sauts de puce. Ni acheter quelques bus pour éviter un investissement à long terme dans une infrastructure ferroviaire autrement plus fiable pour l'histoire et la vie d'une région. Enfin, on ne saurait s'engager, comme la Suisse le fait actuellement, dans «l'Europe des voies étroites» – passionnant défi s'il en est – et butter sur quelques problèmes matériels là où l'on pourrait sauver un train avec moins d'un dixième du coût d'un seul F/A-18. Il faut raison garder et suivre la voie du bons sens.

★

La Suisse peut s'enorgueillir de disposer d'un des réseaux ferroviaires les plus denses du monde: 5000 km de voie, 4000 trains quotidiens, 240 000 km de trajet, 264 millions de personnes transportées bon an mal an. Indéniablement, le tourisme helvétique a beaucoup profité de cette remarquable infrastructure, comme le tourisme international d'ailleurs. On avait quelque peu tendance, pourtant, face à l'envol des transports aériens, de reléguer le chemin de fer au second plan. Et voilà qu'à la faveur du progrès technologique et de nouvelles politiques commerciales le train, sur le plan touristique déjà, reprend du poil de la bête, en se proposant sur des longueurs de trajet auparavant dévolues à l'avion. Partenaire d'une politique des transports touristiques dont l'efficience ne se mesurera demain qu'à leur degré de complémentarité et d'harmonisation, le chemin de fer est même en mesure de donner un nouveau stimulant au tourisme national et international, qu'il s'agisse de vacances ou de voyages d'affaires. A l'heure précise des économies, tant dans les budgets de loisirs que dans les frais généraux des entreprises, le train a tout pour prendre une revanche bien méritée. La Suisse, à cet égard, est bien placée, même si 8 touristes sur 10 y entrent et y circulent encore avec leur voiture privée; déjà 17% de nos hôtes visitent notre pays en train. C'est pourquoi la petitesse des raisonnements tenus par nos comptables fédéraux à la petite semaine nous paraît une incongruité. Encore si ça n'était qu'une raillerie!

José Seydoux

CTA

La compagnie romande se porte bien

Malgré les effets de la Guerre du Golfe, qui l'a contrainte à abandonner quelque 60% de ses programmes déjà préparés, la CTA a terminé l'année 1991 en présentant un bénéfice net de 1,54 million (−32% par rapport à 1990) et un bénéfice brut de 10,8 millions de francs, soit 14,5% du chiffre d'affaires.

Ces résultats ont été établis sur la base de 2291 vols commerciaux, en tenant compte d'une diminution de la production de 4%. Au moment de la Guerre du Golfe, un déplacement de la production s'est imposé, et les responsables de la compagnie ont réussi à compenser en grande partie les vols annulés.

Les effets du ralentissement des affaires ont contraint la compagnie à réaliser un certain nombre d'économies et l'on constate ainsi un certain nombre de diminutions dans plusieurs postes: frais de formation (−3%), frais de passagers (repas et marchandises −26%), déplacements d'équipages (−3%), tandis que les charges ont augmenté sur certains points: les salaires, qui représentent 23% de l'ensemble des charges (+3%), le carburant (+3%), l'assistance aux escales et les taxes de survol (+20%). Détail important au niveau de l'amortissement de la flotte: les quatre MD-87 sont déjà amortis aujourd'hui de 36%.

C'est certainement grâce à sa flexibilité que la CTA a résisté aux fluctuations de la demande au cours de l'année 1991. En effet, alors que la production a presque été doublée à destination des Canaries, certains vols ont été confiés à Crossair dont les avions avaient une capacité mieux adaptée sur certaines destinations. La nouvelle collaboration avec Navijet a permis d'augmenter le nombre de vols au départ de Genève (7). Enfin, au niveau de la diversification, une nouvelle filiale a été créée, sous le nom d'Interplan Aviation SA, qui s'occupe de l'assistance aux avions (compagnies régulières et charter) à Genève et à Zurich.

Le premier trimestre de 1992 offre de bonnes perspectives: des recettes en augmentation de 31% et un résultat brut qui a progressé de 188% au cours du premier trimestre, un programme d'été qui enregistre une forte augmentation de l'offre et qui a même amené les responsables de la compagnie à mettre en service un cinquième avion, un MD-83 loué.

Selon *Rolf Kressig*, directeur général, il sera nécessaire d'augmenter la production de quelque 20% si l'on veut réaliser le même chiffre d'affaires, ceci à la suite d'une baisse des tarifs.

La concurrence? Elle existe, certes, mais la CTA table avant tout sur l'excellente image de qualité de ses services dans le public et constate que ses passagers l'apprécient de plus en plus. Pour l'instant, l'état des réservations pour les semaines à venir est très satisfaisant, la morosité n'est donc pas de mise et l'année 1992 devrait se poursuivre sur cette excellente lancée. *RH*

Swissair

L'avenir selon Paul Reutlinger

Depuis le 1er mai, Paul Reutlinger a quitté sa fonction de directeur du secteur Europe 2 de Swissair pour assumer les fonctions de responsable du marketing auprès de la direction générale à Zurich. Il présente les défis de la compagnie pour les mois à venir.

Comment Swissair entend-elle se battre dans la jungle de la concurrence au cours de ces prochains mois?

Nous devons apprendre à vivre avec un avenir réglementé! Le métier a changé parce que les situations ne cessent d'évoluer jour après jour. Il y a 20 ans, nos décisions se prenaient pour les mois à venir; aujourd'hui, nous devons les réajuster jour après jour. En clair, nous allons mettre le «turbo» dans le marketing et nos réactions se devront d'être immédiates. Nous sommes aussi contraints à être plus rapides qu'auparavant.

Quels sont vos défis précis aujourd'hui?

Notamment l'approche de l'Europe. Nous sommes très concernés par la date du 27 septembre prochain, au moment où le peuple suisse se prononcera sur l'opportunité du transit alpin. Nous essayons notamment de sensibiliser notre personnel sur ce point. Deuxième élément: une mesure que nous avons prise depuis quelques mois déjà concerne la réduction des coûts. Si la situation actuelle est encourageante, nous devons encore faire preuve de nouveaux efforts.

Comment voyez-vous les nouvelles mesures qui se prendront en matière de marketing?

Si nous voulons rester à la hauteur, nous devrons encore être plus performants au niveau du service à la clientèle c'est actuellement un point sensible...

Et au niveau des coopérations?

Bien des choses fonctionnent déjà très bien, mais nous devons poursuivre dans cette voie, ce sera l'une des tâches primordiales de mes nouvelles fonctions!

★

Au gré des conversations qui ont animé son ultime rencontre avec la presse en qualité de responsable du secteur Europe 2 de notre compagnie nationale, *Paul Reutlinger* a exprimé son désir de voir aboutir favorablement les travaux en vue de la constitution d'une société d'économie mixte, qui régirait l'aéroport de Genève-Cointrin.

La présence au cocktail d'adieu de nombreux conseillers d'Etat des cantons de Genève, de Vaud et du Valais est, en ce sens, un élément encourageant, qui permet d'augurer de futures participations dignes de faire réellement et concrètement de Cointrin un aéroport efficace pour l'ensemble de la Suisse romande, ce qui donnera raison à son actuel directeur général, *Paul-Louis Genton* qui, récemment, a relevé que l'infrastructure aéroportuaire genevoise se devait d'offrir à sa clientèle, tant du côté des passagers que de celui des compagnies aériennes, des prestations adaptées au trafic aérien moderne. *RH*

LOT

Modernisation en cours

Soucieuse de se débarrasser du méchant vêtement que lui avait fait revêtir le communisme, la compagnie aérienne polonaise LOT s'est lancée depuis 1988 dans un vaste programme de modernisation de sa flotte. Une illustration en sera notamment, le vendredi 8 mai, la première arrivée à Genève d'un Boeing 737 aux couleurs de LOT.

Cette date marquera presque jour pour jour le 22e anniversaire de la présence de la compagnie à Genève. Le 11 mai 1970, celle-ci mettait en effet en service une liaison hebdomadaire Varsovie–Madrid avec escale à Genève. Aujourd'hui, elle assure quatre vols hebdomadaires directs Genève–Varsovie, soit deux de plus que durant l'hiver.

LOT, qui dessert 45 villes dans 34 pays, a été la première compagnie nationale de l'Europe de l'Est à s'équiper de Boeing 767. D'autres appareils du même constructeur ont été acquis ces deux dernières années pour assurer notamment les vols de longue distance. Les avions franco-italiens ATR-72 desserviront quant à eux le réseau régional. Les Boeing, qui remplaceront successivement les Tupolev, seront destinés au trafic européen.

Autre innovation liée au trafic aérien polonais: en juin, les passagers se rendant à Varsovie débarqueront dans le nouvel aérogare d'Okecie II. Ce dernier pourra accueillir 3,5 millions de passagers par an, soit six fois plus que l'ancien aérogare. *MH*

Prévisions

Japonais en nombre à l'étranger

En 1992, 12 millions de touristes japonais – un nouveau record – s'aventureront en dehors de leurs îles. Ce qui correspondra à une augmentation sensible de 13,7% par rapport aux 10,6 millions qui prirent le même risque l'an dernier en dépit de la guerre du Golfe et des menaces terroristes. C'est le Japan Travel Bureau (JTB) qui risque ces previsions.

GEORGES BAUMGARTNER

Le premier tours-opérateur japonais ajoute que chaque touriste japonais dépensera une moyenne de 430 000 yens (plus de 4500 francs) à l'étranger, en léger recul par rapport aux 440 000 yens de 1991.

Bon an mal an, l'Europe accueille un peu plus de 3 millions de touristes japonais. JTB prédit que dans dix ans ils seront 5 millions à voyager sur le vieux continent. Mais ils ne seront pas moins exigeants en matière de service qu'aujourd'hui. Bien au contraire. Ils tendent déjà à demander une meilleure qualité, des services plus personnalisés, davantage de sécurité durant leur séjour (les touristes japonais sont plus souvent victimes qu'à leur tour d'agressions à l'étranger), de meilleurs repas et des chambres d'hôtel plus confortable encore.

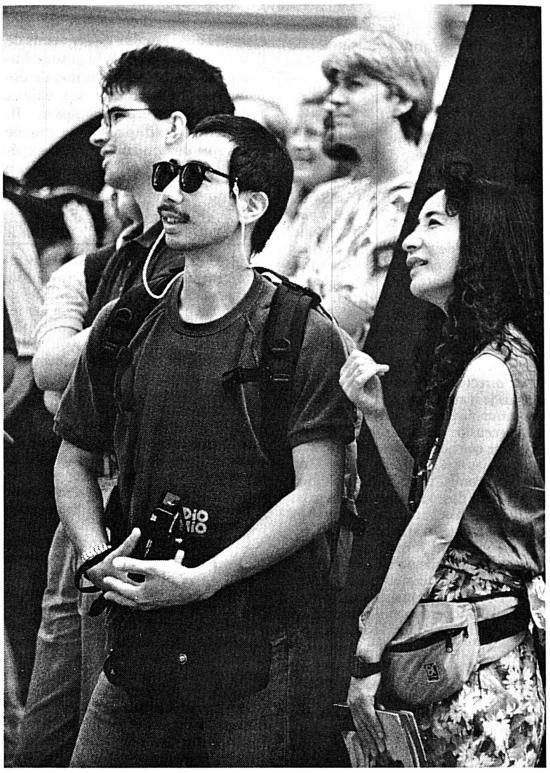
«La Suisse répond encore aux exigences les plus élevées des touristes japonais. Même si tous ses hôtels n'offrent pas la même qualité de services et que le niveau moyen tend à baisser. Il faut dire que les touristes japonais sont habitués chez eux à recevoir dans leurs grands hôtels un accueil et des prestations d'un niveau incomparable ailleurs», estime un porte-parole du tours-opérateur Kinki à Tokyo.

La Suisse: une bonne image

Les agences de voyage japonaises préviennent pourtant leurs clients avant chaque voyage en Europe: ne vous attendez pas à bénéficier de la même qualité de services qu'ici. Révisez à la baisse vos attentes et vous ne serez pas déçus.

«La Suisse a encore une très bonne image. Mais d'autres pays comme la Grande-Bretagne consentent beaucoup d'efforts pour améliorer leurs services. Les hôtels londoniens publient des informations en japonais. Leurs menus sont aussi traduits en japonais. Ils fournissent aussi dans les chambres des sachets de thé vert japonais, des pantoufles japonaises et des yukata, ce vêtement léger qui sert de pyjama aux Japonais», ajoute le même responsable de Kinki.

Plus de 80% des touristes japonais voyagent encore en groupes. C'est moins cher et cela leur permet de visiter un maximum de grandes villes européennes en un minimum de temps. Rome, Paris, Genève et Londres s'avalent encore en neuf jours, parfois moins pour les plus pressés.



Les Japonais visent haut: ils sont généralement habitués à recevoir chez eux un accueil et des prestations de haut niveau. *Photo Jean-Paul Fähndrich*

Londres: la plus chère

Londres avec un indice de 177 est la ville de la mappemonde la plus chère d'après le Japan National Tourist Organization (JNTO). Il y a tout de même progrès: un an plus tôt son indice était à 148. Sydney et Los Angeles sont relativement bon marché, leur indice est inférieur à 100 qui est celui de Tokyo. Les prix basés sur un séjour de trois nuits dans un hôtel de première classe et incluant les repas, les frais de taxi et de boissons sont en recul à Genève, Paris, Francfort et même New York. Ce retrait est attribué à la force du yen contre le franc suisse et à des rabais consentis par les hôteliers pour attirer une client devenu rare avec la récession mondiale.

Toutefois, les touristes japonais tendent, aux aussi, à devenir plus fourmis que cigales avec le ralentissement accéléré de l'économie japonaise. Ils réduisent la durée de leur séjour et la distance géographique. Séoul, Taiwan, Hongkong connaissent un regain de popularité parce que proches de l'archipel et bien moins chers.

Barcelone n'est pas prise en compte dans ce hit-parade de la cherté plus ou moins relative des voyages à l'étranger. Et pour cause. La ville accueillera les Jeux olympiques d'été et les prix crèvent déjà tous les plafonds faute de chambres d'hôtels en nombre suffisant pour accommoder tous les amateurs de Jeux olympiques. □

Unique

Louer ou acheter son île

Vivre quelque temps seul ou presque sur une île: qui n'en a pas rêvé? Même s'il n'est pas à la portée de tout un chacun, ce projet n'a cependant rien d'utopique et peut se réaliser relativement aisément grâce aux bons soins d'une société allemande. Spécialisée depuis vingt ans dans la vente d'îles, Vladi Private Islands vient d'ajouter un produit exclusif à sa palette: la location d'îles.

MIROSLAW HALABA

L'offre de produits touristiques ne cesse de s'élargir. Et il n'est donc pas véritablement surprenant de trouver une agence faisant le commerce des îles. Le sujet est même bien dans l'air. Preuve en sont les quelque 300 personnes qui ont mordu au poisson d'avril de notre confrère Travel Trader's News qui leur proposait une semaine gratuite sur une île acquise par Stohler Tours pour ses clients dans «l'archipel des Bonites».

Vladi Private Islands, Hambourg, n'est pas à ses débuts dans ce type d'affaire. Depuis sa création, il y a vingt ans, elle a en effet vendu 450 îles, nous a dit son président *Farhad Vladi*. Son offre actuelle comprend 120 îles réparties dans 40 pays; la plus grosse, située au Panama, occupe une surface de 20 millions de m², la plus petite, sise au Ca- s'étend sur 4000 m².

Désireuse de compléter son offre, la société a poussé le bouchon plus loin et propose cette année, par le biais de sa filiale Vladi Island Travel et, dit-elle, en première mondiale, la location d'îles. Son catalogue, présenté à l'ITB à Berlin, a de quoi faire rêver. Les îles, situées dans différentes mers du monde, sont apparemment splendides et la fourchette des prix relativement large. Ainsi, dans le bas de gamme, figurent notamment deux îles (1000 m² ou 20 000 m²) proposées au prix de 9,90 dollars par jour.

Les clients plus fortunés ou ceux qui aspirent à un plus grand confort choisiront en revanche, à l'autre bout de l'échelle, Necker Island. Sise dans les Caraïbes, cette île est louée au prix de 7500 dollars par jour, prix qui comprend la location d'une luxueuse habitation pour quatorze personnes ainsi que la pension et le personnel de service. Entre ces deux prix, le client trouvera une gamme d'îles plus ou moins pourvues de confort. Quelle est la clientèle de cette forme de location? Des vacanciers amoureux de la nature, mais aussi des participants à des séminaires ou à des voyages de motivation, dit le président de la société.

Petit marché

Si Vladi Island Travel offre les services d'une agence de voyages, sa maison-mère, Vladi Private Islands, tient le rôle d'une société immobilière. Son marché est petit et restera petit. Selon M. Vladi, il y a tout au plus 5000 îles dans le monde qui sont susceptibles de répondre aux critères de vente de la société. En principe, ces terrains sont peu éloignés de la côte. Leurs droits de propriétés sont clairement définis et inscrits au registre foncier. Ils disposent d'eau potable et d'une végétation luxuriante. Ils peuvent aussi accueillir de nouvelles constructions. Enfin, toute l'opération est placée sous l'œil bienveillant des autorités du pays d'accueil.

Législation plus sévère

Pour combien de temps encore? La question mérite d'être posée. M. Vladi ne cache en effet pas que les législations locales tendent de plus en plus à mettre un frein à la vente de terrains que d'aucuns considèrent comme publics. Le respect de la nature est en tout cas à l'ordre du jour. On s'efforce de viabiliser les îles avec des installations ménageant l'environnement, énergie solaire, par exemple. Le locataire est par ailleurs soumis au principe de la responsabilité causale. Une caution, couvrant d'éventuels dégâts, lui est notamment demandée, dit M. Vladi.

A en croire M. Vladi, sa société a du succès auprès de la clientèle helvétique. «Un client sur trois est Suisse», précise-t-il. Son domicile? Le triangle Zurich–Aarau–Bâle principalement. □

Sion Expo

Expérience haut de gamme

Sion Expo, la grande foire valaisanne de printemps, a fermé dimanche ses portes sur un succès satisfaisant, quoique le nombre de visiteurs ait baissé de 3000 par rapport à l'an passé. On a enregistré 104 732 personnes contre plus de 107 000 en 1991.

Sion Expo a tenté cette année une expérience originale: créer en pleine foire populaire un restaurant haut de gamme à prix fort, en présentant chaque jour un menu digne des meilleurs restaurants de Suisse. Le succès fut total.

Environ 200 personnes sont venues chaque jour manger au restaurant Au fil de l'eau où se dégustait, pour cent francs et plus, avec le vin, des spécialités de l'Ain, Haute-Savoie, Genève, Vaud et du Valais soit des régions lémaniques hôtes d'honneur de la foire.

Cette expérience a été tentée en collaboration avec un chef de renom, *Pierrick Sutter,* qui fut à l'école des meilleurs restaurateurs suisses dont *Fredy Girardet.* M. Sutter a pu bénéficier de la collaboration de l'Union suisse des maîtres d'hôtel dont le président, *M. La Sala,* fut tous les jours au restaurant. Il eut également à son service les élèves de plusieurs Ecoles hôtelières de Suisse, notemment celles du Vieux-Bois, à Genève, de César Ritz, au Bouveret et de Bluche, ainsi que les élèves de l'Ecole professionnelle de Sion. La satisfaction fut totale de la part des clients tout au long des dix jours, alors que le prix du menu, sans vin, était de 60 francs.

La foire de 1993 aura lieu du 23 avril au 2 mai. On note une trentaine de commerçants sur la liste d'attente. *TH*

Schwyz

Les cicatrices du 700e

L'insuccès du spectacle officiel des 700 ans de la Confédération, le Mythenspiel, se répercute sur les organisations touristiques du canton de Schwyz. Le bureau d'information créé à l'occasion de cet anniversaire boucle avec un déficit de 300 000 francs. La Fédération du tourisme du canton espère une aide de la Confédération, a-t-elle déclaré la semaine dernière lors de son assemblée générale à Schwyz.

Trois organisations accusent un déficit de 100 000 francs chacune: la Fédération du tourisme du canton de Schwyz et les Offices du tourisme du chef-lieu et de Brunnen. Une partie des heures supplémentaires et du 13e salaire des employés n'a pas encore été payée, de même que les frais d'infrastructure du bureau d'information.

Les trois organisations risquent la faillite, si elles doivent éponger le déficit elles-mêmes. Des pourparlers ont donc été engagés en vue d'obtenir une aide fédérale. *ats*

Navigation

Café au lait sur les lacs suisses

Décidement, tout baigne pour la navigation touristique suisse. Avec un million de passagers supplémentaires sur les lacs du pays l'an dernier, la flotte de plaisance a su tirer son épingle... de l'eau! Aujourd'hui, la tendance est aux voyages courts et spontanés, ce qui devrait se concrétiser, dès cet été, notamment par des «croisières-découvertes» et des offres spéciales à l'intention des seniors. En outre, une odeur de café devrait bientôt flotter sur les lacs helvétiques...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Les entreprises suisses de navigation jubilent: les lacs suisses attirent de plus en plus de monde. ***Photo Jean-Paul Fähndrich***

Le 700e anniversaire de la Confédération n'a peut-être pas fait chavirer le cœur de tous les Helvètes; il aura néanmoins eu le mérite de faire souffler une forte brise sur la plupart des lacs helvétiques en 1991. Les entreprises suisses de navigation ont en effet transporté 13,5 millions de passagers l'été passé, soit 10% de plus que l'année précédente. Ces compagnies, qui consacrent depuis deux ans près de 50 des 90 millions de francs de chiffre d'affaires annuel aux investissement nécessaires à compléter et à rénover leurs flottes respectives, n'entendent pas s'arrêter en si bon chemin. Cette intense phase d'investissement s'est d'ailleurs depuis quelques années concrétisée par la mise en service de plusieurs nouveaux bâtiments, plus modernes et plus attrayants. Le lancement du MS Lausanne, le plus grand du genre en Europe, et la résurrection du fameux Blümlisalp sont deux des derniers exemples en date.

Comme l'a expliqué l'autre jour à Bienne en lever de rideau de la saison estivale *Ulrich Sinzig,* président de l'Association des entreprises suisses de navigation (AESN), tous les lacs helvétiques ont enregistré d'excellentes progressions du nombre de leurs passagers l'année dernière. Deux exceptions toutefois: les lacs de Thoune et de Brienz accusent un léger fléchissement. Dans le peloton de tête, à signaler que les lacs des Quatre-Cantons (+1,1 million de passagers), de Bienne (+50 000) et Majeur (+60 000) ont tiré le plus avantageusement leur épingle du jeu.

Ulrich Sinzig attribue le succès de l'an passé à une excellente qualité des investissements, au flair et à l'imagination dont font preuve les compagnies pour rester dans le coup. Il estime en outre que les compagnies de navigation qui sauront à l'avenir diversifier et combiner leurs offres ont un potentiel de développement encore important. Le tourisme lacustre doit en quelque sorte se profiler le plus intensément avec des offres qui se combinent avec d'autres activités liées au tourisme journalier (randonnées, sport, culture, etc.).

Les entreprises suisses de navigation ont eu le réflexe de se rendre à l'évidence: les amateurs de croisières en eaux douces évoluent sensiblement depuis quelques années. On observe par exemple que la clientèle s'oriente désormais clairement vers des voyages de plus en plus courts et spontanés. Les compagnies ont donc décidé d'adapter leurs offres traditionnelles en fonction de ces observations et préparent la saison d'été 1992 en conséquence.

Ainsi, pour 1992, l'association mise délibérément sur des «croisières-découvertes» comprenant un élément culturel, naturel ou sportif ainsi que sur des excursions particulièrement bien ficelées à l'intention des retraités.

Les promenades à pied le long des lacs, combinées avec certaines croisières, seront également à l'ordre du jour. Une attention toute particulière sera également portée à l'animation et à l'amélioration des structures d'accueil en général. L'association estime enfin être en mesure de donner un sérieux coup de fouet au tourisme d'excursion.

Café au lait sur le lac

S'il n'y a pas encore le feu au lac, par contre un goût de café devrait bientôt flotter sur les lacs helvétiques. L'AESN et l'entreprise Mercure SA ont en effet conclu une action de joint-venture pour accroître leur notoriété et leur présence respective sur le marché touristique. Cette campagne permettra au consommateur de café d'échanger des bons découpés sur les emballages contre un billet journalier au débarcadère de son choix. *Kurt Bucher,* directeur du holding Mercure, estime que cette offensive, valable dès maintenant et jusqu'au 30 septembre 1992, devrait pouvoir motiver 100 000 personnes supplémentaires à se «jeter à l'eau» la saison prochaine. Cette campagne sera en outre soutenue, notamment par des spots télévisés, des affiches et des annonces publicitaires dans les journaux.

Le lien entre le café et la navigation lacustre n'est pas toujours évident. L'eau peut-être? □

Les points chauds de 1992

Du flambant neuf MS Lausanne au catamaran ultra-moderne MS Siesta sur le lac de Bienne en passant par la quinzaine de bateaux rescapés des temps héroïques de la vapeur, la flotte de plaisance helvétique offre au public une palette très complète. Quelques points chauds:

Sur le Rhin: 43 courses spéciales quotidiennes vers la France et l'Allemagne.

Lac de Bienne: croisière des trois lacs ou excursions sur l'Aar avec petit déjeuner ou repas de midi. Croisières en soirées le dimanche.

Lac de Brienz: nouveau débarcadère à Wildbach, près de Brienz. Combinaisons train à vapeur/bateau à vapeur entre Berne et Brienz les 24 mai, 14 juin, 19 juillet, 16 août, 13 septembre et 4 octobre.

Lac de Zoug: mise en exploitation du nouveau MS Rigi (250 personnes): croisières de midi avec lunch spécial.

Lac des Quatre-Cantons: accès direct à la Voie suisse, croisières quotidiennes au coucher du soleil, croisières de deux heures au départ de Lucerne avec buffet de salades et mets de poissons ou viande, nouvelles prestations combinées pour bateau, chemin de fer de montagne au Bürgenstock et Seebodenalp.

Lac de Hallwil: début de l'activité un mois plus tôt (3 mai); tours du lac jusqu'à Seengen (château de Hallwil).

Untersee et Rhin: croisière fluviale.

Lac de Constance: excursions culinaires, bateau-cinéma, excursions en direction du Festival de Bregenz, etc.

Lac de Lugano: croisières liées à des éléments nostalgiques: Jazz New Orleans, etc. Liaisons «Espresso» entre Lugano et Paradiso avec le bateau à moteur nostalgique Castagnola.

Lac de Neuchâtel et Morat: croisières journalières en juillet et août, le vendredi au départ de Morat et le samedi au départ d'Estavayer-le-Lac. Au départ d'Yverdon-les-Bains croisières «Barbecue Evening» tous les samedis. Le 26 août: grand rendez-vous de Jazz sur les trois grands bateaux au départ de Neuchâtel.

Lac Léman: excursions quotidiennes avec le nouveau MS Lausanne en juillet et août. Le bateau à vapeur Rhône assurera la liaison de midi au départ de Genève le long de la Riviera genevoise et croisières en soirée. *JPF*

MELI-MELO

Fribourg: nouveau guide

En collaboration avec les milieux économiques et touristiques de la région, le Groupement des hôteliers de Fribourg et les Editions IBEFI viennent de sortir un nouveau guide touristique de la ville de Fribourg. Par sa conception moderne (format carré 21×21, graphisme soigné, rédaction en 4 langues), le guide «Fribourg» témoigne de la volonté d'ouverture qui anime ce canton. Prévu pour une parution annuelle, ce nouveau document, qui sert également de carte de séjour pour la clientèle hôtelière, s'adresse aux principales catégories d'hôtes de la cité des Zaehringen, soit les touristes d'affaires, les congressistes et les visiteurs de passage ou en vacances dans la région. *JS*

Optimisme estival

L'optimisme est de rigueur à la Commission européenne du tourisme dont la campagne «Selling Europe 1992» aura vu une participation accrue des agents de voyages américains aux séminaires et expositions organisés dans 26 villes des Etats-Unis.

Ce sont en effet plus de 8500 agents de voyages (+26% par rapport à 1991) qui se sont rendus aux «Supermarts» où ils ont pu rencontrer quelques 100 exposants (offices du tourisme, compagnies aériennes, hôtelier . . .) et participer aux nombreuses présentations. *Infhôtel*

Workshop

Première suisse au Bénélux

Pour la pemière fois, les responsables de l'ONST aux Pays-Bas et en Belgique-Luxembourg ont organisé un Swiss Travel Workshop Bénélux. Encouragés par la réussite de cette expérience, ils envisagent déjà de la renouveler dans deux ans.

ANDRÉ PATER

Plus de 70 représentants suisses d'offices de tourisme régionaux et locaux, d'hôtels et de chaînes d'hôtels, d'agences de voyages réceptives et d'entreprises de transport ont participé à ces journées de travail, le 28 avril à Amsterdam, le 29 à Bruxelles et le 30 à Luxembourg. L'idée de ce workshop repose d'abord sur le fait que ces marchés sont en croissance. Une preuve en est la hausse de 7% des nuitées belges dans l'hôtellerie en 1991 et début 1992, augmentation constatée aussi pour la clientèle hollandaise. Un autre objectif est de renforcer l'image de la Suisse dans l'esprit des tours-opérateurs et des agents de voyage de manière à mieux entrer dans les catalogues. Cette plateforme est enfin une occasion d'avoir des entretiens commerciaux valables, ce qui est moins aisé par exemple dans un salon comme le BTF voué davantage aux relations publiques.

Satisfaction

Interrogés conjointement, les deux directeurs concernés, *Eva Brechtbühl* et *Urs Eberhard,* s'estimaient satisfaits du nombre de visiteurs, soit plus de 160 t. o et agents de voyage dans chacune des deux premières villes. Deux marchés importants étaient ainsi accessibles à leurs partenaires suisses au cours de deux seules journées consécutives.

Premier essai

L'opération menée en synergie est également un premier essai considéré comme enrichissant. Deux des moments les plus intéressants de ces rencontres furent les séminaires au cours desquels des opérateurs sélectionnés ont pu commenter leurs programmes suisses à l'intention des agences. Les explications et les arguments de vente ainsi présentés par les professionnels hollandais et belges eux-mêmes gagnaient encore en crédibilité. A Bruxelles, le panel se composait de représentants à haut niveau de la Sabena, de la SNCB, de Railtour, d'All Air et de la Fédération des autocaristes.

Les impressions recueillies auprès de quelques participants venant, entre autres régions, de Suisse centrale, du Valais et du Pays de Fribourg, sont généralement bonnes. L'organisation de ces journées d'affaires par deux offices couvrant trois pays est jugée de façon positive de même que le regroupement des offres de toute la Suisse susceptible d'attirer plus de visiteurs qu'une présentation isolée. Les contacts ont démontré que les agences bien documentées proposent la Suisse à leurs clients. De nombreuses demandes concrètes de chalets et d'appartements ont encore été enregistrées pour cet été.

Date à revoir

Plus généralement, les touristes ont néanmoins déjà choisi leur destination et le workshop se situe trop tard pour l'année 1992. Même pour la prochaine saison d'hiver, les t. o. ont dès maintenant programmé leurs voyages et rédigé leurs brochures. C'est donc de l'été 1993 et de l'hiver 1993–94 qu'il fut débattu, dans la mesure cependant où les prix sont déjà connus. La date de la manifestation doit donc être réétudiée mais il est clair qu'une nouvelle édition s'impose pour bien l'installer dans les habitudes et en recueillir les fruits. □

RÉCLAME

FIDELIO

Le chef-d'oeuvre pour l'hôtellerie suisse par
FSH Informatique SA

LE STANDARD POUR VOTRE ETABLISSEMENT

Tél. 021/963 51 51

Montreux, Sion, Lugano
Zürich, Berne, St. Moritz

Nestlé

Affaires hôtelières déficitaires

En 1991, les affaires hôtelières de Nestlé n'ont pas été à l'image de la marche générale du groupe alimentaire veveysan qui a affiché des résultats record. Victimes notamment de la guerre du Golfe, elles se sont inscrites en rouge. Une amélioration est cependant en cours, devait dire, lors de la conférence de presse de bilan qui s'est tenue à Zurich, le président et administrateur-délégué Helmut Maucher.

MIROSLAW HALABA

L'augmentation de 5% du chiffre d'affaires des hôtels placés sous la gestion de la société américaine Stouffer est exclusivement due à la prise en compte des six établissements hôteliers de la chaîne Presidente au Mexique dans laquelle Stouffer avait pris une participation au début de 1991. C'est la seule augmentation que la chaîne – quarante établissements de luxe à fin 1991 – a pu faire valoir. Outre les retombées négatives de la guerre du Golfe, les affaires aux Etats-Unis ont en effet aussi souffert de la forte concurrence liée à une offre excédentaire de chambres d'hôtels de luxe. Les prix ont certes été relevés, mais pas dans la même proportion que les années précédentes, souligne le groupe veveysan.

Une paille

Ce mauvais exercice s'est traduit par une perte de quelque 15 millions de francs. Une paille en fait, si l'on met ce chiffre en relation avec les résultats globaux affichés par le groupe qui, rappelons-le, a dégagé l'an passé un chiffre d'affaires de 50,5 milliards de francs et un bénéfice net de 2,5 milliards. M. Maucher ne s'est pas fait faute de le relever. Il s'est même réjoui de ce résultat, qui est finalement bien moins négatif que ceux annoncés par les chaînes concurrentes. Stouffer a par ailleurs profité d'une injection de 300 millions de francs destinés à modifier la structure – trop lourde – de l'endettement. L'optimisme est cependant à nouveau de mise, car, a dit, M. Maucher, les affaires reprennent.

Le Golfe aussi

Avec un chiffre d'affaires total de 266 millions de francs contre 241 millions en 1990, le secteur hôtellerie et restauration est au 9e rang des secteurs d'activités du groupe Nestlé, le premier étant celui des boissons avec 11,9 milliards de francs. Comme l'hôtellerie, la restauration a également été affectée par la guerre du Golfe. «Les dépenses des ménages pour l'alimentation hors du foyer ont connu une baisse sensible», lit-on dans le rapport de gestion.

Nestlé fait remarquer à ce chapitre que si les habitudes alimentaires changent lentement, la manière d'apprêter les mets par les professionnels évolue en revanche sans cesse. Aussi, la nécessité de concilier à la fois les exigences économiques et gastronomiques a-t-elle incité les chefs et cuisiniers à adopter les semi-préparations et les bases industrielles.

Groupe confiant

Par les propos qu'il a tenus, Nestlé a laissé une fois de plus l'impression d'un groupe particulièrement solide et au bénéfice de perspectives réjouissantes. Le groupe, a dit M. Maucher, a digéré les mesures de restructuration prises ces dernières années et est bien équipé pour l'avenir. Deux facteurs lui seront notamment favorables. La libéralisation de l'économie mondiale, caractérisée par une ouverture sur l'industrie privée, facilitera la tâche des sociétés multinationales. De plus, la création de zones économiques, en Europe, en Amérique, en Asie, donnera à ces sociétés de nouvelles possibilités de développement tout en contribuant à la prospérité générale, devait dire en substance M. Maucher. L'exercice 1992 devrait en tout cas être conforme à ces prévisions, puisque les responsables veveysans pensent qu'il sera à tout le moins aussi bon que l'exercice 1991. □

Singapour

Une colonie suisse en Asie du Sud-Est

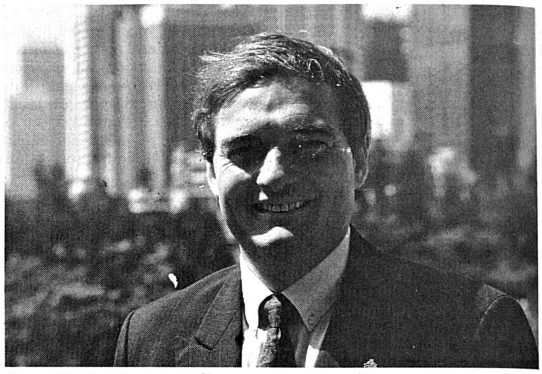
Singapour, Suisse de l'Asie du Sud-Est? L'image vaut en tout cas pour l'hôtellerie. Réputée de qualité, elle ne cesse de se développer. A sa tête, les Helvètes expatriés sont d'ailleurs nombreux. Parmi les 80 directeurs, managers, chefs et sous-chefs de cuisine, l'un d'eux, Jean-Pierre Simon, raconte son aventure asiatique. Celle d'un ancien casserolier.

ROBERT NUSSBAUM

Un jour de fin janvier dernier. Policiers, cameramen, portiers se précipitent sur le parvis du Marina Mandarin de Singapour devant le ballet des Mercedes. L'hôtel abrite la conférence au sommet des pays de l'ASEAN, l'association qui regroupe six pays d'Asie du Sud-Est. Dans le «lobby», *Jean-Pierre Simon,* sous-directeur responsable des 125 cuisiniers de la brigade et de tout le secteur restauration (350 personnes), lui, est décontracté. Tout a l'air de marcher comme sur des roulettes. Né à Saint-Imier, Jean-Pierre Simon a commencé sa carrière tout en bas, comme casserolier, à l'Hôtel des Communes des Geneveys-sur-Coffrane (Neuchâtel). Il rêvait de voyages. Depuis qu'il avait vu au Havre le paquebot «France», il croyait dur comme fer que c'est grâce à la cuisine qu'il verrait le monde. Il avait 11 ans.

Aujourd'hui, à 40 ans, Jean-Pierre Simon ne rêve plus de croisières – les cuisiniers n'ont même pas le temps de descendre à terre, dit-il – mais il a pas mal roulé sa bosse hôtelière: Angleterre, Philippines, Indonésie. Il est rentré deux fois en Suisse, la seconde pour reprendre la cuisine... de l'Hôtel des Communes aux Geneveys-sur-Coffrane. Mais après quelques années, il a eu furieusement l'ennui de l'Asie. Il est à Singapour depuis presque sept ans.

Il n'est pas le seul Suisse à avoir gravi pas à pas les échelons des métiers de la cuisine avant de s'installer à Singapour. Le sous-directeur cite quelques noms de collègues de la colonie hôtelière suisse qui ont commencé comme lui, simple apprenti, pour se retrouver au sommet de la hiérarchie hôtelière de la ville-Etat: *Ernst Huber* (sous-directeur au Dynasty), *Freddy Roduner* (directeur de la restauration à l'Ana), *Heinz Bauert* (directeur des cuisines de la chaîne Mövenpick à Singapour), *Otto Weibel* (directeur des cuisines des hôtels Westin). Il en oublie peut-être, tant la colonie hôtelière helvétique est importante à Singapour.



Sur un Marina Mandarin de Singapour, Jean-Pierre Simon, ancien casserolier devenu sous-directeur. *Photo Robert Nussbaum*

Cuisinier suisse réputé

Pourquoi? «Le cuisinier suisse est réputé ici pour sa discipline, son sens de l'organisation et sa propreté», dit Jean-Pierre Simon. La propreté n'est d'ailleurs pas la moindre des qualités dans un pays où le service d'hygiène contrôle marchandises et installations toutes les semaines! Le Suisse fait en outre une cuisine très soignée et tout à fait acceptable. Dans la foulée, le sous-directeur critique cependant un certain manque d'imagination. «On devrait aller voir un peu ailleurs. Pour ma part, j'ai été impressionné par le nouveau style de cuisine aux Etats-Unis, une sorte de mélange entre l'italienne, la japonaise et la française.»

Les Suisses n'en forment pas moins de loin la plus importante colonie hôtelière, avant les Allemands, les Français ou les Autrichiens. Les conditions de travail sont bonnes, pour autant que l'on soit prêt «à ne pas regarder aux heures». Salaire? Pour un sous-chef, entre 4000 et 5000 dollars de Singapour (3500 à 4400 Fr.s.), avec des avantages «à la Suisse» et parfois l'appartement et l'électricité payés par l'employeur, répond Jean-Pierre Simon. C'est comfortable à Singapour. «Malheureusement, il y a très peu d'embauche actuellement», ajoute-t-il. «Le gouvernement est très sévère et n'accepte pas du personnel sans expérience. Ce que l'on attend de nous, c'est de former les Singapouriens selon des normes de haut standard.» Préparée par des chefs suisses, l'équipe nationale singapourienne s'est d'ailleurs imposée comme l'une des meilleures du monde aux Olympiades culinaires.

Dix à quinze projets

Dommage que la barre soit placée si haut. «Beaucoup de professionnels suisses aimeraient venir ici, juge Jean-Pierre Simon. Il semble que Singapour leur convienne particulièrement, sans doute à cause du style de vie très occidental de l'île.»

La fenêtre reste cependant entrouverte. Le tourisme à Singapour est en plein développement. De 25 000 chambres de classe internationale actuellement, la capacité hôtelière passera à 35 000 d'ici trois à quatre ans. «Dix ou quinze projets de construction d'hôtels sont en train, dont la moitié a démarré.»

Le gouvernement ne ménage pas ses efforts pour attirer le touriste, et surtout le retenir, en construisant des parcs d'attractions divers (le tout nouveau village de la dynastie chinoise Tang, l'île de Sentosa, le parc aux oiseaux). Si 5,3 millions de visiteurs sont venus à Singapour en 1990, ceux-ci ne restent en effet que deux ou trois jours en moyenne dans ce havre de tranquillité, avant de partir vers un autre pays asiatique voisin sans doute plus exotique.

Et Jean-Pierre Simon, jusqu'à quand restera-t-il à Singapour? «Je ne sais pas. Mais je me sens bien en Asie, c'est une région où l'on peut encore mettre sur pied un service de qualité. A ce niveau, mes derniers séjours en Europe et aux Etats-Unis ont été décevants.» □

Emploi

Une convention internationale?

Il faut améliorer les conditions de travail, la formation professionnelle et les perspectives professionnelles dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Le Conseil fédéral a adopté la semaine dernière son message sur une convention de la Conférence internationale du travail qui poursuit cet objectif.

Le Conseil fédéral propose au Parlement d'approuver cette convention, adoptée en 1991 lors de la 78e session de la Conférence internationale du travail. La convention laisse au législateur et aux partenaires sociaux une grande latitude quant à sa mise en œuvre. Elle tient ainsi compte des grandes différences entre les conditions qui règnent dans l'hôtellerie et la restauration d'un pays à l'autre. La convention est en accord avec le droit suisse.

La convention prévoit que les travailleurs doivent bénéficier d'une durée normale de travail «raisonnable». Ils devraient disposer de périodes minimales raisonnables de repos journalier et hebdomadaire.

Le travail pendant les jours fériés devrait être compensé de manière adéquate sous forme de temps libre ou de rémunération. La convention prévoit que les travailleurs intéressés devraient recevoir une rémunération de base, versée à intervalles réguliers, indépendamment des pourboires. L'achat ou la vente d'emploi devrait être interdit. *ats*

MARCHÉ IMMOBILIER

Bureau immobilier
ZBINDEN ET BUHLER
Unique
Près de Lausanne
Hôtel-Restaurant
32 chambres, 70 lits, 150 places, terrasse 100 places, parking privé 50 places, terrain 4600 m². Affaire très connue. Chiffre d'affaires important.
Vente – location
ou
Leasing
A 46406/42790
Bordinette 10 - 1094 Paudex-Lausanne
Tél. 021 / 39 65 11 - Fax 39 65 14

A vendre murs et fonds de
restaurant/brasserie avec terrasses
sur 47 ares, au bord de l'étang de Hanau (18 ha).
Cadre typique et admirable des Vosges du Nord.
Très touristique.
Situé entre Niederbronn-les-Bains et Bitche.
Prix intéressant.
Téléphone (0033) 87 06 50 28
340138

DIVERS

Unique à Genève
vraie musique tzigane
pour vos soirées.
Téléphone (022) 735 92 75
P 46475/44300

Chaîne de restaurants

Les Bistrots à idées

Si les chaînes volontaires foisonnent dans l'hôtellerie, reflétant un esprit de collaboration indispensable aujourd'hui pour affronter le marché international, elles brillent par leur absence ou presque dans le secteur de la restauration. Peut-être en raison du fait que les problèmes de commercialisation, de communication et de promotion y sont moins ardus et les restaurateurs confrontés à un marché plus restreint. Une chaîne, cependant, est en train de mijoter: les Bistrots à idées.

JOSÉ SEYDOUX

Sous une forme associative, cette chaîne volontaire de restaurants en création constitue une «première» en Suisse romande. Le hic, c'est que, malgré un appel dans la presse spécialisée, les intéressés ont quelque peine à se manifester. «Vraisemblablement parce que les Suisses sont souvent réticents à innover et à collaborer», avoue le promoteur de la chaîne, *Robert Paul Meier,* directeur de la Société de développement hôtelier et chargé de cours à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Deux créneaux en un

Joliment baptisée «Les Bistrots à idées», la chaîne en gestation se propose de réunir des auberges axées sur la restauration, mais si possible avec un quinzaine ou une vingtaine de chambres. Elle recherche des restaurateurs dynamiques prêts à développer une double formule basée à la fois sur les mets de brasserie, inspirés de la cuisine du terroir, et sur une cuisine gastronomique plus élaborée, ce qui permet de satisfaire en même temps une large clientèle, symbolisée souvent, néanmoins, par une même famille. L'offre proposée se situera dans une gamme de prix moyens.

Le premier établissement-pilote des «Bistrots à idées» n'est autre que l'Auberge de Chernex, au-dessus de Montreux, un relais de campagne SSH géré par Mme *Christine Meier-Demen,* cheville ouvrière d'une formule qui devrait rallier, dans un premier temps, une vingtaine de petites maisons du même type. Du moins est-ce le souhait de son couple d'initiateurs!

Des idées à communiquer

Diverses tâches classiques d'animation d'une chaîne seront réalisées en commun: promotion, enseigne, corporate identity, logo, prospectus, information-presse, échange d'expériences, etc. Les forces ainsi regroupées, les Bistrots à idées permettront à la clientèle de retrouver certains autres points communs. Parmi eux, une offre culinaire respectant le concept de base précité, quant à son esprit, et présentée de façon identique.

C'est ainsi que la carte des mets pourrait s'articuler en quatre parties: les idées folles du moment (mets offerts en fonction des saisons, arrivages, etc.), les idées composées (menus), les idées fixes (carte gastronomique) et les idées du bistrot (mets de brasserie).

Les animateurs de la chaîne en devenir ont ainsi peaufiné une formule d'offre de restauration et, dans une moindre mesure, d'hôtellerie souple dans son exploitation et permettant de ratisser large. L'évolution de la restauration, des habitudes de consommation... et du pouvoir d'achat, celui-ci étant plutôt à la baisse, semble leur donner raison. Leurs collègues restaurateurs souscriront-ils à l'idée? □

SDH

Filiale du groupe romand d'ingénieurs et de constructeurs *Schindelholz & Dénériaz,* propriétaire des immeubles abritant les Hôtels City et National, à Delémont, l'hôtel Patus (en reconstruction), à St-Aubin NE, et le Grand Hôtel des Rasses (actionnaire majoritaire), la Société de développement hôtelier (SDH) a été créée à Lausanne (pl. Chauderon 3) à fin 1990. Son activité s'exerce en tant que service-conseil hôtelier dans la conception et l'organisation de départ d'établissements, de même que dans la recherche de structures de management. Elle est dirigée par *Robert Paul Meier* et compte parmi ses administrateurs *Pierre-Olivier Barroud,* gérant du Buffet de la Gare de Genève et nouveau président des hôteliers genevois.

Euro-Fenster (2. Teil)

Wirte-Patente – Hat EWR-Beitritt Konsequenzen?

«Für das Führen eines Restaurationsbetriebes wird in allen Kantonen eine Bewilligung verlangt, deren Erteilung u. a. vom Besitz eines kantonalen Fähigkeitsausweises abhängt.

Die kantonalen Bestimmungen sind mit denen der EG inkompatibel, da die Berufserfahrung im Prinzip von den Kantonen nicht als ausreichender Fähigkeitsausweis anerkannt wird. Zudem verlangt der Kanton Basel Stadt die schweizerische Staatsangehörigkeit.»

Dies ein Ausschnitt aus dem Mitteilungsblatt der schweizerischen wissenschaftspolitischen Instanzen.

Die Zulassung zur Ausübung eines Berufes ist in den relevanten EG-Richtlinien von zwei verschiedenen Ebenen abhängig. Erstens von der gegenseitigen Anerkennung der Diplome. Hier gibt es zwei allgemeine Richtlinien, wobei sich allerdings die für die gastgewerblichen Berufe relevante zweite Richtlinie noch im Entwurf befindet. Beide Richtlinien basieren auf dem Prinzip der Gegenseitigkeit. Solange die zweite Richtlinie noch nicht in Kraft gesetzt wird, können Ausländer auch unter dem Aspekt des EG-Rechts Rechtens verpflichtet werden, das Wirte- oder Hotelpatent in der Schweiz zu erwerben.

Zweitens von der gegenseitigen Anerkennung der Berufserfahrung. Auch hier existieren zwei Richtlinien, welche die «persönlichen Dienste» regeln. Diese Richtlinien betreffen gerade das Restaurations-, Beherbergungs und Schankgewerbe (68/367/EWG und 68/368/EWG). Beide oben genannten Ebenen sind Teil der Bestimmungen über den freien Personenverkehr; sie müssen gemäss EWR-Vertrag durch die Schweiz übernommen werden. Im Bereich der Anerkennung der Diplome treten die entsprechenden Konsequenzen allerdings erst nach Verabschiedung der 2. allgemeinen Richtlinie ein. Anders liegt der Fall im Bereich der Anerkennung der Berufserfahrung:

Was heisst das im konkreten Fall für den Nachweis der Befähigung, der in der Schweiz bis anhin mit den sogenannten Wirtepatenten oder Hotelpatenten (Kanton Wallis) erbracht wurde?

Die Befähigung muss in Zukunft (immer ausgehend von einem EWR-/EG-Beitritt), auch in folgenden Fällen anerkannt werden:

– ununterbrochene, nicht länger als 10 Jahre zurückliegende dreijährige Tätigkeit in leitender Stellung/Selbständiger
– ununterbrochene zweijährige Tätigkeit in leitender Stellung/Selbständiger bei staatlich anerkannter vorheriger Ausbildung

– ununterbrochene nicht länger als 10 Jahre zurückliegende zweijährige Tätigkeit in leitender Stellung/Selbständiger bei mindestens dreijähriger Tätigkeit als Unselbständiger

– ununterbrochene dreijährige Tätigkeit als Unselbständiger bei staatlich anerkannter vorheriger Ausbildung.

Diese Anerkennung der Berufserfahrung muss durch die Schweiz im Falle einer Integration nach einer der Rechtsanpassung zugestandenen Zeit übernommen werden. *LS*

Berufsbildung

«Gastromania» in Schulen und Kinos

Eine Schulklasse schnuppert eines Nachmittags in einem Hotel und geht teilweise den Mitarbeitern dieses Betriebes zur Hand. Einzelne Schüler träumen dabei von ihrem künftigen Beruf in Hotellerie und Gastgewerbe. Dies in Kürze der Inhalt des brandneuen Videofilms «Gastromania» von Schweizer Wirteverband (SWV) und Schweizer Hotelier-Verein (SHV) für die Nachwuchswerbung im Gastgewerbe. Vier Kurzspots daraus werden in diesem Jahr in allen Schweizer Kinos gezeigt.

SWV-Vizedirektor *Niklaus Gruntz*, Leiter der Abteilung Berufsbildung: «Der Film wird in Schulklassen, bei Berufsorientierungen, an Ausstellungen und bei Berufsberatern eingesetzt. Vier aus dem Film ausgekoppelte Sequenzen werden in diesem Jahr während einer gewissen Zeit zusätzlich in allen Schweizer Kinos gezeigt.»

In «Gastromania» vorgestellt werden die Berufe: Koch/Köchin, Kellner/Servicefachangestellte, Hotelfachassistent(in) und Hotelsekretär(in). Das primäre Zielpublikum sind Jugendliche im Alter zwischen 14 und 24 Jahren, die durch diesen Film für eine Tätigkeit im Schweizer Gastgewerbe begeistert werden sollen. Matthias Keller, Leiter der Nachwuchswerbung SWV: «Die ausgelöste Begeisterung soll sich auf das gesamte Umfeld des Jugendlichen übertragen. Die Begeisterung ist einerseits als Motivator für einen Einstieg ins Gastgewerbe zu verstehen, andererseits kann sie sich zu einem späteren Zeitpunkt in Berufsstolz und soziales Ansehen umwandeln.»

Die Nachwuchswerber der beiden Verbände hoffen, dem Betrachter dieses Films positive Attribute zu vermitteln, die sich schriftlich nicht festhalten lassen: Wir (das Gastgewerbe) sind eine grosse Familie, und Rangunterschiede machen sich kaum bemerkbar. Wir geniessen unsere Auftritte vor den Gästen – sie sind unser Publikum. Bei uns hat man gute Aufstiegschancen, unsere Vorgesetzten sind jung und dynamisch. Hinter den Kulissen weht ein spezieller Wind unter den Angestellten – es darf auch lustig zu und her gehen. Hier kann man als junger Mensch schnell Karriere machen.

Kontakperson: Philippe Cotter, Leiter Nachwuchsmarketing, Telefon (031) 507 111

Formation professionnelle

«Gastromania» dans les écoles et les cinémas

Une classe passe une après-midi entière dans un hôtel, s'initie au travail, et les élèves prennent en partie la place du personnel. Certains d'entre eux se prennent à rêver. Voilà en bref le contenu du nouveau film vidéo «Gastromania» produit par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) et la Société suisse des hôteliers (SSH) afin de promouvoir la relève dans la restauration et l'hôtellerie. Quatre séquences choisies en seront projetées cette année en Suisse dans les salles de cinéma.

Niklaus Gruntz, directeur adjoint de la FSCRH et responsable du service de formation professionnelle, nous explique: «Le film sera projeté dans les écoles, lors de séances d'orientation professionnelle ou de manifestations diverses. Les conseillers d'orientation professionnelle l'utiliseront aussi. En outre, quatre séquences extraites du film seront projetées cette année dans les cinémas suisses pendant une période déterminée.»

«Gastromania» présente les professions suivantes: cuisinier/cuisinière, serveur/employée au service, assistant(e) hotelier (-ère) et secrétaire d'hôtel. En tout premier lieu, le public-cible se compose des adolescents et des jeunes adultes entre 14 et 24 ans que le film pourrait gagner à la «cause» de la restauration et de l'hôtellerie en Suisse. A ce sujet, *Matthias Keller*, responsable de la promotion de la relève à la FSCRH, déclare: «L'intérêt suscité doit s'étendre au cadre général de la jeunesse dans son ensemble. Il s'entend comme une incitation à rejoindre la restauration et l'hôtellerie d'une part, et comme vecteur de fierté professionnelle et de prestige social à venir.»

Les responsables des deux associations espèrent transmettre aux spectateurs un message qui ne se rend guère par écrit: «Nous (la restauration et l'hôtellerie) formons une grande famille au sein de laquelle les différences de rang sont imperceptibles. Nous prenons plaisir à occuper la scène – les clients sont notre public. Chez nous, il est possible de faire carrière. Nos supérieurs hiérarchiques sont jeunes et dynamiques. En coulisse, une atmosphère spéciale règne entre les employés – l'humour et la gaité sont les bienvenus. Un jeune homme ou une jeune femme peut très rapidement faire carrière.»

Pour toute information veuillez vous adresser à Philippe Cotter, responsable de la promotion de la relève. Téléphone 031/507 111

Interface function

The importance of cross-cultural services

Our world, supposedly turning into a global village, has rather reverted into the ancient city of Babylon: while more obsolete limitations are being removed, language and cultural barriers are stubborn – they do not fade away even in the presence of technical improvements in communications.

R. STEPHANIE CAYTAS

As travellers' numbers increase, so do the percentages of those who do not speak the language of the host country or, even if they do, they have but a superficial perception of a colorful but different foreign mentality and customs.

Business hotels worldwide only lately awoke to the changing needs of some of their most valuable customers. Cross-cultural services facilitate the integration of a foreign guest into the host country's socio-economic, political and cultural environment. They perform an interface function far beyond the classical concept of accommodation: helping the guest step out of the hotel, making the desired introductions and contacts, creating the appropriate background and situations, facilitating communications and, most of all, generating awareness to help avoid costly and sometimes irreparable mistakes.

Lingua franca

In the past, several avenues have been tried, but have, unfortunately, failed: the creation and acceptance of an international lingua franca – a distinction in diplomacy and letters held for centuries by French, by English in business, ever since the Great Depression, and by Italian in classical music. All these substituted for the medieval bridge function once served by Latin and earlier by Greek.

While a small elite was thus enabled to connect – to which extent and satisfaction is yet another matter – the traveller was restricted to a select group of counterparts and became totally helpless once out of his protective cocoon. Whoever believes English to be widely spoken today has not polled Anglo-Saxons about the "assistance" afforded them by their mother tongue throughout large parts of Europe, let alone the less-developed rest of the word.

In too many parts of Asia, even the highly industrialized ones, the value of English ends right at the doorsteps of your international hotel. Great nations with increasing economic power, such as Japan, China, or Korea have, by design or by default, never adopted effective foreign language training to any extent worth relying on.

The tide of first Arab, then Japanese businesspeople operating in Western countries has led to noticeable enclaves in the tradition of "Chinatowns" established in every major Pacific port and other cities around the turn of this century. To get functioning and accommodation here, these people have had to depend on supportive colonies of expatriates who have long served the beach-head role even premier hotels were usually unable to fullfil.

What we touch here, however, goes well above a gracious somersault over the language hurdle. In New York City, home to a Japanese population of about 100,000, well-dressed and well-heeled executives of Japanese firms believed to notice a strange boycott by cabdrivers and others, in the early 1980s. Unable to hail a taxi, while members of other, less affluent minorities apparently did not face a problem, they quietly decided to investigate a little and, after much pondering about various allegations of racism, came to an explanation so much more mundane: cabbies had discovered that Japanese don't tip.

While gratuities, accepted virtually nowhere in Japan, are a routine part of many a service performed in the United States, they are, just like sales taxes, usually not included in the bill. It is expected of everyone to be aware that the livelihood of the friendly waiter, or even the not always that friendly driver virtually depends on his 15% cut and that he does not, as in many other places, share in the bill he comes to collect. It took only a little effort to disseminate this fact of life, act on it, and the Japanese were back in business with New York restaurants, shoe-shiners and cabs.

While the tourist may or may not care much about the culture and idiosyncracies of his host country, the person on government or private business has no real choice but to behave in Rome as the Romans do – the semi-permanent expatriate to an even greater extent than the occasional traveller. Unfortunately, multinational corporations from Anglo-Saxon regions have decided (partly due to the abysmal performance of their home countries' educational systems to produce viable fluency in at least a few of the world's major languages) to look at an individual's managerial track record infinitely more closely than at his or her language skills.

Although companies that adhere to this strange yardstick do have a better choice of candidates to send abroad, if only by virtue of the larger pool, these people are forced into lasting isolation and humiliating dependence on local subordinates. They also contribute greatly to the image of crass insensitivity to local customs which were long alleged to be a hallmark of the American corporation abroad.

While it is unquestionably easier for Europeans to acquire more than fleeting acquaintance with a diversity of important cultures on trips for which they do not have to cross an ocean first, the Euro-Manager of the post-'92 era does not quite live up to his or her reputation yet.

The realization (unfortunately, justified in many companies) that international experience, for all its trials and travails, does not always further professional and executive careers nearly as much as promised (because the real fast track remains closely affiliated with headquarter politicking) has produced a backlash in the readiness of prime talent to engage in the uprooting and frustration that are as much part of an expatriate's existence as the rewards of the skill of growing "instant" roots and developing a deep and operational understanding of a place remote from home.

The wider the cultural gap between the visitor and the locals, the easier it is to conclude that shepherding the truly weird would not have much beneficial impact on one's bottom line. And indeed, many a manager may even be suspected of a far less gracious train of thought – reluctance to attract a clientele that might lead to better-attuned "traditional" guests taking their measurable business elsewhere.

Everybody has observed phenomenon of this kind in a foreign city: hotels that, seemingly without reason, are favored by guests of specific nationalities or social background and avoided by others without the benefit of easy explanations (price, ownership, affiliation). Every major luxury establishment and upscale business hotel should have a "cultural affairs officer" at the disposal of guests, a person knowledgeable and competent to answer questions concerning subtleties of local etiquette and sensibilities.

Such a "cultural liaison manager" might be expected to possess an extent of social access, skill and involvement in order to be able to research more delicate or remote situations as they emerge. It would be restating the obvious to say that such task requires substantial international experience and cultural awareness, which is qualitatively different from mere tact and breeding.

It is not infrequently that important issues in this realm come up at a time when even the sophisticated traveller has no means of helpful access to alternative sources of advice, and they certainly emerge all the time for the guest not-quite-that seasoned and connected.

More useful

A half-step into that direction could be to offer a multilingual printed guide to a wide selection of practical routine issues of "doing business connecting in . . ." as a standard hotel service. It is likely that the foreign guest would find such pointers more useful than the one-hundred-and-fiftieth advertisement in local shopping opportunity journals hotels everywhere find so necessary to provide.

In higher professional training, the day is fast approaching when leading educational institutions will face the necessity to offer fully-developed courses in cross-cultural management and problem solving. Like all "soft" areas of the curriculum, such a subject is difficult to define, difficult to teach and near impossible to examine "objectively". It calls for a highly narrative, get-acquainted type of approach, part ethnology, part communication science, part comparative language training, part comparative history. □

Trend

Market Principle

Providing a guest with thier wants and needs is the key to building a solid and financially rewarding business. Unfortunately, this element is often omitted in many Swiss businesses.

This market principle applies, of course, to wine lists as well. Too many Swiss restaurant owners and hoteliers neglect to update their wine lists, because they are unaware of the new trends in wine production around the world. We tend to stay with what we know, which is having a basic selection of Swiss wines, as well as a few French and Italian wines.

The success of a diversified wine list is evident. There are some entrepreneurs who have recognized these benefits and offer an extensive variety of domestic and international wines. On saturday, 4 April 1992, the Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches, with the joint effort of Zweifel Wines of Zurich, has taken a step into the right direction.

During a wine seminar, ten leading Californian wines were discussed and presented to the students and invited guests. Under the knowledgeable guidance of Mr. Jürg Bickel, Manager of Zweifel Wines Zurich, any misconceptions of or distrust towards Californian wines were cleared. The participants tasted wines from the following vineyards: Sebastiani, Kenwood, Cagmus, Raymond, and Field Stone.

The depressing part was that only two local hoteliers/restaurateurs took the opportunity of being introduced to Californian wines – Restaurant Mont-Cervin and the propiertor of the Auberge Petit Paradis, Madame Munir.

We, at Les Roches, continuously strive to educate our students about upcoming trends. At the same time, we assume the role of a leader, to further educate hoteliers and restaurant owners.

Daniel G. Fuchs
F&B-Manager, SHA
HMS Les Roches, Bluche

CARROUSEL

Urs Rickenbacher (35) übernimmt im Kuoni-Konzern am 1. Juni 1992 die Führung der strategischen Geschäftseinheit Incoming und wird gleichzeitig zum Direktor befördert. Er löst **Arthur Welti** (48) ab, der in gegenseitigem Einvernehmen aus persönlichen Gründen die Unternehmung verlässt.

Der Betriebswirtschafter Urs Rikkenbacher führt seit seinem Eintritt bei Kuoni im Jahre 1990 die Stabsstelle Unternehmungsentwicklung. Vorher war er wissenschaftlicher Mitarbeiter und Dozent an der Hochschule St. Gallen.

Der Leiter der Geschäftseinheit Incoming ist als Mitglied der erweiterten Konzernleitung direkt dem Präsidenten dieses Gremiums, Peter Oes, unterstellt.

★

Ariane Sulliger hat nach fast vier Jahren das Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken verlassen, um in einem Treuhandbüro tätig zu sein. Ihr Nachfolger als Vizedirektor ist seit Januar 1992 **Roland Walker.** Als Absolvent der Hotelfachschule Luzern hat er seine berufliche Erfahrungen in verschiedenen führenden Häusern gesammelt. Zuletzt war er als Personalchef in Davos tätig.

Für den im Herbst dieses Jahres ausscheidenden Direktor des amerikanischen Fremdenverkehrsamtes USTTA in Frankfurt, **Karl Fahr** (Bild), ist nun der Nachfolger ernannt worden. Es handelt sich um **Gerd Lindenau,** zurzeit noch Direktor des USTTA für Kanada. Lindenau war zuvor bereits mehrere Jahre als stellvertretender Direktor des USTTA in Frankfurt tätig und kehrt nun am 1. September 1992 als Chef dieses Büros, das auch für die Schweiz zuständig ist, zurück.

★

Veränderungen sind bei der British Tourist Authority in Zürich angesagt: **Robin Young** wechselt nach knapp zwei Jahren als Manager Switzerland & Liechtenstein an den Hauptsitz in London, von wo aus er die Regionen Mittlerer Osten und Afrika betreut.

Die langjährige Direktionsassistentin **Monica Werner** wird ab 1. Juni neu die Schweizer Vertretung der Britischen Inseln leiten und verantwortlich zeichnen für Öffentlichkeitsarbeit und gewisse Marketingaktivitäten. Sie wird unterstützt von **Romy Pasquill** und **Janine Marti,** welche sich wie bis anhin der Publikumsinformation annehmen.

Air France, Lufthansa

Meridien & Kempinski

Die Vorstandssprecher der deutschen und französischen Fluggesellschaften Air France und Lufthansa, Bernard Attali und Jürgen Weber, unterzeichneten ein Memorandum, das die Zusammenführung ihrer Interessen bei den Hotelketten Méridien und Kempinski unter Beibehaltung der zwei Markennamen vorsieht.

Air France und Lufthansa werden ihre Aktienanteile, die sie in der Société des Hôtels Méridien und der Kempinski AG besitzen, in eine gemeinsame Holdinggesellschaft einbringen. In dieser Holding wird die Air France aufgrund ihrer erheblich höheren Investitionen Mehrheitsaktionär werden. Beide Unternehmen arbeiteten im vergangenen Jahr rentabel; zusätzliche Mittel werden für die Zusammenführung nicht notwendig.

Die Zusammenführung der Hotelketten von Lufthansa und Air France – die noch von den zuständigen Gremien beider Gesellschaften und dem deutschen Kartellamt abgesegnet werden muss – stellt, wie die Lufthansa deutlich macht, ein neues Beispiel der deutsch-französischen Zusammenarbeit dar. Weiter heisst es in der offiziellen Mitteilung, dass es Ausdruck des Wunsches der beiden Fluggesellschaften sei, den sich öffnenden grossen europäischen Binnenmarkt gemeinsam zu erobern.

Die neue Hotelgesellschaft wird, wenn man die baldigen Eröffnungen berücksichtigt, über 80 Geschäfts- und Urlaubshotels zu bieten haben, wovon sich 18 in Europa befinden, 15 in den USA, 14 in Asien und im Pazifik, 14 in Afrika und im Indischen Ozean, 12 im Nahen und Mittleren Osten, 5 in der Karibik, 4 in Lateinamerika. Insgesamt bietet die neue Gruppe 26 000 Zimmer und wird einen Gesamtumsatz von über einer Milliarde Dollar verwalten.

Lufthansa und Air France betonen, dass diese Vereinbarung einen wesentlichen Bestandteil der im September 1989 begonnenen Zusammenarbeit zwischen den beiden Firmen darstelle.

SE

Zürich-Kloten

Appel au Gouvernement

«Wait and see», c'est l'attitude que Swissair a décidé d'adopter dans l'affaire, car s'en est une, de la réorganisation de l'aéroport de Zurich-Kloten.

Se sentant discriminées, sept compagnies aériennes de la CE ont en effet adressé une requête au Conseil d'Etat du canton de Zurich demandant la suppression «du régime monopoliste» à l'aéroport de Kloten et le droit d'effectuer l'enregistrement des passagers à leur manière.

Le querelle entre Swissair et les compagnies Air France, Alitalia, British Airways, Iberia, KLM, Lufthansa et Air Portugal est sérieuse comme en témoigne les termes du communiqué diffusé la semaine dernière.

Ces compagnies n'hésitent pas à parler de «flagrant mépris des conditions de base loyales et équitables en matière de concurrence», de décision à caractère «de ségrégation» ou encore d'une monopolisation de fait de Swissair en ce qui concerne l'enregistrement des passagers et de leurs bagages qui «n'est pas étayée par une règle de droit fédéral ou cantonal».

MH

Bernd Bendig, Berlin

Honig vom Hotelier

Rund 200 Kilogramm Honig pro Jahr erntet mitten in der City von Berlin Hotelier Bernd Bendig. Auf dem Dach des von ihm seit 25 Jahren geführten Hotels Alsterhof in der Augsburger Strasse leben die Bendig-Bienenvölker. Weil er in diesem Jahr einen Ausbau seines Ringhotels bewerkstelligt, sind es gegenwärtig nur vier Bienenvölker.

Den Honig aus dem eigenen Hotel bekommen die Gäste am Frühstücksbuffet – gleich drei Sorten zur Auswahl. Und auch an der Réception stehen Honiggläser vom Hotel-Imker *Bernd Bendig* zum Verkauf, einzeln oder im Dreierpack. Schliesslich liefert er Honig sogar an die Kollegen der Berliner Hotellerie.

Zum Honighobby kam der waschechte Berliner Bendig aus Liebe zu seiner Ehefrau *Monika.* Die nämlich litt unter einer rätselhaften Allergie, und Fachleute rieten dazu, die oberste Wachsschicht auf den Honig-Waben zu kaufen. Es half sofort, seitdem sorgt Bendig konstant für eigenen Waben-Nachschub.

Der umweltbewusste Bernd Bendig sieht inzwischen noch eine andere wichtige Naturschutzaufgabe in seinem Hobby: Viele der früher in Ost-Berlin agierenden Wochenendimker haben seit der deutschen Vereinigung aufgegeben. «Wir brauchen aber die Imkerei in der Natur», sagt Bendig. Immerhin ist Berlin nicht nur voller Parks, Berlin weist die wohl grösste Schrebergärtendichte aller deutschen Städte auf. Und schliesslich werden viele der breiten Strassen von langen Baumalleen gesäumt. So ist es kein Wunder, dass Bendig von den Linden und den Akazien, den Kastanien und den Ahornarten in der Berliner City schwärmt.

Sanftmütige Bienlein

Für Berlin wurde eine besonders «sanftmütige Biene» gezüchtet, damit es den Menschen leichter fällt, «den Lebensraum mit den Bienen zu teilen», wie Bendig es formuliert. Inzwischen hat der «Honig-Hotelier» wesentliche Impulse für die Gründung einer «Imkerschule Berlin» gegeben, hat selbst die Geschäftsführung übernommen und die Geschäftsstelle der Imkerschule im Hotel Alsterhof angesiedelt.

Wort- und ideenreich wirbt er für den Ausbau der Hobby-Imkerei als Freizeitbeschäftigung mit hohem Entspannungswert. Denn man könne «in Berlin in einem guten Jahr seinem Bienenvölkchen durchaus Honigmengen entlocken, die den Bedarf einer Familie samt Freunden und Bekannten deckt», sagt Bendig.

Zucker verpönt

Er selbst bietet seinen Gästen zum Frühstück den eigenen Honig nicht nur als Brotaufstrich – zum Süssen des selbstgemischten Frühstücks-Müeslis steht wie selbstverständlich nur Honig in der Nähe. Fast jeder am Bendig-Büffet greift nach den lustig geformten hölzernen Honig-Hebern und lässt den süssen Bienensaft in die Müesli-Schale tropfen. An der Réception des Hotels Alsterhof liegen natürlich (honiggelbe) Broschüren über die Imkerschule Berlin, und manch ein Gast wird nachdenklich bei der Lektüre – denn: «ohne Bienen geht die Blütenvielfalt noch weiter zurück».

GU, Berlin

SBB/SSG

Vielfältiges Speisen beim Reisen

Ab 31. Mai bedienen drei Partner die SBB-Speisewagen: SSG Speisewagen AG, Minibuffet AG und McDonalds Schweiz. Das vielfältige Verpflegungsangebot in den 63 SBB-Zugrestaurants bildet eine differenzierte, markt- und zeitgerechte Serviceleistung. Neue Kooperationsformen und neue Verträge mit den Speisewagen-Betreibern helfen, das SBB-Budget substantiell zu entlasten.

Die drei SBB-Zugrestaurateure arbeiten auf klar definierten Linien: Die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding (SSG) konzentriert ihr Angebot verstärkt auf die West–Ost-Achse. Sie wird sich auf Logistik-Basen in Zürich und Genf abstützen. Die SSG bedient mit 39 meist rot-grauen SBB-Fahrzeugen täglich 71 Züge im In- und Ausland (München, Mailand, Venedig, Wien) und betreibt die Bistro-Wagen der Bodensee–Toggenburg-Bahn. Neben den Speisewagen führt die SSG sieben Bahnhofbuffets und die Restaurants der SBB-Bodensee-Flotte.

Die Minibuffet AG, ein Zusammenschluss von Bahnhofbuffetiers, übernimmt die Zugrestaurants der Gotthard- und der Lötschberglinie sowie jene zwischen Basel und Chur. 22 Fahrzeuge (darunter 2 Chäs-Express und 14 neu gestylte Restaurants) queren in 45 Zügen die Schweiz und erreichen darüber hinaus teils gar Amsterdam. Die beliebte Brünig-Bar wurde erneuert und – mit dem Jass-Wagen verbunden – noch attraktiver.

Als Weltneuheit steigt McDonald's ins Speisewagen-Geschäft ein: Auf den Linien Genf Flughafen–Brig/–Basel setzt die Schnellimbisskette zwei neue Wagen für den raschen Service ein. Bei den zahlreichen Zwischenhalten auf diesen Linien werden besonders auch die Kurzstrecken-Passagiere dieses Angebot schätzen.

Das SBB-Konzept für neue Partnerschaften und zeitgemässe Angebote ermöglicht neu auch Sponsoring von Drittfirmen. Der unter Betreibern entstehende Wettbewerb und die damit verbundene Innovation verbessern das Wirtschaft(lichkeit)sergebnis der Zugrestaurants erheblich. Nutzniesser sind die Fahrgäste, die Betreiber und die SBB, deren Rechnung substantiell entlastet wird. Zur neuen SBB-Philosophie für die Unterwegsverpflegung gehören die linienweisen Wageneinsätze und die auf die durchfahrene Region und das erwartete Publikum ausgerichteten Speise- und Getränkekarten.

pd/r

Luzerner Hotellerie

Kolping und Drei Könige

Zwei fast neue Hotels sind während des Winters in Luzern entstanden, beide Dreistern-Häuser, die sich jetzt aber zur oberen Kategorie zählen dürfen: 8,5 Millionen Franken hat das Kolping für seine Totalrenovation investiert. 4,5 Millionen hat das bedeutend kleinere Hotel Drei Könige, im Privatbesitz, aufgewendet.

Seit Jahren führt *Alphons Schnyder* das einstige Katholische Gesellenhaus Kolping. Es ist zwar mittlerweile eine Aktiengesellschaft, doch finden sich unter den Aktionären viele ehemalige Handwerkergesellen, und das Haus bleibt seiner ursprünglichen Zweckbestimmung verpflichtet. Zu 90 Prozent mit Gruppen belegt, hält es doch stets auch einige Zimmer frei für Individualtouristen bis hin zum obdachlosen Handwerker.

Nun ist das 200-Betten-Haus während des Winters geschlossen gewesen. Äusserlich sticht die Fassadenrenovation ins Auge, doch mehr noch haben die «Innereien» gekostet, welche teils durch eine Aktienkapitalerhöhung finanziert worden sind: Eine neue Réception, angenehme Aufenthaltsräume im Erdgeschoss wie in den oberen Stockwerken präsentieren sich; eine neugestaltete Küche für eines der wenigen ganzjährig und alltäglich geöffneten Häuser Luzerns, ein aufgefrischtes Restaurant im bisherigen gutbürgerlichen Ambiente. Hinzu kommen eine neue Liftanlage und vor allem im Parterre sowie im ersten Stock Konferenz- beziehungsweise unterteilbare Seminar- und Bankettsäle für 10 bis 300 Personen, alle versehen mit den modernsten technischen Anlagen. Es zeigt das Bestreben, künftig das Haus auch während der Wintersaison besser auszulasten und den Gästen die heute gewünschte Infrastruktur zu bieten.

Glaube an die Zukunft

Fast gleichentags ist auch das Hotel Drei Könige von *Doris* und *Hugo Hostettler* nach monatelanger Umbauzeit wieder eröffnet worden. Das Dreistern-Haus mit 110 Betten und 58 Zimmern ist zu einem Bijou geworden, bei dem die Farben Grau und Rot dominieren. Nachdem zuvor bereits die Küche, das Personalhaus und das Restaurant saniert worden sind, ist jetzt die Aussenfassade in der ursprünglichen Form wieder geschaffen worden. Dazu sind sämtliche Zimmer und die Nasszellen auf modernsten Stand gebracht worden, ebenso der Saal, der gleichfalls in Grau/Rot gehalten ist. Kleines Detail: Die Zimmer sind alle mit eigenen Bildern von Hugo Hostettlers Vater Fritz dekoriert, was – zusammen mit der Begegnungsstätte, dem gemütlichen Restaurant – zur spezifischen Atmosphäre beiträgt.

Und weil Luzern den Individualtouristen jetzt vermehrt pflegt, spart er ausserhalb der Gruppen, die er nach wie vor aufzunehmen gewillt ist, künftig ebenfalls einige Räume für sie aus, denn Luzern und seine Agglomeration verfügen ja nicht über genügend Angebote in der Parahotellerie.

Finanziert haben beide Hotels ihren Umbau über die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, und sie haben auch profitiert von den durch die Stadt ermöglichten Zinsvergünstigungen der Luzerner Kantonalbank – einer Aktion, die bis 1995 läuft. Bis dahin sollten ein kantonales und ein Bundesgesetz in Kraft sein.

KB

"Unsere Empfehlung aus guter Erfahrung":

Zeitersparnis und zusätzliche Produktivität. Über 100 zufriedene Hoteliers.

DIALOG hotel

Die einzige integrierte Schweizer Front- und Backoffice-Lösung, von Hotelfachleuten und Simultan für Sie entwickelt.

Wir Fachhändler beraten Sie gerne:

IMTHOG AG 3001 Bern 031/24 33 12
Wickart, Kleeb + Partner AG 6330 Cham 042/41 45 45
Gastrodata 6645 Brione s/Minusio 093/33 83 97
NCR (Schweiz) Data Center 8306 Brüttisellen 01/833 33 11
Simultan AG 6246 Altishofen 062/86 81 71
1201 Genf 022/732 49 39
6903 Lugano 091/57 35 35

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 19 7. MAI 1992

MGM

MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Wir suchen den jungen Küchenchef, der mit seiner abwechslungsreichen Küche die anspruchsvollen Gäste verwöhnt.

Unser vielseitiger Betrieb mit verschiedenen Konzepten liegt im Zentrum von Emmenbrücke.

Für die Organisation und Führung der Küche suchen wir einen initiativen

KÜCHENCHEF

Ihrer Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Für die Erfüllung Ihrer Aufgabe wird Ihnen der notwendige Freiraum gewährt. Wir setzen voraus, dass Sie viel Freude am Beruf haben und in der Lage sind, 6 Köche entsprechend zu motivieren.

Der modern eingerichtete Arbeitsplatz bietet einer dynamischen Person eine optimale Herausforderung.

Wenn Sie den Wunsch haben, diese Kaderposition zu besetzen, würden wir Sie gerne Kennenlernen und Sie umfassend über diese nicht alltägliche Stelle mit den interessanten Anstellungsbedingungen orientieren.

Unser Herr M. Marcon freut sich auf Ihre telefonische Bewerbung und sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

46557/340251

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 55 81 00

AUGUST

GASTHAUS WOLHUSEN

Wer will ihn auslösen, den CHLAPF am NAPF?

Wir warten auf Ihren Anruf, liebe/lieber

Geschäftsführerin/ Geschäftsführer

sowie auf einen Nachwuchs mit speed, der etwas erreichen will als

Assistentin/Assistent der Geschäftsführung

AUGUST setzt voraus: FROHNATUREN (die auch mal motzen wollen); MOTIVATOREN (denen es auch mal stinken darf); ORGANISATOREN (die auch mal vergessen können); KOMMUNIKATOREN (die auch mal schweigen) und, und und!

Heiss gemacht?

Ein Telefon genügt, wenn die Unterlagen schon kopiert sind. Augustine ist auf Pikett unter

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie Schönbühlring 6 CH-6005 Luzern

46534/102024

pizpaz

Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Infolge Aufnahme einer neuen Tätigkeit unseres bisherigen Küchenchefs suchen wir für unser italienisches Spezialitätenrestaurant ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Zu seinen Aufgaben gehören nebst sehr guten Kenntnissen der italienischen Küche u. a. Einkauf, Kalkulation und Produkteentwicklung.

Einem geeigneten Bewerber bieten wir guten Verdienst und geregelte Freitage.

Interessenten senden ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:
Restaurant Piz Paz
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Telefon (036) 22 25 33

45698/72214

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

In unser Erstklasshotel, direkt über dem See, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter auf Mai oder nach Vereinbarung:

In modernst eingerichtete Küche:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

In verschiedene Restaurants mit anspruchsvollem Service:

Servicefachangestellte
Servicefachpraktikantin

Für Etage, Buffet, Frühstück- und Bankettservice:

Hotelfachassistent(in)

Wir haben noch folgende Lehrstellen auf Sommer/Herbst 1992 frei (Schnupperlehre möglich):

Servicelehrtochter/-lehrling
Kochlehrtochter/-lehrling
Hotelfachassistentin-Lehrtochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte:
Alice und Daniel Bischoff, Telefon (037) 71 26 41

46047/26255

Für unser grosses Restaurant in bekanntem Bündner Sportort suchen wir eine

Betriebsleiterin

zur Betreuung von Gästebereich, Service und Personal. Wir pflegen ein sorgfältiges Angebot und verfügen über eine anspruchsvolle Kundschaft. Erfahrung in einer ähnlichen Position ist Voraussetzung. Eintritt nach Vereinbarung.
Senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 46535 an hotel revue, 3001 Bern.

46535/120693

HOTEL WELCOME INN

mit 200 Betten Schalldämmend erbaut

Restaurant Kanzlei

Steakroom Amtstube Tubeschlag Clerk's Club Bar Konferenzraume

Wir sind ein internationales Flughafenhotel in Kloten mit einem vielseitigen Restaurationsangebot und suchen nach Vereinbarung die begeisterte

Servicemitarbeiterin

(evtl. Anfängerin)

Sie sind dynamisch und suchen eine interessante, verantwortungsvolle Stelle. Sie schätzen selbständiges Arbeiten, den Kontakt mit internationalen Gästen und sind flexibel und belastbar.
Dann würden wir uns freuen, Sie bei einem persönlichen Gespräch genauer zu informieren. Sie erreichen uns für eine Terminvereinbarung unter Telefon (01) 814 07 38, Herrn Spitz verlangen.

46591/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel 01/814 07 27, Telex 825527

Hotel-Restaurant des Alpes, Spiez

Das gemütliche Hotel mit dem persönlichen Ambiente am Thunersee

Wir offerieren per sofort oder noch schneller eine nicht alltägliche Herausforderung:
- Sie kreieren dank Ihrem Einfallsreichtum mit uns DAS neue Angebot
- Sie sind es gewohnt, zwischendurch auch selber kräftig Hand anzulegen
- Sie haben Erfahrung in Kalkulation und Mitarbeiterführung
- Sie verfügen über eine innere Triebfeder, die Sie täglich zu neuen Taten motiviert
  = Selbständigkeit
  = genügend Freiraum
  = initiatives Handeln

Als

Küchenchef

möchten wir Sie engagieren!

Rufen Sie uns umgehend an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Familie M. + U. Keller-Gerber, Hotel des Alpes, 3700 Spiez, Telefon (033) 54 33 54, Fax (033) 54 88 50

46581/32000

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH
Fax (056) 22 07 70

In unseren abwechslungsreichen ★★★★-Betrieb suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen

Saucier/Sous-chef

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, die üblichen Sozialleistungen, 5-Tage-Woche, auf Wunsch kann möblierte 1-Zimmer-Wohnung vermittelt werden.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon (056) 22 53 85

45366/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

Hotel Federale Lugano

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Hofa
Hotel-Praktikantin
Hilfskoch m/w

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit.

Sind Sie interessiert, dann erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie R. Galliker, Lugano

46547/21970

Zum Eintritt per Anfang oder Mitte Juni 1992 suchen wir für unseren gutfrequentierten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz

Küchenchef

Wir erwarten bestausgewiesenen Fachmann, welcher in unserer neueingerichteten Küche einer mittleren Brigade vorstehen kann.

Ebenso legen wir Wert auf
- seriösen Einkauf
- ernährungsbewusste Verarbeitung
- gute Lehrlingsausbildung
- abwechslungsreiche Menugestaltung
- gute Organisation und Einteilung der unterstellten Mitarbeiter

Falls Sie diese ausbaufähige und gut honorierte Aufgabe anspricht, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 46590 an hotel revue, 3001 Bern.

46590/38237

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–14
Internationaler Stellenmarkt	15–16
Stellengesuche	16
Tourismus	16

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	14–15
Marché international de l'emploi	15–16
Demande de l'emploi	16
Tourisme	16

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für einen schönen Betrieb direkt am Zürichsee suchen wir folgende Mitarbeiter in Jahresstelle

CHEF DE SERVICE (m/w) sowie einen
SOUS-CHEF

Erfahrung in gleichwertigen Positionen erwünscht. Eintritt sofort.

Für ein Hotel mit neu eingerichteter Küche in der Stadt Bern suchen wir in Jahresstelle einen

KÜCHENCHEF

Zirka 8 Mitarbeiter. Eintritt August oder September 1992. Eine echte Herausforderung für einen initiativen, dynamischen Sous-chef, welcher den Schritt zum Küchenchef wagen möchte.

Ein internationales Hotel in Genf hat folgende Position zu vergeben:

SALES-MANAGER

Anforderungen: mindestens 6 bis 8 Jahre Erfahrung in der Hotellerie oder im Tourismus sowie zirka 3 Jahre als Sales-Manager. F/E/D in Wort und Schrift. Freude am Führen und Motivieren eines jungen Teams (zirka 10 Personen). Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Gesucht ist auf Juni 1992 eine

GOUVERNANTE

für einen grossen Restaurationsbetrieb mit diversen Lokalitäten in Bern. Organisation und Überwachung des gesamten hauswirtschaftlichen Bereiches. Zirka 35 Mitarbeiter. Für eine ausgebildete Hofa mit mehreren Jahren Erfahrung bietet sich eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

★★★-Hotel in Flims hat noch die Stelle eines

CHEF DE PARTIE

für die Sommersaison zu besetzen. Für einen gelernten Koch aus deutschsprachigem Raum wäre eine Saisonbewilligung vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.

Für ein Restaurant in der Agglomeration der Stadt Bern suchen wir

2 SERVICEFACHANGESTELLTE (w)

mit Erfahrung im A-la-carte-Service. Eintritt sofort. Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle in Bern einen

CHEFBUCHHALTER

Sie sollten Erfahrung in ähnlicher Position mitbringen und auch in EDV geschult sein.

46611/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333

Schweizer Hotelier-Verein

PARKHOTEL ★★★★ BELLEVUE LENK

. . . die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde . . .

Auf die bevorstehende Sommersaison (Ende Mai bis Mitte Oktober 1992) sind folgende Aufgaben neu zu übernehmen:

. . . persönlicher Kontakt mit Menschen aus aller Welt . . .

Réceptionssekretärin

Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft, Saison- oder Jahresstelle

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon (030) 3 17 61

44165/19283

THERMALBÄDER UND GRAND-HOTELS BAD RAGAZ
CH-7310 BAD RAGAZ · TEL. 085/9 01 81

Hotel allerersten Ranges, **Kur- und Golfhotel Quellenhof,** sucht sprachkundige(n) und erfahrene(n)

Réceptionistin/ Réceptionist

Es handelt sich um eine Jahresstelle, bei der Hotelerfahrung und eine gute kaufmännische Ausbildung Bedingung sind.

Wenn Sie gerne mit gehobener Kundschaft Kontakt haben, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein gutes Betriebsklima schätzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Thermalbäder und Grand-Hotels
Herrn P. Nilitschka, Personalchef
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 01 81

P 46487/2658

Strand Hotel Iseltwald

E. und H. Hornberger-Wildi
3807 Iseltwald am Brienzersee
Telefon (036) 45 11 16

Für unseren neuerstellten Grillraum suchen wir eine(n)

Servicefachangestellte(n)

mit entsprechender Berufserfahrung.

Wir bieten:
selbständiges Arbeiten
gute Entlöhnung
geregelte Arbeitszeit
(Ausländer[innen]
nur mit Ausweis B oder C).

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir

Koch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Familie Hornberger

46451/57657

Engadin
HOTEL IL FUORN
mitten im Schweizerischen Nationalpark

Wir suchen von Mitte Mai bis Ende Oktober 1992

Serviertochter

Sie haben geregelte Arbeitszeit, Kost und Logis im Hotel.
Bewilligung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Familie Anastasia Grass und G. Denoth
Telefon (082) 8 12 26 oder (082) 8 12 68

46241/197424

---

berner oberland

Restaurant
Aareschlucht
3860 Meiringen/Willigen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir auf kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Koch oder Köchin
Commis de cuisine

Eintritt: Anfang Mai oder nach Übereinkunft.
Wir bieten hohe Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima in jungem Team.
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
V. Jossi, Restaurant Aareschlucht
3860 Meiringen
Telefon (036) 71 32 14 oder 71 38 13

O 46481/132470

Wir suchen in Jahresstellung per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen talentierten

KOCH

Der geeignete Bewerber wird feststellen, dass wir uns gegenseitig einiges zu bieten haben!

Es erwarten Sie 9 Kollegen in einer geräumigen Küche mit Tageslicht. Interessenten melden sich bitte bei

GARTEN HOTEL WINTERTHUR
★★★★

Herrn Schaffner oder Cosandier
Tel 052/ 212 19 19 / Fax 213 68 70
Stadthausstrasse 4,
8402 Winterthur 46490/45829

Unser Bedli-Team braucht Verstärkung!

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Pâtissier

Interessiert?
Dann gibt Ihnen unser Herr W. Trösch gerne weitere Auskünfte über diese interessante und abwechslungsreiche Stelle.

Restaurant Bad Attisholz
4553 Riedholz
Telefon (065) 22 06 11

46137/28770

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison 1992 oder in Jahresstelle

Sous-chef
Commis de cuisine
Serviertochter
Kellner
(Ausländer nur mit Bewilligung)

In einem jungen Team bieten wir Ihnen abwechslungsreiche Tätigkeit und die Möglichkeit, sich selbst initiativ zu entfalten. Auf Wunsch Logis im Hause.
Bewerbungen an:
Herrn Beat Ehrler, Hotel Hirschen
6403 Küssnacht, Telefon (041) 81 10 27

P 46157/17817

Bad Ragaz

HOTEL SCHLOSS
WARTENSTEIN
J.KNÖPFEL-BRAND

Wir suchen für unser lebhaftes Hotel mit erstklassigem Speiserestaurant per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef

Wir würden auch einem dynamischen

Sous-chef

die Chance geben, unsere kleine Brigade zu führen.

Zu seiner Unterstützung suchen wir weiter:

Commis und Jungköche
Chef de partie (Entremetier)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

Telefon (085) 9 17 34, Familie J. Knöpfel
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach, 7310 Bad Ragaz

46314/2810

HOTEL RESTAURANT WALDHEIM RISCH 6343

An den Zugersee, in renommiertes Haus für gepflegten A-la-carte-Service, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team:

selbständig arbeitende, gelernte (oder mit guter Praxis)

Servicefachangestellte

oder

Kellner

Lieben Sie den Umgang mit anspruchsvoller internationaler Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details mit Ihnen zu besprechen.

Telefon (042) 64 11 55 (Herrn oder Frau Schriber verlangen)

46250/28932

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							
1694	Küchenchef	29	CH		Juli 92	D	Hotel/Rest., Inner-CH
1695	Commis de cuisine	21	CH		Juni 92	D/F/E	Hotel/Rest., Bern + Umgeb.
1696	Alleinkoch	53	A	B	Juli 92	D/E	Rest., ZH/Ost-CH
1697	Pizzaiolo	20	P	A	Dez. 92	F/I/D	Pizzeria/Hotel
1698	Köchin	21	CH		Mai 92	D/F	Tagesbetrieb, Basel + Laufenthal
1699	Konditor/Koch	22	CH		Juni 92	D/F/E	Lausanne + Umgeb.
1700	Tournant/Sous-chef	25	CH		n. Ver.	D	Rest./Kantine
1701	Chef pâtissier	45	CH		sofort	D/E	Hotel
1702	Koch	27	CH		Mai 92	D	Region Bern, Tagesbetrieb
1703	Saucier	24	NL	A	Juni 92	D/E	zus. mit 2613
Service/Service							
2593	Barman	25	A	A	Juni 92	D/E	Hotel/Pub
2594	Sefa/Réceptionistin	20	CH		Okt. 92	D/F/E	★★★★- oder ★★★★★-Hotel, West-CH
2595	Anfangskellner	20	CH		Juli 92	D/F	West-CH
2596	Chef de rang/Kellner	34	P	B	Mai 92	D/F/E	Hotel/Rest.
2597	Sefa/Barmaid	24	YU	A	Sept. 92	D/E	Hotel/Rest.
2598	Kellner	27	YU	B	Mai 92	D	Hotel/Rest., LU/SZ/ZH/TI
2599	Sefa	27	NL	A	Juni 92	D/E/F	Biel + Umgeb.
2600	Kellner/Barman	28	CH		sofort	D/E/F	
2601	Sefa	22	D	A	Juni 92	D	VS
2602	Anfangssefa	19	CH		Aug. 92	D/E/F	Hotel/Rest., West-CH
2603	Sefa/Bar	37	B	A	Juli 92	F/D/E	TI
2604	Kellner/Réceptionist	29	A	A	Juli 92	D/F/E	★★★★- oder ★★★★★-Betriebe
2605	Chef de rang (w) Chef de service	28	CH		Juli 92	D/F	Raum Bern und Umgebung
2606	Anfangsrécept./Sefa	24	SF	A	Juli 92	D/E/F	Restaurant
2607	Anfangsgouv./Sefa	24	CH		Mai 92	D	Hotel/Rest., Region Basel
2608	Kellner/Pizzaiolo		P	A	sofort	F/I	
2609	Sefa	23	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest., Solothurn
2610	Barmaid	22	A	A	sofort	D/I/E	Bar/Café, West-CH/TI
2611	Anfangsrécept./ Anfangs-Sefa	21	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Wallis/Berner Oberland
2612	Sefa	24	A	A	Juni 92	D/E/F	Café/Rest., Ascona
2613	Sefa	27	NL	A	Juni 92	D/E	zus. mit 1703
2614	Chef de rang (w)	22	CH		Juni 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Tessin
Administration/Administration							
3060	Anfangsréceptionistin	22	A	A	Sept. 92	D/F/E	★★★★- oder ★★★★★-Hotel, Freiburg + Umgeb.
3061	Réceptionist	38	D	A	Juni 92	D/F/E	Hotel
3062	Réceptionistin	24	D	A	Juni 92	D/E/F	★★★- oder ★★★★-Hotel, Deutsch-CH
3063	Réceptionistin	19	CH		Juni 92	D/F/I	Ascona/Locarno
3064	Anfangsréceptionistin	20	E	C	Juni 92	D/I/F	Hotel, Genfersee
3065	F&B-Assistent	29	A	A	Dez. 92	D/E	★★★★- oder ★★★★★-Hotel, GR/Nähe Chur
3066	Anfangsréceptionistin	29	CH		Juli 92	D/E/F	zus. mit 4181
3067	Anfangsréceptionistin	29	CH		sofort	D/F/E	Hotel, Region Basel-Stadt
3068	Anfangsréceptionist	32	I	A	sofort	I/D/F	Hotel
3069	Anfangsréceptionistin	20	CH		Juni 92	D/F/I	Hotel, TI
3070	Réceptionistin	23	CH		Juni 92	D/F/E	Bern/Meiringen/SO
3071	Aide du patron/ Generalgouvernante	29	CH		sofort	D/I/F	Hotel
3072	Anfangsréceptionistin	26	CH		sofort	D/E/F	Hotel
3073	Réceptionistin	23	CH		Juni 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel, BE/ZH/LU
3074	Direktionsassistent	28	CH		Juni 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel
3075	Anfangsréceptionistin	19	CH		Sept. 92	D/F/E	West-CH
3076	Anfangsréceptionistin	18	A	C	Aug. 92	D/F/E	Hotel, Bern + Umgebung
3077	Réceptionistin	22	CH		Juni 92	D/F/E	Region Bern
3078	Betriebsleiterin	34	CH		sofort	I/D	
3079	Anfangsréceptionistin	20	CH		Aug. 92	D/E/F	Hotel, West-CH
3080	Réceptionistin	22	CH		Juni 92	D/F/I	★★★- oder ★★★★-Hotel, Locarno oder Basel
3081	Restaurantleiter	49	F	B	n. Ver.	D/F/I	Nur Grossstadt
3083	Anfangsréceptionistin	25	CH		Juni 92	D/E/F	Hotel/Pension, Lugano + Umgebung
3084	Anfangsréceptionistin	20	CH		sofort	D/E/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH
3085	Buchhalter	31	CH		Aug. 92	D/F/E	★★★★- oder ★★★★★-Hotel, Bern/Interlaken
3086	F&B/Cost Contr.	25	B	A	sofort	D/F/E	Hotel
Hauswirtschaft/Ménage							
4177	Küchenhilfe/ Zimmermädch en	21	CH		Okt. 92	F	Rest., West-CH
4178	Küchenhilfe (m)	26	P	A	Mai 92	F/E	Hotel/Rest.
4179	Buffethilfe (w)	20	P	A	Mai 92	I/E/D	
4180	Haushilfe (m)	19	CH		Juli 92	D/E	Student, 20. 7. bis 30. 9. 1992
4181	Haushilfe (m)	33	CR	B	Juli 92	I/E	zus. mit 3066
4182	Hilfsgouvernante	21	CH		Juni 92	D/F/E	Hotel, TI/West-CH
4183	Hausbursche	28	IN	B	sofort	E	Hotel/Rest., Raum Zürich
4184	Hofa	21	CH		n. Ver.	D/F	Hotel, Region Bern
4185	Hausbursche	54	I	C	sofort	D/F	Hotel/Rest., GR/TI
4186	Gouvernante	26	CH		Aug. 92	D	Hotel, Luzern/Zug
4187	Gouvernante/Réceptionistin	23	NL	B	sofort	D/E	Hotel, Zürich + Umgebung

46573/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
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
2 Profession (position souhaitée)
3 Age
4 Nationalité
5 Permis de travail pour les étrangers
6 Date d'entrée
7 Connaissances linguistiques
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: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Foto

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch	☐	☐	☐	italienisch	☐	☐	☐
französisch	☐	☐	☐	englisch	☐	☐	☐

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ☐ ja ☐ nein Datum: _____ Unterschrift: _____

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

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zum Eintritt per Anfang August oder nach Vereinbarung einen tüchtigen

II. Chef patissier

Wir bieten:
- eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle in einem Stadthotel der Luxusklasse
- selbständige und verantwortungsvolle Position
- gutes Gehalt
- auf Wunsch ein Einzelzimmer in unserem Personalhaus

Sind Sie interessiert? Dann zögern Sie nicht, unserem Personalbüro zu telefonieren, Telefon **(01) 221 16 50,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Yves Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC, Talstrasse 1
Postfach, 8022 Zürich

46578/39918

Zeughauskeller

In unserem Restaurant am Paradeplatz in Zürich könnte ein

Chef de partie/ Commis de cuisine
gerne auch eine Frau

eine vielseitige, anspruchsvolle und lehrreiche Aufgabe übernehmen. Unser Speiseangebot ist gutbürgerlich fein und auf Teller serviert.

Wir offerieren Ihnen einen Arbeitsplatz, der folgende Eigenschaften aufweist:

Behandlung: Ist korrekt und freundlich.
Arbeitszeiten: Die sind peinlichst genau geregelt; an sieben Tagen ist offen (auch sonntags).
Freitage: Auf Ihre Wünsche gehen wir en.
Feiertage: An allgemeinen Feiertagen haben wir geschlossen.
Verdienst: Sehr gut.
Unterkunft: Wir helfen gerne.

Wir freuen uns, Ihnen unser Restaurant und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zeigen zu dürfen.
Sie können uns schreiben, oder telefonieren Sie doch einfach.

Restaurant Zeughauskeller
am Paradeplatz
Kurt Andreae und Willi Hammer
Partner seit fast 30 Jahren
Postfach 4030, 8022 Zürich
Telefon (01) 211 26 90

O 46281/41386

Ascona LAGO MAGGIORE

Wo ist die freundliche, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

Restaurant, Terrasse, Hotelbar

die selbständig und flexibel ist und mit Freude in einem jungen Team kooperativ mitarbeiten möchte?

Und der motivierte

Portier

Wenn Sie Deutsch sprechen und die **Sommersaison** von Mai bis November 1992 in **Ascona** arbeiten möchten, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Hotel Ascovilla
Direktion R. Hauri
Via Albarelle/Via Lido
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 52

46574/175420

Career Path

Personal - Beratung Selektion Training

TAKE THIS CHANCE AND CHALLENGE, JUNIOR; WE ARE EXPECTING YOU!

Unser Kunde ist ein renommiertes Handelsunternehmen mit Hauptsitz zirka 15 Autominuten südlich von Zürich, dessen exklusive Produkte bei der Hotellerie weltweit äusserst beliebt sind und erfolgreich benützt werden.

Beim viel bereisten Geschäftsinhaber handelt es sich um ein absolutes Energiebündel, der nicht eine, sondern zwei «rechte Hände» benötigt. Deshalb suchen wir als Unterstützung zur jungen, sympathischen Direktionsassistentin eine aktive, bewegliche und hilfsbereite, zirka 23jährige

SEKRETÄRIN

mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen in Wort und Schrift, etwas Französisch sowie PC-Know-how, die ihre ersten beruflichen Erfahrungen auf diese Weise erweitern möchte.

Zusammen sind Sie für die Abwicklung sämtlicher Sekretariatsbelange der Direktion zuständig. Sie korrespondieren, organisieren Reisen, Sitzungen, haben den Überblick über die Terminplanung und sind die erste Anlaufstelle für Anfragen und Kundenkontakte. Dabei können Sie Ihre Sprachkenntnisse, Ihr gutes Auffassungs- und Einfühlungsvermögen und Ihre liebenswürdige Wesensart täglich unter Beweis stellen.

Die Arbeitsatmosphäre wird von Internationalität, Dynamik und unkomplizierter, kollegialer Zusammenarbeit aller Mitarbeiter geprägt. Ausserdem profitieren Sie von fortschrittlichen Anstellungsbedingungen, Weiterbildungskursen, Parkplatz usw.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und erteilen Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne detailliertere Informationen.

CAREER PATH
Marie-Elise Kälin
Katharinenweg 3, 8002 Zürich
Telefon (01) 202 69 96

P 46525/283193

Café Desiré
6390 Engelberg

Für die kommende Sommersaison suchen wir per Ende Mai oder nach Übereinkunft

Service-Mitarbeiterinnen
(kein Abenddienst)
Anfängerin wird gerne angelernt.
Auf Wunsch Jahresstelle. Sowie

Haus-/Küchenbursche

Nebst geregelten Arbeitszeiten bieten wir Ihnen einen schönen Betrieb im Zentrum von Engelberg mit angenehmen Mitarbeitern.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Zeugniskopien, Foto). Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch zur Verfügung.
Fam. Steinger, 6390 Engelberg
Telefon (041) 94 47 32 **oder** 94 29 18

46469/151491

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Maître de rang
(mit Erfahrung) D/E/I
Etagengouvernante (D/E/I)
Commis pâtissier

sowie für Chesa Veglia:

Chef entremetier
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

46492/33944

Herzlich Willkommen im Hotel zur Sonne ...

CH - 6490 Andermatt Telefon 044/6 72 26

Sport-Hotel Sonne
6490 Andermatt
(am Gotthard/Zentralschweiz)

Wir suchen für zirka 5. Juni oder nach Übereinkunft

Jungkoch/
Commis de cuisine
(evtl. Hilfskoch)

in neue, modern eingerichtete Küche.
Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Frau Z. Nager, Telefon (044) 6 72 26 oder (043) 31 18 78

46536/884

Flughafen Restaurants Zürich

TOPSTELLEN BEI DEN FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH ...

Metzgerei

CHEFMETZGER-STELLVERTRETER

- Hier können Sie Ihr Fachwissen und Ihre langjährige Berufserfahrung bestens einsetzen

Bäckerei/ Pâtisserie

BÄCKER

- Sie versorgen unsere Restaurants jeden Tag mit frischen Weggli, Gipfeli, Semmeli, Büürli ...

COMMIS PÂTISSIER

- Zur Verstärkung des jungen Teams und zur Mithilfe bei der Zubereitung der verschiedenen Desserts, Cremes, Torten ...

Air Quick

COMMIS DE CUISINE

- Mit Riesenschritten der Zukunft entgegen, denn hier können Sie Ihre Fachkenntnisse unter Beweis stellen und erweitern.

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne unverbindlich **IHRE** Stelle.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

46537/40290

CHR. TEROSKI'S MOOSPINTE

DANK UNSERER GUTEN MITARBEITER HABEN WIR ERFOLG!

Nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen, deshalb suchen wir für unser junges Team

Servicefachangestellte(n)

Haben Sie die Nase voll vom ewig gleichen Trott? – Dann kommen Sie zu uns, wir bieten Abwechslung, und dies nicht nur für unsere Gäste, sondern auch für unsere Mitarbeiter.

Unser Restaurant ist fast in der Stadt und doch auf dem Land ist Sonntag und Montag geschlossen und hat 5 Wochen Ferien.

Interessiert?
Dann rufen Sie uns doch an – Herr Marti erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Betrieb.

Restaurant Moospinte
3053 Münchenbuchsee
Telefon (031) 869 01 13

46532/183032

★★★
DERBY WIL

Wir suchen

Koch auf 1. Mai
Serviceangestellte auf 1. Juni

Bestimmt möchten Sie Näheres über Ihre zukünftige Tätigkeit wissen! Grenzgänger willkommen.
Rufen Sie uns einfach an, gerne erteilt Ihnen Herr Ch. Scherrer weitere Auskünfte.
AM BAHNHOFPLATZ, 9500 WIL SG
TELEFON (073) 22 26 26

O 46520/37940

Grand-Hotel Europe
Luzern

Für diese Sommersaison (Mai bis Oktober 1992) suchen wir noch per sofort:

Chef de rang
(sprachgewandt Engl., Franz., Ital.)

Saalkellner
(Engl., Franz.)

Commis de rang

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an die

Direktion des Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59, 6002 Luzern
Telefon (041) 30 11 11

46464/22888

HOTEL-RESTAURANT AM SEE
Waldhaus
7077 VALBELLA-LENZERHEIDE

Für die kommende Sommersaison 1992 (Ende Mai bis Ende Oktober) **suchen** wir gute, qualifizierte Mitarbeiter:

Koch oder **Jungkoch**
Serviceangestellte(n)

Gute Verdienstmöglichkeiten; Kost und Logis im Hause.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung an:
Hotel Waldhaus am See
7077 Valbella
Telefon (081) 34 11 09

P 46524/35530

TALENTE gesucht
INDIVIDUELLE TEMPORÄREINSÄTZE
PERSONAL SIGMA, BITZISTR. 6370 STANS

Jungkoch

abwechslungsreiche Küche

Hausangestellte

Mithilfe in Haus, Küche und Lingerie

Ihr Berater: *Herr R. Lustenberger*

Personal Sigma, *beim Länderpark, 6370 Stans, Telefon (041) 61 62 64*

B 46526/307793

In unserem **bekannten 4-Stern-Hotel im Tessin** wird eine Jahresstelle als

Betriebsassistent

frei. Unser Haus mit seinen 140 Betten ist ein vielseitiger Familienbetrieb mit langjährigem Mitarbeiterteam und einem hohen Anteil an Stammgästen aus dem In- und Ausland.

Als Betriebsassistent unterstützen Sie die Direktion aktiv in allen Bereichen. Sie arbeiten eng mit den verschiedenen Abteilungen zusammen. Zu Ihren Aufgaben gehört auch die Gästebetreuung, wofür Sie Freude, Talent und Sprachkenntnisse mitbringen sollten (Muttersprache D, dazu F und E, evtl. I).

Einer **jungen, tüchtigen Nachwuchskraft** (Schweizer oder Jahresaufenthalter, nicht über 30) mit Initiative und Verantwortungsbewusstsein bieten wir Gelegenheit, schrittweise in eine gut bezahlte Führungsposition hineinzuwachsen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre 46252 an hotel revue, 3001 Bern.

46252/27359

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle freundliche

Serviceangestellte

Guter Verdienst, Zimmer im Hause.

Setzen Sie sich in Verbindung mit:

K. Laubscher, **Restaurant Jäger**
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon (037) 71 22 20
(Montag geschlossen)

45771/328928

★★★★
Duc de Rohan

Wir suchen für 3 Monate im Sommer eine

Nachportier-Ablösung
(zweisprachig)

Interessenten wenden sich bitte an: P 46484/7803

R. und G. Berry
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur
Telefon (081) 22 10 22

PARKHOTEL BELLEVUE

★★★★
3715 ADELBODEN

Wir sind ein 4-Stern-Hotel mit 100 Betten im Herzen des Berner Oberlandes

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Sekretärin/Réceptionistin

Für diese interessante und anforderungsreiche Stelle wünschen wir uns eine freundliche, selbständige Schweizerin mit einer kaufmännischen Ausbildung, mit Réceptionserfahrung und Französisch- und Englischkenntnissen in Wort und Schrift.
Vorzugsweise FIDELO-kundig.

Chef de partie

Der Stelleninhaber vertritt unseren Küchenchef während dessen Abwesenheit.
Wir führen eine gepflegte, neuzeitliche Küche ausschliesslich mit Frischprodukten.

Commis de cuisine

Jungkoch mit Berufsabschluss

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Passfoto, oder rufen Sie uns einfach an.

Parkhotel Bellevue
H. R. Richard
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 16 21

45867/205

Sherlock's City **Sherlock's City**

Wir suchen für unsere Betriebe in der Deutschschweiz

Betriebsassistenten
Küchenchef
Köche
Kellner/Kellnerinnen

sowie für unsere **Neueröffnung in St. Gallen**

Kellner/in
Barman/Barmaid
Küchenhilfe
Reinigungspersonal

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:
HOTEX MANAGEMENT SA - Rue de la Barre 5, cp 328 - 1000 Lausanne 17
Telefonische Auskünfte unter Tel. 077/24 12 60 (**Herr A. Lanzrein verlangen**)

46555/312797

SEEHOTEL ★★★★
KASTANIENBAUM
LUZERN

CHEF DE PARTIE

Vor den Toren der Stadt Luzern, direkt am Vierwaldstättersee, liegt unser Seehotel Kastanienbaum. Ein von individueller, internationaler Kundschaft gern besuchtes Hotel mit achtzig Betten, zwei Restaurants, grosser Seeterrasse, mehreren Banketträumen, Freibad, Strand und eigenem Bootshafen. Ebenfalls befindet sich eine Biofit Vital- und Beautyfarm in unserem Haus. In unseren Restaurants verwöhnen wir unsere Gäste mit einem abwechslungsreichen, aktuellen Angebot, in dem auch die gesunde Vollwertkost ihren festen Platz hat. Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenmannschaft einen Chef de Partie. Wenn Sie Lust haben, Ihre berufliche Erfahrung bei uns zu erweitern, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau Heike De Almeida
Seehotel Kastanienbaum
6047 Kastanienbaum
Tel. 041-40 77 77

W 46480/17159

Kreuz

Restaurant Kreuz
4924 Obersteckholz

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef/Chef de partie

zur Ergänzung unseres dynamischen Teams.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Frau Katharina Hirschi-Haefeli
Telefon (063) 22 51 45

46470/332640

Hotel Europe au Lac
Ascona ★★★★

sucht für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Commis garde-manger
Commis saucier
Commis de cuisine

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an das Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 28 81

46299/2003

Neueröffnung!
von
Restaurant/Bar
zur Brandschenke
in Zürich-Selnau

Wir suchen per 13. Juni

Hilfskoch

mit Erfahrung, in junges Team.

Wir bieten:
– interessanten Lohn
– Sonntag frei

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Freitag, **Telefon (01) 451 46 74,** gerne zur Verfügung.

46545/130052

Hotel Bellevue
Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen für kommende Sommersaison per sofort oder nach Vereinbarung

Koch
Servicefachangestellte
Hofa
Buffettochter
Zimmermädchen

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Anfragen an:
Fam. Elsener, Telefon (055) 27 66 30

46495/107794

Gesucht

in unser lebhaftes Hotelrestaurant im Berner Oberland, Jungfraugebiet, auf die Sommersaison

1 Jungkoch
1 Serviceangestellte

geregelte Arbeits- und Freizeit, Saisonbewilligung und Zimmer vorhanden. Eintritt Anfang Juni oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Fam. Martha Stäger, Hotel Oberland
3822 Lauterbrunnen, Telefon (036) 55 12 41

46450/19070

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Pizzaiolo

Als neues Mitglied in unserem Team suchen wir einen jungen, aufgestellten

der durch seine Kreativität und sein «know how» unsere Pizzaliebhaber zu verwöhnen weiss.

Einen flexiblen, selbständigen und verantwortungsbewussten Teamkollegen mit Arbeitsbewilligung erwartet ein angenehmes Arbeitsklima und **5 Wochen Ferien.**

Wir freuen uns auf Ihre neuen Ideen und würden Sie zum näheren Kennenlernen gerne zu uns einladen.

Rosi's Bistro
Roman Fritschi
Giesshübelstrasse 65
8045 Zürich

Telefon 01/463 40 11

Und so fängt Ihre Karriere bei Mövenpick an:

Mit dem nebenstehenden Coupon wissen Sie bald mehr über uns, mehr über Ihre Einstiegsmöglichkeiten, mehr über unser Aus- und Weiterbildungsangebot.

Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns!

Vier Wochen Urlaub verfliegen im Nu, Mövenpick schenkt Ihnen fünf Tage dazu!

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160, Postfach, 8027 Zürich
Telefon 01/201 24 66
Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 9–16 Uhr

Ich interessiere mich für eine Stelle bei Mövenpick. Bitte informieren Sie mich unverbindlich über meine Einstiegsmöglichkeiten:

- ☐ in einem Restaurant
- ☐ im Hotel
- ☐ in einem Marché-Restaurant
- ☐ in einem Silberkugel- oder Cindy-Restaurant
- ☐ in der Küche
- ☐ im Service
- ☐ im Handel/Produktion
- ☐ in der Verwaltung
- ☐ Deutschschweiz
- ☐ Westschweiz
- ☐ im Tessin
- ☐ Süddeutschland
- ☐ Norddeutschland
- ☐ Kanada
- ☐ Mittlerer Osten
- ☐ Ferner Osten
- ☐ Region spielt keine Rolle
- ☐ _____

Meine Adresse:

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Alter: _____
Beruf: _____
Nationalität: _____ Bewilligung: _____

P 46541/361

Wir sind eine expandierende Gastgewerbeorganisation auf dem **Platze Zürich** mit heute 37 Betrieben und suchen zur Entlastung unserer Bereichsleiter eine(n)

Assistentin/Assistenten

Für diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie
- über eine gastgewerbliche Ausbildung/Praxis und über kaufmännische Erfahrung verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben, das Sie beharrlich durchsetzen
- selbständig arbeiten, die Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, interimsweise Betriebe zu leiten.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlöhnung sowie gute Sozialleistungen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Frau Esther Fink.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich

UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

46499/41408

Wir suchen

für die kommende Sommersaison
oder in Jahresstelle noch folgende «Artisten», die uns helfen, unseren «Ferienartisten» einen einmaligen, unvergesslichen Aufenthalt zu bieten.

Information:

Chef de réception

Genuss:

Chef-Restaurateur
Chef pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine

Kommunikation:

Maître d'hôtel
Chef de rang
Servicefachangestellte
Barmaid/Barman

Die menschlichen und kreativen Qualitäten unserer Mitarbeiter haben Priorität. Persönliches Engagement ist selbstverständlich. Ihre Bewerbung würde uns freuen, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

FerienArt Walliserhof
Beat Anthamatten, Hotelier
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 20 21

Ferien art Walliserhof

45965/105414

★ ★ ★ ★
ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

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

Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Commis saucier
Chef de partie/
Entremetier
Barserviceangestellte
Zimmermädchen

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns anlässlich eines persönlichen Gesprächs. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder tel. Kontaktaufnahme.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

46498/22667

Gesucht von mittelgrossem Hotel Garni/Appartementhaus★★★ im Engadin, Nähe St. Moritz

Réceptionssekretärin

welche sich gerne auf unserem PC einarbeiten möchte. Italienisch- und Französischkenntnisse wären dafür von Vorteil.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Chesa Silva ★★★
7513 Silvaplana

46501/31356

BASEL
HILTON

Suchen Sie ein neues, kreatives Aufgabengebiet als

Chef de partie Grill

per 1. August 1992?

Wir bieten Ihnen diese Position in unserem gepflegten Gourmetrestaurant Wettstein Grill. Sie können absolut selbständig und verantwortungsvoll arbeiten. Idealalter ab 28 Jahre.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir ebenfalls einen

Commis de cuisine

per 1. Juni 1992.

Wir offerieren:
- den Erfahrungen entsprechendes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- auf Wunsch Personalwohnung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

HILTON·BASEL
A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31
4002 BASEL
Telefon (061) 271 66 22

THE HILTON · THE HOTEL

46496/3247

Im ♥ von Zürich!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Nach Vereinbarung suchen wir einen

SOUS-CHEF

für unsere bestbekannte Küche, beliebt bei der (inter)nationalen Kundschaft.

Unsere erstklassige Küche verlangt von unserem neuen Kadermitarbeiter gute Fachkenntnisse, Einsatzbereitschaft, Freude am Beruf und Kreativität.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit. Herr B. Rüttimann erwartet gerne Ihre vollständigen Unterlagen oder Ihren Anruf.

45951/41220

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz Privacy Hotels

Hotel ★★★★ Victoria-Lauberhorn 3823 Wengen (Berner Oberland)

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Ende Mai/Anfang Juni für die Sommersaison folgende qualifizierte Mitarbeiter:

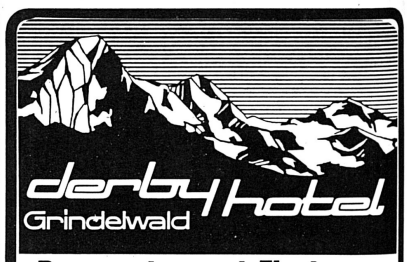
Küche: **Entremetier**
Pâtissier

Bar: **Barmaid**

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an:

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen
Telefon (035) 56 51 51

46421/37826



Bergrestaurant First 3818 Grindelwald

Wir suchen auf den 20. Mai 1992

Chef de cuisine
Chef de partie
Köchin

Wir bieten abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit, keinen Abenddienst, Zimmer/Wohnung im Tal, Jahresstelle.

Gerne geben wir Ihnen unverbindlich Auskunft über die Stellen und bitten Sie, sich mit Herrn oder Frau Märkle, Hotel Derby, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 61 in Verbindung zu setzen.

Best Western WORLDWIDE HOTELS

46515/14427

LAUDINELLA
ST. MORITZ
★★★-Hotel, 300 Betten
Grosses Kongress- und Kulturzentrum

Wir suchen in Jahresstelle

1. Gouvernante

(CH oder mit Bew. B/C)
selbständige Führungskraft, verantwortlich für Etage, Lingerie, Einkauf sowie Mithilfe bei der Betriebsorganisation. Sprachen: D, I, E;

sowie

Chef de réception (m/w)

(CH oder mit Bew. B/C)

Sie erreichen eine hohe Auslastung, führen ein Team von 4–5 Mitarbeitern, verfügen über gute Sprach- und EDV-Kenntnisse (Fidelio).

Erfolgreichen Mitarbeitern bieten wir Aufstiegsmöglichkeiten in unserem lebhaften Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung: **HOTEL LAUDINELLA,** 7500 St. Moritz, Telefon (082) 2 21 31, Fax (082) 3 57 07 (Hrn. Tannò/Hrn. Bächli verlangen).

46375/33855

HOTEL ZURZACHERHOF

Wir sind ein ★★★-Hotel, mit 70 Betten, gepflegter Hotel- und A-la-carte-Restauration, unmittelbar neben dem Thermalbad gelegen.
In unserem Team sind ab sofort oder auf Vereinbarung noch die folgenden Posten zu besetzen:

2. Chef(in) de service
Servicefachangestellte
Servicepraktikant(in)
Commis de cuisine (m/w)
Küchenpraktikant(in)
Lehrstelle Service
auf Herbst 1992

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto oder telefonische Kontaktaufnahme.

Peter Konrad, Direktor
Hotel Zurzacherhof
8437 Bad Zurzach
Telefon (056) 49 01 21

46546/41815

Ferienort Täsch bei Zermatt
Gesucht für Sommersaison mit Eintritt Mai oder Juni

1 Hilfskoch oder **Commis**

Zimmer vorhanden.

Hotel-Restaurant Walliserhof
3929 Täsch bei Zermatt
Fam. Willisch, Telefon (028) 67 19 55

P 46556/34290

Gesucht

2 Sous-chefs

in ein hochstehendes **italienisches Spezialitätenrestaurant** in der **Stadt Zürich** und in **Küsnacht.**
Gute Entlöhnung, angenehmes Betriebsklima und interessante Arbeit garantieren wir Ihnen.

Kreativität und eigene Ideen sind sehr erwünscht.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Bewerbungen bitte an:

Aide
Treuhand & Verwaltungs AG
Talstrasse 2, 8702 Zollikon
Telefon (01) 55 56 57

G 46447/339962

MOVIE

RESTAURANT

Wir sind:
Das neue Lokal in Luzern, wo nicht nur Film-Geschichte geschrieben wird.
Das schräge Restaurant, wo nicht nur die Gäste verwöhnt werden.
Die coole Bar für Leute wie Du und ich.

Wir suchen:
Einen Jung-Koch, der aufhören will, für Smørebrød die Kelle zu schwingen.
Der für unsere Gäste nicht nur Fajitas und Spare Ribs zubereitet.

Wir sind ein aufgestelltes Team. Ruf uns an! Babs, Didi oder Ettore sagen Dir gerne mehr. Wir freuen uns auf Dich.

Metzgerrainle 9, 6004 Luzern, Tel. 041 51 36 31

K 46567/332542

Freude an einer kreativen Küche.
Arbeiten in einem modern eingestellten Team.
Familiäre Atmosphäre.
Optimales Salär.
Geregelte Arbeitszeit.

Wenn Sie das suchen,
freuen wir uns, mit Ihnen über Ihren neuen Job als

CHEF DE PARTIE JUNGKOCH/ KÖCHIN

zu sprechen.

Unser neuzeitlich eingerichteter Hotel/Restaurationsbetrieb liegt an einem herrlichen Aussichtspunkt auf 872 m, nur 20 Minuten vom Stadtzentrum Zürich entfernt. Unser weitgefächertes Tätigkeitsgebiet bewegt sich vom sorgfältigen Service eines bekannten Ausflugszieles, über ein gepflegtes A-la-carte-Angebot bis zum anspruchsvollen Bankett mit 150 Personen.
Für Ausländer, die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben, kann eine Bewilligung besorgt werden.
Rufen Sie uns an. Herr G.Fry, **01 - 463 66 76,** orientiert Sie gerne über alles weitere.

HOTEL-RESTAURANT
UTO KULM

8138 Uetliberg

D 46568/68667

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Etagengouvernante

gesetzteren Alters. Diese anspruchsvolle Stelle erfordert mehrjährige Erfahrung in diesem Aufgabenbereich und Sprachkenntnisse in D/E/I.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

46493/33944

Rigi-Kulm-Hotel
Tel. 041 / 83 13 12

RIGI KULM HOTEL

CH-6411 Rigi Kulm
Fax 041 / 83 11 14

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unseren lebhaften Betrieb auf Rigi-Kulm

Koch, Köchin
Kioskverkäuferin
Servicemitarbeiter(innen)
Buffettochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Familie Käppeli-Item

P 46441/28886

Hotel Rigi-Kulm AG — Rigi Zentralschweiz — Familie Käppeli

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für lebhaften Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt Zürich suchen wir noch eine(n) einsatzfreudige(n)

Restaurationsleiter(in) sowie kreativen
Chef de partie/Sous-chef

Möchten Sie mehr erfahren? Dann wählen Sie **Telefon (01) 432 73 73, DG Zürich.** Herr R. Eng freut sich auf Ihren Anruf.

Im Kundenauftrag suchen wir für gepflegte Hotels und Restaurants im Raum Rapperswil, ZH Oberland, rechtes und linkes Zürichseeufer, Glarnerland qualifizierte Berufsleute wie:

Alleinkoch
Chefs de partie, Commis de cuisine
Serviceangestellte (auch Aushilfen) **Barmaid**

Rufen Sie uns unverbindlich an. Herr R. Schaerer, **DG Rapperswil, Telefon (055) 26 12 66,** erteilt gerne weitere Auskunft.

Dringend gesucht in den Aargau!
Für stark frequentierten und hochstehenden Betrieb im Aargau sind wir beauftragt, folgende Mitarbeiter zu rekrutieren:

Sous-chef-Saucier, Chef pâtisserie
Chef de partie/Commis de partie, Chef de service m
Servicefachangestellte m/w

Über diese und andere lukrative Angebote zwischen Olten und Zürich informiert und berät Sie kostenlos unser Herr L. Etesi, **DG Suhr, Telefon (064) 31 48 31.**

DG Luzern sucht für die Sommersaison eine(n) aufgestellte(n)

Chef de service, Réceptionistin, Gouvernante

die Freude an ihrem Beruf haben.
Haben wir Sie neugierig gemacht? Frau C. Claroudis und Herr Ch. Wetter geben Ihnen gerne unverbindliche Auskunft unter **Telefon (041) 22 02 30, Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern.**

Im Auftrag suchen wir für ★★★★-/★★★★★-Hotels in Basel und Region:

Lingeriegouvernante (Frühdienst, So frei, zirka 15 Mitarbeiterinnen)
Réceptionistin und **Night-Auditor** (D/E/F, mit Fronterfahrung)
Geschäftsführer/Alleinkoch (zwischen 40 und 50 Jahren, mit Patent)

Über diese und andere interessante Angebote informiert Sie gerne Frau M. Otterbach, **DG Basel,** St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel, **Telefon (061) 313 40 10.**

Sicher finden Sie auch ohne uns eine gute Stelle. Wir kennen aber gute Betriebe, die uns beauftragt haben, Ihnen **die** Stelle als

Servicefachangestellte(r)

anzubieten.
Ihren Anruf erwarten wir unter **Telefon (065) 23 71 71, DG Solothurn,** Klosterplatz 6. Herr W. Jörg gibt Ihnen gerne Auskunft. Diskretion selbstverständlich.

Wir suchen im Auftrag eines Restaurants in der Stadt Bern einen

Küchenchef

Der Betrieb wird ein in Bern neuartiges Konzept verwirklichen.
Mit Vorteil haben Sie Auslanderfahrung im asiatischen Raum und beherrschen die englische Sprache.
Sind Sie an einer anspruchsvollen Herausforderung interessiert, dann rufen Sie unseren Herrn R. Schneider der **DG Bern** an unter **Telefon (031) 26 02 70.**

DG Interlaken offeriert aufgestellten und berufserfahrenen Mitarbeitern folgende Angebote:

Direktionssekretärin in ★★★-Hotel
Küchenchef in ital. Spezialitätenrestaurant, **Réceptionistin** nach Zermatt,
Serviceangestellte nach Interlaken + Zermatt, **Chef de partie** nach Interlaken, **Chefs de rang** für mehrere ★★★★-Hotels

Herr D. Imboden nimmt sich gerne Zeit für Sie. Rufen Sie mich einfach an! DG Interlaken, Telefon **(036) 23 32 32.**

Jungen Köchen bieten wir ideale Aufstiegschancen als

Chef de partie/Anfangs-Sous-chef

in modernen Betrieben im Raum Winterthur und Umgebung. Wenn Sie mehr über die lukrativen Anstellungsbedingungen erfahren möchten, dann rufen Sie unseren Herrn M. Ulrich der **DG Winterthur** an unter **Telefon (052) 213 82 75.**

DG
DOMINO GASTRO
Basel - Bern - Interlaken - Luzern - Ollon/VD
Rapperswil - Solothurn - Suhr - Winterthur - Zürich

A 46570/25930

Inserieren bringt Erfolg!

Ferien im
Pöstli
Hotel-Restaurant Post

Spitzenköche gesucht

Für die kommende von Juni bis November dauernde Sommersaison:

Sous-chef oder Anfangsküchenchef

(Mindestalter 25 J.)

sowie

Chef de partie

mit viel Freude am Beruf.

Über Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung freut sich

R. Halbheer
Geschäftsführer
Hotel Pöstli
7078 Lenzerheide
Telefon (081) 34 11 60

46494/74241

HOTEL-RESTAURANT
KRONE
LIMMATQUAI 88 CH-8001 ZÜRICH

Um unser junges, dynamisches Team zu vervollständigen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende verantwortungsbewusste Mitarbeiter(innen):

Réceptionistin oder Réceptionspraktikantin
Servicefachangestellte(r)
Hofa

für Réception und Mithilfe im Service

Wenn Sie Freude am Kontakt mit Menschen haben und gerne selbständig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel Krone
z. H. Herrn B. Koch
Limmatquai 88, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 42 22

35234/40592

GROTTO-PIZZERIA
DA ELIO
LENZERHEIDE

Für die Sommersaison 1992 suchen wir für unser **Speiserestaurant/Pizzeria**

Koch (Tournant)
Servicefachangestellte

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:
Grotto Pizzeria Da Elio
Marcel Caluori, 7078 Lenzerheide
Telefon (077) 81 77 84 oder (081) 24 43 75

Anrufe und Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht.

P 46562/164186

Hotel Eden Solbad
Rheinfelden bei Basel

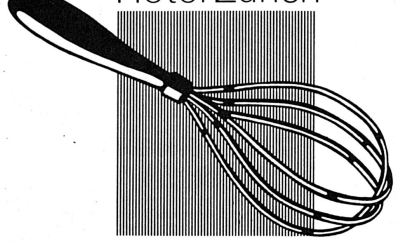
sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär(in)
Anfangssekretär(in)

Sie haben Fachausbildung, Freude am Umgang mit Menschen und wollen zum Wohle des Gastes beitragen.
Wir bieten Ihnen interessante Arbeit und zeitgemässe Entlöhnung, ein aufgestelltes Team und nach Wunsch Unterkunft.
Wenn Sie Interesse haben, setzen Sie sich bitte mit Frau E. Wiki in Verbindung, Telefon (061) 831 54 04.

46472/28525

Hotel Zürich



Nebst der französischen Küche im Restaurant La Brasserie können wir unseren Gästen jetzt die gehobene italienische Küche in unserem neuen Restaurant Scala anbieten.

Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Commis pâtissier

(ab August 1992)

Diese Positionen sind eine Herausforderung für junge Köche, die ihre guten Fachkenntnisse täglich anwenden und erweitern möchten.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an unseren Küchenchef Herrn Jacky Donatz oder an unser Personalbüro. Selbstverständlich beantworten wir Ihnen erste Fragen auch jederzeit telefonisch.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind.

Neumühlequai 42, Postfach, 8035 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (Personalbüro)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

zurichhôtels

46467/41432

ZERMATT
MATTERHORN

Wir suchen für die kommende Sommersaison 1992 in neuem 4-Stern-Hotel in **Zermatt**

Sous-chef
Tournante

(Bar/Réception)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Berghof, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 54 00

46511/338737

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro/061/281-75 85

Für unser ★★★★★-Hotel suchen wir nach Vereinbarung einen fachlich bestausgewiesenen

Assistenten Bankett-Manager

Wir wünschen uns eine junge, dynamische Persönlichkeit mit guten Berufskenntnissen in Küche und Service. Diese interessante Tätigkeit umfasst die Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Anlässen aller Art sowie deren administrative Erledigung.

Sichern Sie sich jetzt den Einstieg in eine erfolgreiche Berufskarriere und kommen Sie zu uns ins INTERNATIONAL-TEAM.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, setzen Sie sich doch bitte mit unserem Herrn M. von Bertrab in Verbindung.

46553/3255

Hotel Alpenblick

Gaststube
Spezialitäten-Restaurant
Auserlesene Küche
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Tel. (036) 22 07 07/08
Telefax (036) 22 80 07
Richard und Yvonne Stöckli-Bläuer

Im Herzen der Jungfrauregion im persönlichen, gemütlichen Hotel-Restaurant Alpenblick z Wilderswil

★★ DA KÖNNTE IHR NÄCHSTER JOB SEIN ★★

Hotelfachassistentin Réceptionseinsteigerin

Wenn Deutsch Ihre Muttersprache ist, Sie gerne in einem kooperativen Team arbeiten mit neuzeitlicher EDV-Anlage, dann möchten wir Sie kennenlernen!

Zudem suchen wir für unsere 16-Punkte-Gault-Millau-Küche

Chef pâtissier (-ère)
Chef de partie

Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie an: (036) 22 07 07,
und verlangen Sie Frau Y. Stöckli
Hotel Alpenblick, 3812 Wilderswil

46238/38008

Hotel Christliches Hospiz Jungfraublick CH-3823 Wengen

In unser lebhaftes 3-Stern-Familienhotel, 2-Saison-Betrieb, mit knapp 100 Betten, suchen wir für Sommer- und Wintersaison, mit Eintritt im Laufe des Monats Mai

Réceptionssekretär(in)

D, E, F in Wort und Schrift.

Unser vielfältiger Betrieb ist modern eingerichtet. Wir sind daran, ein PC-System (Hugo II, F&A) nach und nach einzuführen. Wollen Sie uns dabei helfen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hanni und Rolf Frick, Dir.
Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen
Telefon (036) 55 27 55

45715/37729

Berner Oberland
Hotel-Rest. Schützen★★★
3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir junge, aufgestellte

Serviertochter

sowie

Jungkoch

in Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen sich:

A. u. P. von Allmen-Gerber
Telefon (036) 55 20 32

46142/19089

Bitterböse!

Aufgestellte und vor allem routinierte Gouvernante gesucht, die unsere grosse Zimmermädchen-Crew (2 Hotels, Bars und Restaurants) im Griff hat und unsere Zimmer zur Freude unserer Gäste und unseres Sales kontrolliert.

Fühlst Du Dich angesprochen? Dann ruf doch mal an.

(01) 251 42 61, von morgens um 8.00 bis 13.00 Uhr.

P 46559/44300

Hotel-Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort

selbständigen Koch
Serviertochter
Küchenbursche

Hotel-Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen
3772 St. Stephan / Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

46390/62510

KURHAUS SONNMATT
LUZERN SCHWEIZ

In unser bekanntes Kurhaus mit 160 Betten, an idyllischer Lage und mit der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels, suchen wir nach Vereinbarung:

Hotelréceptionistin/ Sekretärin

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit mindestens 2 Jahren Hotelerfahrung, Organisationstalent und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Ihr Aufgabenbereich umfasst allgemeine Réceptions- und Conciergearbeiten.

Das Reservations- und Buchhaltungswesen bewältigen wir über PCs mit IBM Dialog 2000 und die Korrespondenz mit dem UNIPLEX-Textverarbeitungssystem.

- Ein junges, dynamisches Team mit 5 Mitarbeiterinnen steht Ihnen zur Seite
- 50% vom 13. Monatslohn
- Angenehme Arbeitszeiten

Bewerbungen erwarten wir gerne von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C an:

KURHAUS SONNMATT
M. & I. de Francisco-Kocher
Direktion
6000 Luzern
Telefon (041) 39 22 22

46006/23337

Hotel Soldanella ★★★
7500 St. Moritz

Für die Sommersaison mit Eintritt per Anfang Juni suchen wir noch eine qualifizierte

Hotelréceptionistin

und

Réceptionspraktikantin

Sprachkenntnisse erforderlich.

Senden Sie Ihre Unterlagen an

Herrn Urs Degiacomi
Via Somplaz 17
7500 St. Moritz
Telefon (082) 3 36 51

46264/33618

Hochtal Avers

Wir suchen in gutgehendes Hotel einen jungen, einsatzfreudigen

Koch/Köchin

Haben Sie Freude, in einem jungen, aufgestellten Team selbständig zu arbeiten und auch Verantwortung zu tragen?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Maria und Bruno Loi
7446 Avers-Cröt
Telefon (081) 63 11 55

P 46561/44300

Dusit
Restaurants

In Zusammenarbeit mit der Dusit-Thani-Hotelgruppe aus Thailand entsteht in Bern ein neues asiatisches Restaurantkonzept.
Auf Mitte August 1992 suchen wir folgendes Personal:

Chef de service
Serviceangestellte

Asiatische Bewerber(innen) mit Bewilligung sind sehr willkommen.

Koch

mit der Möglichkeit, die asiatische Kochkunst zu erlernen.

Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

FISCANA AG
Bahnhofstrasse 10,
3250 Lyss
Telefon (032) 85 11 44

P 46522/340120

★★★★

Wir, ein modernes Erstklasshotel am Zürichsee, suchen per 15. Juli 1992 oder nach Vereinbarung eine tüchtige

1. Gouvernante

die für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich unseres Hauses zuständig und verantwortlich ist.

Was wir von Ihnen erwarten oder Ihnen anbieten, werden wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch erläutern. Unsere Personalsachbearbeiterin, Fräulein K. Raas, freut sich über eine erste Kontaktaufnahme (Telefon 01/725 29 61). Rufen Sie uns noch heute an, oder senden Sie uns doch gleich Ihre Bewerbungsunterlagen zu.

O 46482/15792

★★★★ seehotel meierhof horgen-zürich
8810 Horgen, Tel. 01/725 29 61, Telex 54 499

PARKHOTEL BELLEVUE LENK

★★★★

. . . die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde . . .

Auf die bevorstehende Sommersaison (Ende Mai bis Mitte Oktober 1992) ist folgende Aufgabe neu zu übernehmen:

. . . persönlicher Kontakt mit Menschen aus aller Welt . . .

Réceptionssekretärin

Eintritt ab 1. Mai oder nach Übereinkunft, Saison- oder Jahresstelle

Sollten Sie sich für diese Stelle interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon (030) 3 17 61

46468/19283

Saas-Fee

Wallis/Schweiz

Hotel-Restaurant Tenne★★★

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Hätten Sie Lust, in einem interessanten A-la-carte-Restaurant zu arbeiten?

In unserem aufgestellten Team suchen wir für die kommende Sommersaison

Tournante

- Réception
- Ablösungen im Service
- Selbständigkeit und grosses Verantwortungsbewusstsein

freundliche Serviertöchter

- gepflegtes Auftreten
- Sprachkenntnisse

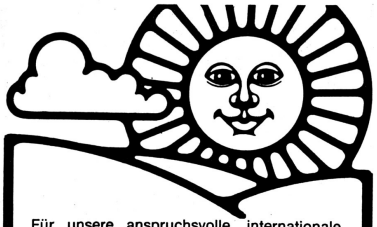
Wir bieten Ihnen:

- abwechslungsreiche Tätigkeit
- sorgfältige Einführung
- geregelte Arbeitszeit und Freitage
- junges, dynamisches Team
- gute Verdienstmöglichkeit
- Unterkunft vorhanden

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Frau Bumann und Frau Gyger stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Familie Silvan und Linda Bumann
CH-3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 12 12
Telefax (028) 57 31 37

46373/29912



Für unsere anspruchsvolle, internationale Kundschaft suchen wir zur Verstärkung per sofort oder nach Vereinbarung ausgewiesene Mitarbeiter in unsere Küchenbrigade:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir verfügen über eine topmoderne, neuzeitliche Küche mit viel Freiraum und Tageslicht und gelten als eines der schönsten und attraktivsten Häuser der Region.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Sonne
z. H. Herrn Daniel Spicher
5620 Bremgarten
PS. Oder machen Sie es unkompliziert, und rufen Sie mich für eine erste Kontaktnahme unter Telefon (057) 31 12 40 an!

Hotel-Restaurant
5620 Bremgarten

D. Spicher
Dir.

Tel. 057 31 12 40

46452/218995

Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

sucht ab 1. 6. 1992 für Sommersaison

Sekretärin
(Réceptionistin, D/F/E/I)

Saucier
Commis de cuisine

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 62 12, Fax (082) 6 79 89.

46255/27740

Hotel Real – Liechtenstein

(Relais & Châteaux)
Gault Millau 17 Punkte

sucht

gelernte Serviceangestellte

mit Praxis

Eintritt: Anfang Mai 1992 sowie August 1992
Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Hotel Real
Im Städtle 21
FL-9290 Vaduz
Telefon (075) 2 22 22

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Fr. Silvia Real jederzeit zur Verfügung.

46509/35416

PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

sucht für die kommende Sommersaison 1992

Telefonistin

Wenn Sie die entsprechende Ausbildung sowie gute Sprachkenntnisse (D/F/E) besitzen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Palace Hotel, 3780 Gstaad
z. H. von Herrn G. Ambühl, Vizedirektor
Telefon (030) 8 31 31

46517/15067

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona

Gesucht für Sommersaison

Serviceangestellte oder Kellner Zimmermädchen

(mit Sprachkenntnissen und Führerschein)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Fam. Paolo Witzig
Romantik-Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

46292/2275

TICINO

Hotel Esplanade Locarno

Für unsere Sommersaison, zirka 1. Juni bis 30. Oktober, suchen wir in unser 130-Betten-Erstklasshaus noch folgende Mitarbeiterin

Hotelfachassistentin

die auch unsere Gouvernante vertreten kann.

Unser Team ist jung und dynamisch, und wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:

J. und P. Knöpfel, Direktion, Hotel Esplanade, 6648 Minusio, Telefon (093) 33 21 21

46500/24600

TICINO

ALBERGO RONCO
6622 **RONCO S/ASCONA**

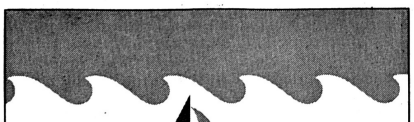
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationstochter oder Kellner
Saaltochter oder Kellner
Buffettochter

Offerte mit Zeugniskopien erbeten an:

Willi Casparis
Albergo Ronco, 6622 **RONCO S/ASCONA**
Telefon (093) 35 52 65

46449/154377



****HOTEL SEEPARK THUN

108 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna, unvergleichliche Lage am Thunersee, Jahresbetrieb.

Sind Sie unser(e) neue(r), fröhliche(r) und engagierte(r)

Servicefachangestellte(r)

die/der es liebt, in unserem gehobenen Hotel-Restaurant unsere Gäste zu verwöhnen? Ein moderner Arbeitsplatz sowie ein junges Team warten auf Sie.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

46455/249521

Seestrasse 47 · Postfach 129 · 3602 Thun · Tel. 033 26 12 12

Wir suchen

SALES MANAGER

Für ein erfolgreich geführtes Erstklasshotel in der französischen Schweiz suchen wir einen erfahrenen, kompetenten Verkaufsdirektor. Wir erwarten eine fundierte Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse, Organisationstalent, Verkaufsförderungswissen und ein sicheres Auftreten. Eine Persönlichkeit, die das einmalige Objekt gegenüber internationalen Zielgruppen aus den Bereichen Tourismus, Reiseveranstaltungen und Konferenzen souverän präsentieren kann.
Zürich, Herr Bieri

KÜCHENCHEF

Wir suchen für ein sehr gepflegtes ★★★★-Hotel im Kanton Graubünden einen jüngeren, versierten Fachmann, der mit einem 10er-Team die internationalen Gäste verwöhnen will. Sind Sie ein kostenbewusster Einkäufer und erreichen durch Ihre loyale und vorbildliche Haltung ein harmonisches Arbeitsklima? Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Zürich, Herr Bieri

KÜCHENCHEF

Für ein historisches Spezialitätenrestaurant inmitten der Stadt Basel suchen wir den kreativen Fachmann, der dank seinem Background und seinen Qualifikationen diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen will. Sind Sie ein guter Organisator und verstehen es, mit einem 3-Mann-Team die anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen? Für mehr Informationen rufen Sie mich unverbindlich an.
Zürich, Herr Bieri

ADMINISTRATOR

Für ein Erstklasshotel im Grossraum Zürich suchen wir einen Kadermitarbeiter mit Schwerpunkt Administration/Buchhaltung. Haben Sie einen KV- oder Hotelfachschulabschluss und besitzen Sie Erfahrung im Bereich F&B Control/Buchhaltung?
Zürich, Frau Julen

GENERAL-GOUVERNANTE

Für die Wiedereröffnung eines neu renovierten Erstklasshotels suchen wir eine komptetente, fachlich versierte Leiterin der Hauswirtschaft. Haben Sie Erfahrung in grösseren Hotels gesammelt und möchten Ihre Fähigkeiten als Organisationstalent per sofort in einer Hotel-Unternehmung einsetzen?
Zürich, Herr Bieri

GOUVERNANTE

In einem sehr gut laufenden Hotel der Mittelklasse suchen wir eine erfahrene Gouvernante, die verantwortlich ist für den ganzen hauswirtschaftlichen Bereich. Lieben Sie die Mitarbeiterführung, suchen Sie Ihren eigenen Wirkungskreis, und haben Sie Freude am Organisieren?
Zürich, Frau Julen

TELEFONISTIN

Für ein sehr bekanntes und renommiertes Hotel auf dem Platz Zürich suchen wir eine gepflegte, sprachtalentierte Telefonistin, D, F, E (I oder Sp). Sind Sie belastbar, lieben Sie den telefonischen Kontakt zu Menschen aus aller Welt und suchen Sie eine neue Herausforderung in einem guten Team? Dann rufen Sie uns gleich an.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE RANG (w/m)

Für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe in der ganzen Schweiz suchen wir für die kommende Sommersaison noch qualifizierte Fachkräfte. Mit viel Freude und Phantasie am Beruf sorgen Sie für das Wohl der internationalen Gäste. (Bewilligung sowie Unterkunft vorhanden)
Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./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

G 46543/183466

Seeblick

Hotel - Restaurant
Fam. Baumann, 3704 Krattigen
Telefon 033 54 29 69

Gesucht per sofort in Familienbetrieb an wunderbarer Aussichtslage oberhalb vom Thunersee

Jung-Koch (SIE/ER)

der sich neben dem Patron in allen Sparten einer kreativen Küche weiterbilden möchte. Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und freuen uns auf Ihren Anruf oder Besuch.

Weitere Auskunft geben Ihnen gerne Herr oder Frau Baumann.

46334/105996

● Kundenorientiertes Dienstleistungsdenken
● Gewinnende Persönlichkeit
● Führungserfahrung

Unsere Auftraggeberin ist eine internationale, mittelgrosse Unternehmensgruppe mit Schwergewicht in der Unterhaltungselektronik. Ihr zum Spiel- und Freizeitbereich zählendes Angebot deckt ein breites Bedürfnis im gesellschaftlichen Umfeld ab.

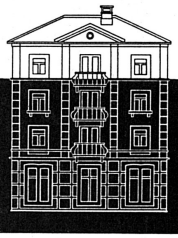
Struktur und Organisation der in Zürich domizilierten Firma sind in klar abgegrenzten Profit-Centern mit zentralen Dienstleistungen festgelegt – sie bilden die Grundlage für eine leistungs- und menschenorientierte Führung und Unternehmenskultur. Als

Profit-Center-Leiter(in)
Mitglied der GL

sind Ihre Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Kompetenzen im Dienstleistungsbereich angesiedelt. Ihr unternehmerischer Spielraum ist gross und dementsprechend auch anforderungsreich: Führung und Organisation von 40 verkaufsorientierten Mitarbeiterinnen, Realisierung von Marketing- und verkaufsfördernden Massnahmen, Erprobung neuer, kundenorientierter Leistungen, Instruktion, Weiterbildung und Personalentwicklung, Mitarbeit in Projektgruppen und Umsetzung der entsprechenden Resultate, minimale administrative Arbeiten und nicht zuletzt das Tragen der Ergebnisverantwortlichkeit.

Wir freuen uns, mit einer korrekten, gewinnenden, über 30 Jahre jungen Persönlichkeit die ersten Gespräche führen zu dürfen, welche nebst einer kaufmännischen oder ähnlichen Grundausbildung nachweisbare Führungserfahrung aus dem Dienstleistungssektor (wie z. B. Gastronomie, Freizeit usw. oder dem Verkauf/Einzelhandel usw.) mitbringt.

P 46276/339415



Assessment Center
Berufliche Eignungsabklärung
Laufbahnberatung

Personalauswahl
Führungsschulung

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

Für den wunderschönen Gasthof zum Engel in Dornach suchen wir per zirka 15. Juni oder nach Vereinbarung eine gut ausgebildete, erfahrene und freundliche

Hotelsekretärin

mit grossem Organisationstalent und Fremdsprachenkenntnissen.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören:
- allgemeine Sekretariatsarbeiten
- Disposition und Verwaltung aller Reservationen
- Selbständige Führung der Réception (17 Doppelzimmer)
- Rechnungswesen (Tagesabrechnungen, Debitoren/Kreditoren, Kassaführung und Bankwesen)
- Gesamte Personaladministration inkl. Lohnbuchhaltung

Wenn Sie über diese Kenntnisse verfügen und zudem flexibel sind, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Gasthof zum Engel
Herr Thomas Stutz
Geschäftsführer
Hauptstrasse 22
4143 Dornach
Telefon (061) 701 96 60

46586/333018

Neueröffnung von

Restaurant/Bar zur Brandschenke in Zürich-Selnau

Wir suchen in unser unkonventionelles Team jungen

Chefkoch

der Freude und Ideen mitbringt.

Wir bieten:
- interessanten Lohn
- durchgehende Tagesschicht
- Samstag und Sonntag frei

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Freitag, **Telefon (01) 451 46 74,** gerne zur Verfügung.

46544/130052

ALBANA
SILVAPLANA
+
SCHWEIZERHOF
PONTRESINA

READY FOR TAKE OFF ...

Wir sind zwei 4-Stern Erstklass-Hotels im Oberengadin bei St. Moritz.

Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und haben das Verständnis für ökologische Zusammenhänge. Mit unserer kreativ und lustvoll interpretierten Vollwert-Naturküche fördern wir die Gesundheit unserer Gäste. Dazu verwenden wir nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität aus tier- und umweltgerechter Erzeugung. Mit alldem wollen wir eine einzigartige Gastlichkeit erleben lassen.

Unser und vielleicht bald Ihr neues Arbeitsumfeld bezeichnen wir als fröhlich und jungbieten Aussergewöhnliches und Erstklassiges und setzen Trends.

Ab Juni '92 bietet sich die Gelegenheit, in einem unserer Häuser als

COMMIS PÂTISSIER (-ÈRE)
(Hotel Albana Silvaplana)

COMMIS DE CUISINE
(Hotel Schweizerhof Pontresina)

aktiv in unserem 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 SILVAPLANA
DANIEL BOSSHARD
CH-7513 SILVAPLANA
TELEFON 082 - 4 92 92

46813/313301

---

wir suchen auf die kommende Sommersaison

Chef de Partie

melden Sie sich bitte bei:

Leonhard Senti
****Hotel Oberalp*
CH-7130 Ilanz
Tel/081 925 24 22

danke

P 46549/16012

RISTORANTE
TUTTO

PEPE

KOCH / KÖCHIN

SERVICEMITARBEITER/IN

Hochdorf ist ein aufstrebender Ort im Luzerner Seetal. Er ist eine halbe Autostunde von Luzern entfernt.

Am 19. August 1992 eröffnen wir dort unsere Trattoria-Pizzeria mit achtzig Plätzen.

Haben Sie Lust beim Aufbau und der Eröffnung eines neuen Restaurants mitzuhelfen?

In einem kleinen Team von zwölf Mitarbeitern können Sie Ihre Erfahrungen einbringen und den Erfolg des Betriebes mitgestalten.

Wir suchen junge Berufsleute, die für längere Zeit bei uns arbeiten möchten.

Leider können wir aber keine Saisonbewilligungen zur Verfügung stellen.

Wenn Sie mehr über uns wissen möchten, so senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir nehmen dann sofort Kontakt mit Ihnen auf.

Marco Callegaro
Ristorante Tutto Pepe
c/o Seehotel Kastanienbaum
6047 Kastanienbaum
Tel. 041-40 77 77

P 46584/17159

HOTEL
BAUR AU LAC
ZURICH

Wir suchen per 1. Juli 1992 oder nach Vereinbarung eine freundliche

Telefonistin

Sprachen:
D, F, E (evtl. PTT-Lehre)

Wir bieten:
- eine interessante Stelle
- persönlichen (nicht nur telefonischen) Kontakt mit unseren Stammgästen aus aller Welt
- gutes Salär
- auf Wunsch können wir Ihnen ein schönes Einzelzimmer, 2 Minuten vom Arbeitsplatz, zur Verfügung stellen

Wenn Sie die einmalige Atmosphäre eines traditionellen Luxushotels inmitten der Stadt erleben möchten, bitten wir Sie, unserem Pesonalchef zu telefonieren, Telefon (01) 221 16 50, oder uns mit kompletten Unterlagen zu schreiben.

Yves Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

46577/39918

STIFTUNG HEILPÄDAGOGISCHES SCHULUNGSZENTRUM RAPPERSWIL-JONA
WOHN- UND ARBEITSHEIM BALM

Das Wohn- und Arbeitsheim Balm bietet geistig behinderten Erwachsenen ein Zuhause sowie Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Für unsere Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Küchenchefin/Küchenchef

Zusammen mit einem weiteren Koch, 4 Küchenhilfen (z. T. Teilzeit), einem Anlernling, einer Lehrtochter sowie zwei behinderten Mitarbeitern kochen Sie täglich für intern 90 Personen und liefern 160 Mittagessen an die zur Stiftung gehörende Schule und Werkstätte.

Der Aufgabenbereich umfasst:
- Leitung des gesamten Küchenbetriebes
- Führung des Mitarbeiterteams
- Betreuung und Anleitung von Lehrlingen und der behinderten Mitarbeiter
- Menuplanung in Zusammenarbeit mit der Hausbeamtin
- Bestellung der Frischprodukte und Lagerkontrolle
- diverse Einsätze bei besonderen Anlässen

Die Küche hat eine zentrale Funktion in unserem Heimbetrieb. Die Aufgabe erfordert deshalb viel Geschick und Feingefühl im Umgang mit den Mitarbeitern aus allen Bereichen, insbesondere mit den Bewohnern und den behinderten Mitarbeitern. Für die Erfüllung dieser Aufgabe bringen Sie ausserdem mit:
- eine abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch sowie Erfahrung aus einer ähnlichen Position in einer Grossküche
- Flair für eine ausgewogene, vielseitige Menugestaltung (auch Diätküche)
- Organisationstalent und Eigeninitiative
- Interesse und Freude an einem Heimbetrieb

Wir bieten Ihnen nebst einer interessanten und anspruchsvollen Aufgabe eine geregelte Arbeitszeit bei 42-Stunden-Woche, ortsübliche und zeitgemässe Entlöhnung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Ch. Krail, Heimleiter, Balmstrasse 50, 8645 Jona, oder verlangen Sie Frau C. Billeter, Hausbeamtin, für eine telefonische unverbindliche Auskunft, Telefon (055) 27 51 35.

P 46585/340456

PERSONALRESTAURANT mit zirka 1400 anspruchsvollen Gästen pro Tag sucht

Küchenchef

der seine Brigade motiviert führt und auch aktiv mitarbeitet.

Er trägt die Verantwortung für die Planung, Produktion und Zusammenstellung des gesamten Angebots.
- Zeitgemässe Entlöhnung
- gute Sozialleistungen
- normalerweise abends und Samstag/Sonntag frei
- Arbeitsplatz im Kanton Zürich

INTERESSIERT . . . ?

. . . dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen, welche absolut vertraulich behandelt werden, an: HAGA, Unt. Erlenweg 7, 8832 Wollerau.

HAGA
Hauck — Gastronomie

Analysen, Beratung, Planung gastronomischer Betriebe

46322/339695

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier

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 Stadtrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, 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.

45483/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 - 50 22 11

Wir suchen per 1. Mai 1992 oder nach Vereinbarung für unser Kur- und Passantenhotel der Mittelklasse eine

Réceptionistin/Sekretärin

evtl. Praktikantin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin verfügt über einen gastgewerblichen Lehrabschluss.

D/E/F in Wort und Schrift von Vorteil. Sie schätzt sowohl eine gepflegte Ambiance eines Familienbetriebes als auch ein gutes Betriebsklima.

Wir freuen uns auf Ihre handgeschriebene Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto.

ATRIUM-HOTEL zur BLUME

Atriumhaus nach römischem Vorbild / Unter Denkmalschutz / Urkundlich 1421 erstmals erwähnt / Eigene Thermalquellen / Therapie im Haus / Wettinger Herrenberg-Eigengewächs / Das ganze Jahr geöffnet / Im Herzen des Kurgebietes.

Baden Thermalkurort mit Kultur und Kurzweil

ATRIUM-HOTEL zur BLUME
Am Kurplatz 4
CH-5400 Baden
Tel. 056/22 55 69

J.R. Erne-Lendenmann

45955/2461

Mensa der Universität Irchel, Zürich

Für diesen interessanten und modernst eingerichteten Verpflegungsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen zuverlässigen und flexiblen

Koch (m/w)

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Tätigkeit, 42-Stunden-Woche, Tagesdienst und in der Regel **Samstag/Sonntag frei.**

Interessiert? Dann rufen Sie uns an. Herr R. Ogg gibt Ihnen gerne nähere Auskunft. **Telefon (01) 383 14 85.**

ZFV-UNTERNEHMUNGEN
Mühlebachstrasse 86
8032 Zürich

ZFV UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

46465/41408

TESSIN

★★★★ HOTEL DELLAVALLE UND CASA AL CARMINE

Hotel Dellavalle Brione Locarno

Im Tessin wohnen war immer Ihr Traum?

Das können Sie jetzt, aber wie es öfters geht im Leben, ist das auch mit Arbeit verbunden.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung noch

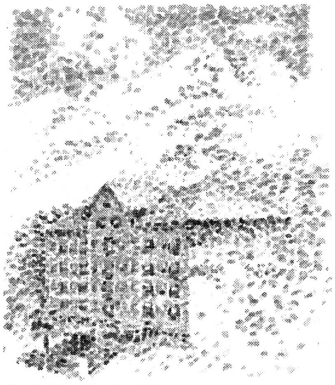
versierte Kellner(in)

D/F/I/E

Sie haben Interesse? Schön, dann rufen Sie uns doch unter Telefon (093) 33 01 21 an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Dellavalle, Familie S. Valli-Chiesa
CH-6645 Brione s/Minusio,
oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Dellavalle, 6645 Brione-Locarno

46284/5975



IM LES SOURCES DES ALPES WIRD FÜR DAS GESORGT, WAS NUR ALLZUOFT VERGESSEN WIRD UND VERLORENGEHT: FÜR DAS SICHWOHLFÜHLEN UND DIE LEBENSFREUDE.
MÖCHTEN SIE MIT UNS DIESES ZIEL VERWIRKLICHEN ALS

NACHTPORTIER (D/F/E)
KELLNER (MIT ERFAHRUNG)
BÜROPRAKTIKANTIN (D/F/E)

RUFEN SIE UNS DOCH EINFACH AN, ODER SENDEN SIE UNS IHRE BEWERBUNG.

BENNO WELSCHEN, DIREKTOR
HOTEL LES SOURCES DES ALPES
3954 LEUKERBAD
TELEFON (027) 62 11 51
TELEFAX (027) 61 35 33

★★★★★

HOTEL LES SOURCES DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE

22 ZIMMER UND 8 SUITEN • RESTAURANT • BAR • THERAPIEZENTRUM • INNEN- UND AUSSENTHERMALBAD • SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON • BOUTIQUE

46497/20303

LUGANO
Fassbind Hotels

Nach **Lugano** gesucht

Lingère
(wenn möglich mit Nähkenntnissen)
Saaltochter (auch Anfängerin)
Haus-/Zimmermädchen

Angebote an:
E. Fassbind
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon (091) 56 11 16
(Bürozeit)

46456/94200

SAAS GRUND

Für die kommende Sommersaison, evtl. auch im Winter, suchen wir in unseren lebhaften Betrieb

Serviertochter/Köchin

Es erwartet Sie:
geregelte Arbeitszeit, gute Entlöhnung, Zimmer und evtl. Bewilligung vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Sporthotel Saas Grund
Familie Venelz
3910 **Saas Grund**
Telefon (028) 57 20 38

46587/77186

Berner Oberland

Lenk Hotel ★★★ Sunnestübli

sucht in 2-Saison-Betrieb

Koch oder Köchin

Diese Aufgabe erfordert:
- Kreativität
- Sinn für moderne Küche
- Fähigkeit, eine kleine Brigade kompetent zu führen
- Bereitschaft zum Aussergewöhnlichen

Commis de cuisine

Interessanter Aufgabenbereich mit Einblick in die Vollwertküche.

Bewerbungen an:

Familie R. + J. Papa-Gerber
3775 Lenk i. S.
Telefon (030) 3 28 21

46592/113492

Ristorante degli Angioli
Grill-Room La Stalla
Ascona

gesucht

1 Serviertochter

Telefon (093) 35 26 98
(Herrn Tonascia verlangen)

A 46564/42790

HoReGa SELECT Kader

Im Auftrag eines sehr anspruchsvollen ★★★★★-Hotels mit internationaler Geschäftskundschaft suchen wir eine führungserfahrene Persönlichkeit als

Generalgouvernante/ hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Wir stellen uns für diese sehr selbständige Kaderposition eine eher reifere Bewerberin mit entsprechender Führungserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in Erstklasshäusern vor.
Sie sollten in der Lage sein, einer grösseren Brigade kompetent vorzustehen, die Lehrlingsausbildung zu übernehmen und, dem Niveau des Hauses entsprechend, sich intensiv der Wünsche einer anspruchsvollen Klientele anzunehmen.
Gerne geben wir Ihnen in einem vertraulichen ersten Gespräch nähere Auskunft.

Maître d'hôtel

Im Moment liegen bei uns drei absolute Spitzenangebote für echte «Vollblut-Gastgeber» vor.

1. Im Raum Nordwestschweiz für einen der bekanntesten Grill-Rooms in einem exklusiven Haus.
2. Region Bodensee
   Ein wunderschönes, kulinarisch zu den absoluten Spitzenbetrieben zählendes Haus sucht «seinen» Chef des Restaurants. Eine sehr anspruchsvolle, jedoch auch lohnende Aufgabe für einen Bewerber, der an einer langfristigen Anstellung interessiert ist.
3. Stadt Zürich
   Diese Stelle ist etwas mehr als nur die Aufgabe des Maître d'hôtel – wir suchen für einen der bekanntesten Spezialitätenrestaurants innerhalb eines grösseren Hauses einen unternehmerisch eingestellten Bewerber oder Bewerberin, der/die Aufgabe der Gastgeber(in) mit jener eines im eigenen Proficenter tätigen Geschäftsführers kombinieren kann. Wäre dies nicht eine gute Herausforderung für Sie?

Geschäftsführer(in)

Stadt Zürich. Wenn Sie die italienische Mentalität und natürlich die gute Cucina Italiana lieben, zudem ein modernes, neuzeitliches Konzept schätzen und gerne in der City von Zürich arbeiten möchten, so hätten wir ein sehr gutes und vor allem zukunftsorientiertes Restaurant, das auf seinen neuen «Chef» wartet.
Wir erwarten vom zukünftigen Stelleninhaber eine breite Restaurant-Erfahrung sowie Führungserfahrung als Geschäftsführer oder längere Zeit als Stellvertreter in grösseren Betrieben.

In der Nähe von Zürich liegt für einen versierten, offenen Geschäftsführer aus der DANCINGBRANCHE ein interessantes Angebot vor. Freude im Umgang mit Gästen und am Organisieren von Anlässen braucht es, um in eigener Regie den Betrieb zum Erfolg zu führen.

Verkaufsdirektor(in)

für die Repräsentation zweier schöner ★★★★-Häuser in der deutschsprachigen Schweiz suchen wir einen jüngeren, gutausgebildeten, extrovertierten Bewerber. Die Tätigkeit verlangt ein grosses Mass an Selbständigkeit und Eigeninitiative. Dafür lässt sie auch Spielraum für Ideen und Kreativität. Ein gleiches Angebot haben wir in der Stadt Genf vorliegen.

Chef(in) de réception

Das vorliegende Angebot in einem führenden Hause der Luxusklasse bietet für versierte Fachleute eine echte Herausforderung. Neben der Führung des Teams gilt es, das Haus bei einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft zu repräsentieren. Wenn Sie einen Schritt in Ihrer Karriere machen wollen, informieren Sie sich näher über diese interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche wir selbstverständlich mit vollster Diskretion behandeln werden.

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

46514/208191

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

---

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

Mégel Personalberatung AG
Siewerdtstrasse 7
8050 Zürich
Telefon 01/311 55 66

Die Liebe geht durch den Magen

auch in jener osteuropäischen Grossstadt, in der sich unser Kunde, ein Schweizer Joint-Venture-Unternehmen im Gastronomiebereich engagiert.

Zur Vervollständigung des engagierten, motivierten und selbständigen Teams, suchen wir noch je einen aufgestellten und kreativen

Chef de cuisine
Chef Patissier

die sich einer wirklichen Herausforderung stellen und Aufbauarbeit leisten möchten.

Nebst Ihren guten fachlichen Kenntnissen, die Sie vorzugsweise bereits einmal im Ausland unter Beweis gestellt haben, sollten Sie auch über sehr gute Englischkenntnisse und erste Führungserfahrung verfügen.

Sind Sie die durchsetzungsfähige, flexible und einsatzfreudige Persönlichkeit, die einen neuen Challenge sucht?

Frau R. Perret erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und freut sich schon heute darauf, Sie in einem ersten persönlichen Gespräch kennenzulernen.

I 46566/333832

HOTEL KRONE AARBERG

TOI, TOI, TOI ...
ZUR LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG 1992 wünscht das Hotel Krone in Aarberg allen Teilnehmern viel Glück und Erfolg!

Wer anschliessend im Seeland eine äusserst interessante Stelle als

Commis de cuisine

sucht, ist bei uns am richtigen Ort! Unser Küchenchef, Herr Karl, zeigt Euch gerne unser Haus ...

Zudem haben wir für junge Leute mit Pfiff noch freie

Lehrstellen als Hotelfachassistentin

und

Servicefachangestellte

Unser Personalchef, Frau Stauffer, informiert Euch gerne über die verschiedenen Möglichkeiten zum Schnuppern bei uns im Hotel und Restaurant

HOTEL KRONE AARBERG
R. + S. Egger
Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Telefon (032) 82 25 88

P 46523/108

Im August 1992 eröffnen wir unser neues Luxusrestaurant

LE TRIANON

Für die Servicebrigade von Kasi Wicki suchen wir noch aufgestellte junge, dynamische

Service-mitarbeiter(innen)

Das Küchenteam, geführt von Peter Marty, sucht

Chef de partie
Commis

Möchten Sie von der ersten Stunde an dabei sein und dazu beitragen, dass unser neues Restaurant ein voller Erfolg wird, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Marie-Claire Regli.

PS. Da es sich um eine Jahresstelle handelt, können wir nur Schweizer oder Bewerber mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

46589/23132

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE
Haldenstrasse 4 CH-6002 Lucerne
Tel.: (041) 50 11 11 Telex 868135 ghn ch

Für unser kleines Spezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer suchen wir gelernte

Servicefachfrau

oder

Servicefachmann

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit, 5 Wochen Ferien, Sonntag und Montag geschlossen.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

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

46371/294128

HOTEL Elite GARNI ***
ZERMATT
Fam. P. Julen-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR
mit **Billard** Tel. (028) 67 15 80

Für die kommende Sommersaison, ab 5. Juni 1992, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Hotel:

Hotelsekretärin

(mit Erfahrung)

Anfangsréceptionistin

(D, F, E)

Bar:

Anfangs-Bar-Serviertochter

(D, F, E)

Fühlen Sie sich angesprochen?

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Familie Peter Julen-Schnyder
Hotel Elite & Country Bar
3920 **Zermatt VS**

46312/39020

120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli», «Barni-Bar», Räumlichkeiten für Bankette und Seminare.

Auf die kommende Sommersaison 1992 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Küche:

Chef tournant
Chef entremetier

Küche:

Kochlehrtochter

oder

Lehrling

In Saisonanstellung:

Service:

Chef de rang (w)
Commis de rang (w)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
Personalbüro
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 44

46554/67202

---

flhotel** **flora**
Vier-Stern-Hotel

Zur Vervollständigung unseres jungen Réceptionsteams fehlt nur noch unser

Front Office Assistant Manager

in Jahresstelle.
Erwünscht sind: Sprachgewandtheit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Haben Sie genug Energie, um in einen lebhaften Hotelbetrieb einzusteigen, dann wenden Sie sich bitte an:

Flora Betriebe Luzern
Personalbüro, Seidenhofstrasse 5
6002 Luzern
Telefon (041) 24 44 44

O 46519/22896

★★★★★
HOTEL EULER BASEL
UN ART DE VIVRE

Unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen ist unser Anliegen. Das Beste zu geben ist unser Ziel.
Zur Unterstützung der Gouvernante suchen wir nach Vereinbarung eine aufgestellte und flexible

2. Gouvernante

Haben Sie eine abgeschlossene Hofa-Lehre und bereits ein wenig Erfahrung im Housekeeping? Sind Sie belastbar und möchten Sie noch einiges dazulernen? Unsere Brigade freut sich auf eine junge und einsatzfreudige Kollegin.
Als Ausländerin sollten Sie über eine gültige Arbeitsbewilligung verfügen (B/C/G). Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung, oder rufen Sie uns an, Fr. S. Maier steht Ihnen für nähere Auskünfte zur Verfügung.
Telefon (061) 271 22 10.

46508/3131

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL, ST GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

HOTEL LOSTORF
★★★

Hallo Sie! Lesen Sie weiter ...
Sind Sie jung, aufgestellt und zuverlässig?
Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir

Commis de cuisine
Réceptionistin

Unser Thermalbad steht mitten in einer wunderschönen Wald- und Wiesenlandschaft in der Nähe (7 km) von Olten.
Interessiert? Schreiben Sie uns mit Foto:
Hotel Bad Lostorf
z. H. Walter Willi
4654 Lostorf
Für Eilige: Telefon (062) 48 24 24

46538/21520

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob Küchenbrigade oder lieber allein wir organisieren das Stell-Dich-ein.

Tel. 031 507 333
Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

46571/84735

HOTEL Uzwil ★★★★

Zu unserem Hotel-Uzwil-Team suchen wir eine nette, jüngere Mitarbeiterin oder Mitarbeiter für unseren Empfang:

Réceptions-Praktikant(in)

Ideale Weiterbildungsmöglichkeit für Hofa, KV oder ähnliche Ausbildung.

Wir bieten:
- Lohn nach Absprache und Ausbildung
- 13. Monatslohn bereits im 1. Dienstjahr
- Treueprämie im 2. Dienstjahr
- Personalzimmer mit Radio/TV/Telefon und eigener Dusche ist im Haus möglich

Gerne würde ich Ihnen unser Haus und diesen Arbeitsbereich vorstellen und freue mich auf Ihren Anruf.
Hans Spengler, Hotel Uzwil, Telefon (073) 51 51 51

46516/35378

HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)
9240 UZWIL, TEL. 073 - 51 51 51

Flims

GESUCHT!

Chef de service

Für die kommende Sommersaison (zirka 10. 6.–10. 10. 1992), wenn möglich auch länger, wären Sie verantwortlich für den gepflegten Service in unserem schönen Speisesaal (ohne A-la-carte, nur Pensionsgäste).

Wir, ein schöner, familiärer Betrieb und ein junges Team, suchen den gewandten und sprachkundigen Mitarbeiter mit viel Fingerspitzengefühl im Umgang mit unseren Hausgästen (viele Stammgäste) und im Führen einer kleinen Mannschaft, gerne auch eine(n) Anfangs-Chef-(in) de service oder einen tüchtigen Saalkellner.

Eine verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe an einem schönen Ort mit guten Bedingungen erwartet Sie.

Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen, gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns und diese schöne Stelle.

Gespannt erwarten wir Ihre Nachricht.

Familie Sgier
Hotel Cresta
7018 **Flims Waldhaus**
Telefon (081) 39 35 35

46579/11274

RESTAURANT
CHALET-HOTEL
***
ALTE POST
Grindelwald

Wir suchen auf kommende Sommersaison für unseren neuen, gepflegten 3-Stern-Betrieb nette, freundliche

Hofa

Réceptionspraktikantin

zur Mithilfe an der Réception, für den Frühstücksservice und zum Bedienen unserer Gäste an der Hausbar.

Eine interessante Stelle für junge, kontaktfreudige Person mit Sprachkenntnissen.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen, Telefon (036) 53 42 42 oder 53 30 41 (Frau Gruber verlangen).

46354/14273

Hotel Restaurant Ochsen Uznach

Telefon (055) 72 23 81

Wir suchen auf den 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung

Gerant-Koch

(auch Ehepaar)

Einem willigen, jungen Fachmann bieten wir grosse Selbständigkeit und Entfaltungsmöglichkeit. Sehr gute Entlöhnung.

Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Paul Oberholzer jun., Metzgerei Ochsen, 8730 Uznach.

O 46563/81493

SEEHOF HOTEL *** DU LAC WEGGIS
Familie T. und V. Zimmermann-Vogt
CH-6353 Weggis am Vierwaldstättersee

MINOTELS suisse accueil

Für die Sommersaison suchen wir noch folgende(n) Mitarbeiter(in)

Commis de cuisine

(Jungkoch oder Köchin)

A-Saisonbewilligung vorhanden.

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen, familiär geführten Hotel mit Restaurationsbetrieb? Dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbung an:

SEEHOF HOTEL DU LAC
6353 Weggis
Telefon (041) 93 11 51

46460/37451

Wir sind ein Familienbetrieb, ★★★-Hotel mit 90 Betten, zwei A-la-carte-Restaurants mit Stil und Charme «im Herzen des Wallis» und suchen für die kommende Sommersaison oder nach Übereinkunft

Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

Geregelte Arbeitszeit sowie leistungsbezogene Löhne erwarten Sie in einem jungen, aufgestellten Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktnahme zur Verfügung.

Auskunft erteilt:

Hotel-Restaurant CITY
Fam. Franz Imboden
CH-3929 Täsch VS bei Zermatt
Telefon 0041/28 67 36 06
Telefon 0041/28 67 21 73

46343/92223

Roche

Wir suchen für unsere Reisezentrale per 1. Juni 1992 oder nach Vereinbarung eine(n)

Sachbearbeiter(in)

Aufgabenbereich:
- Hotelreservationen
- Organisieren von Bahnreisen
- Vermittlung von Firmen- und Mietwagen
- Beratung am Schalter und am Telefon
- sämtliche administrativen Arbeiten, die mit der Organisation von Geschäftsreisen zusammenhängen

Anforderungen:
- abgeschlossene Büro- oder kaufmännische Lehre
- deutsche Muttersprache
- gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamgeist, Initiative und Zuverlässigkeit

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr R. Uebelhart, Telefon (061) 688 28 70, zur Verfügung. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte unter Kennwort hotel revue, 59/92 Stt, an:

F. Hoffmann-La Roche AG
Personalabteilung
Postfach, 4002 Basel

P 46471/61360

Restaurant
Schloss Wartburg-Säli, Olten
Panorama Terrasse, Rittersaal

Möchten Sie in einem einzigartigen Restaurationsbetrieb mit einmaligem Cachet mitarbeiten?

Per sofort suchen wir

Hotelfachassistentin/ Aide du patron

für Büro, Service und Chefablösung

Die äusserst interessanten Anstellungsbedingungen werden Sie überzeugen, dass wir bereit sind, gute Leistungen entsprechend zu honorieren.

Sollte Sie dieser vielseitige Posten interessieren, dann rufen Sie uns an.

Christa Baranowski
Postfach, 4600 Olten
Telefon (062) 35 46 35

P 46558/135011

HOTEL MARHOF

Restaurant, Gourmetstube, Bar, Kegelcenter, Bankett- und Tagungssäle

Fam. H. und R. Schneider-Lüthi
5103 Wildegg
Telefon (064) 53 23 23
Telefax (064) 53 15 04

sucht in Jahresstelle

Sous-chef/Saucier

mit Erfahrung in mittleren Betrieb:
- 25- bis 40jährig
- Eintritt nach Übereinkunft
- kreative Mitarbeit bei Angebotsgestaltung
- verantwortlich für Lehrlingsausbildung
- gute Entlöhnung und angenehmes Arbeitsklima

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an
H. Schneider, Dir.

46290/76325

Zunfthaus zur Zimmerleuten

Limmatquai 40 · CH-8001 Zürich

Zunfthaus zur Zimmerleuten sucht infolge Neuübernahme per 15. Mai oder nach Vereinbarung

Sous-chef/Saucier
Entremetier
Garde-manger
Tournant

Dieser rege Bankett- und A-la-carte-Betrieb auf hohem Niveau verlangt ausgewiesene Fachleute.
Wir bieten guten Lohn, 5 Wochen Betriebsferien und Sonntag geschlossen.
Herr Amberg, unser Küchenchef, ist ein Meister seines Faches. Von ihm können Sie viel profitieren.
Anfragen sind zu richten an:
Herrn Ch. Kramer
Zunfthaus zur Zimmerleuten
Limmatquai 40, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 08 34/35

46530/41556

EST 1886 OLD FASHION

OLD FASHION BAR
RESTAURANT
FRAUMÜNSTERSTRASSE 15
8001 ZÜRICH
TEL. (01) 211 10 52

Für unsere elegante Bar suchen wir junge, qualifizierte

Bardame

Für eine erste telefonische Kontaktnahme stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Frau Romy Stähli, ab 16 Uhr.

46548/40835

---

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

---

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie.....

Architektonisch setzt sich unser **Ristorante Centro In Luzern** wirklich ins «Centro», wunderschön und al dente eingerichtet.
Für diesen Betrieb suchen wir eine(n) engagierte(n), aufgestellte(n) Gastgeber(in) als

Geschäftsführer-Assistent(in)

der/die sich gerne in einem aktiven Kaderteam verwirklichen möchte.

Als engste(r) Mitarbeiter(in) des Geschäftsführers unterstützen Sie ihn in allen Belangen der Betriebsführung. Sie sind verantwortlich, dass unser Betrieb eine gepflegte und behagliche Atmosphäre ausstrahlt. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist genauso wichtig wie die motivierende Führung der 20 Mitarbeiter und die aktive Mithilfe im Service; denn Teamwork mit Eigeninitiative wird bei uns grossgeschrieben.

Gute Anstellungsbedingungen und Weiterbildungskurse sind bei uns selbstverständlich.

Wenn Sie denken, dass Sie zu uns und wir zu Ihnen passen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an, wenn Sie noch mehr wissen möchten. Frau Meier gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

46575/102024

Schönbühlring 6 6005 Luzern
Telefon 041 44 50 81

Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. August 1992

Chef de partie
m/w

Commis de cuisine
m/w
per 1. Juni 1992

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen an:

O. Probst, Zunfthaus zur Waag
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 07 30

46518/41548

Hier wartet ein Arbeitsplatz an der Sonne auf Sie.

Für unser ★★★★-Hotel in ★★★★★-Umgebung suchen wir zu Beginn der Sommersaison 1992 zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service/Restaurants à la carte:

Chef de service
Servicefachangestellte (m/w)

Hauptküche/Gourmetrestaurant BARGA/LA CLAV
(renommierte Küche mit Cuisine du marché):

Chef de partie

Hotel-Restaurant CABANA:

Chef de partie (Alleinkoch)
Servicefachangestellte (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung, z. H. von Frau Jacqueline Moser. Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, geben wir Ihnen telefonisch gerne nähere Auskunft.

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims-Waldhaus,
Telefon 081/39 01 61, Telefax 081/39 43 15.
Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene, Genuss für den Gaumen.

46551/11193

EUREST SUISSE

Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

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

Wir suchen für unser Restaurant der Sport- und Freizeitanlage des Schweizerischen Bankvereins in Zürich, nach Übereinkunft, eine(n)

Betriebsleiter(in)

Wir bieten Ihnen:
- eine weitgehend selbständige Position mit klar umschriebenen Kompetenzen und Verantwortungsbereichen
- gute Entlöhnung sowie gut ausgebaute Sozialleistungen

Was wir von Ihnen erwarten:
- Berufsausbildung und Erfahrung in Hotel- und Restaurationsbetrieben
- Einsatzfreude und Flexibilität
- Erfahrung in der Personalführung
- Initiative und Freude am Kontakt mit Gästen

Wenn Sie an dieser Stelle interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

EUREST AG
Herr H.-J. Mayer
Badenerstrasse 18, 8004 **Zürich**
Telefon (01) 242 20 12

P 46542/81000

MPS
Unternehmensberatung in Personalfragen

Für einen grossen Tagesbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir auf September 1992 einen ausgewiesenen, bestens qualifizierten

Sous-chef

Gerne informiert Sie Herr M. Schnetzer über diese sehr interessante und herausfordernde Position.

R 46565/320730

Dörflistr. 10, 8057 Zürich, Tel. 01/313 03 05

CARLTON HOTEL TIVOLI LUCERNE

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de rang
Commis de rang

für unser A-la-carte-Restaurant sowie Bankettservice

Koch

für unseren Yachtclub

Zimmermädchen

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Carlton Hotel Tivoli, Frau U. Egger
Haldenstrasse 57, 6002 Luzern
Telefon (041) 51 30 51

46588/23388

---

adelboden

Unser modernes, mit allem Komfort ausgerüstetes 70-Betten-3-Stern-Hotel Crystal liegt in Adelboden, dem bekannten Winter- und Sommersportgebiet im Berner Oberland.

Auf die kommende Sommersaison (auch in Jahresstelle) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgenden Mitarbeiter:

Unser neuer

Jungkoch

hat Freude an der Zubereitung von frischen Speisen und am Herrichten von verschiedensten Buffets. Er ist gerne kreativ und pflegt trotzdem eine speditive Arbeitsweise.

Würde es Ihnen Spass machen, eine erlebnisreiche Zeit mit uns zu verbringen und für unsere internationale Gästeschar Ihr Bestes zu geben?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie für weitere Informationen einfach an. (Auch RS-Abgänger ab zirka Mitte Juli sind willkommen.) 46420/72524

★★★ Crystal

Familie D. und E. Wick, CH-3715 Adelboden
Tel. 033 / 73 12 12 – Fax 033 / 73 25 52

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Un nouveau challenge . . .

Si vous êtes à la recherche d'un nouveau job ou plus simplement avez une certaine envie de changement . . .

Vous savez prendre des responsabilités, aimez avant tout les contacts, êtes dynamique, souriante, maîtrisez les langues, alors vous êtes

la réceptionniste

(avec expérience dans poste similaire)
que nous recherchons (CH ou permis valable).

Quant à vous

commis de cuisine
chef de partie

professionnels de la gastronomie, nous avons plusieurs postes en Suisse romande à vous proposer. Un coup de fil, un dossier, un nouveau job.

Enfin pour vous qui aimez être sur le terrain en contact avec la clientèle, nous recherchons

serveur (-se)

avec expérience, dynamique, fonceur (-se).

En conclusion, n'hésitez pas à prendre contact.

A bientôt.

HOTEL JOB SSH
Isabelle Sgariglia-Saudan
Elisabeth Sermier-Chahidi
Rue des Terreaux 10
1000 LAUSANNE 9
Téléphone (021) 20 28 76/77

46572/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907

Société suisse des hôteliers

Grand Hotel Villa Castagnola
★★★★★
Lugano

Hôtel ★★★★★, 100 camere e suites.
Per completare il nostro team, cerchiamo:

tournant-loge (I, F, T, E)

per la prossima stagione 1992 o annuale.

Gli interessati sono pregati di inviare le offerte con c.v. e foto a:
P. Müller, Dir., Hôtel Villa Castagnola au Lac, Viale Castagnola 31, 6906 **Lugano**, tel. (091) 51 22 13

45933/22497

---

pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

In seguito alla decisione del nostro chef di cucina di intraprendere una nuova attività, cerchiamo per il nostro rinomato ristorante italiano per subito o per data da convenire un

chef di cucina

Domandiamo buona conoscenza della cucina italiana ed esperienza.

Offriamo un buon salario e giorni di festa regolari.

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione. Per informazioni telefono (036) 22 25 33.

45697/72214

★★★★
HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants, bar, terrasse et centre de fitness, cherche pour la saison d'été (du 15 juin au 15 octobre 1992):

1 stagiaire de réception
1 chef de partie
1 commis de cuisine
1 serveur/serveuse

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copie de certificats et photo à:

Hôtel Montpelier
Jürg Brupbacher
Rue de la Piscine
1936 Verbier VS

46466/243906

HOTEL ★★★★
LES HAUTS DE CRANS

Hôtel 4 étoiles, 36 chambres, cadre rustique et élégant, piscine, bar, terrasse, brasserie et restaurant.

Cherchons pour la saison d'été 1992 (mi-juin à septembre) les collaborateurs suivants:

cuisine: **commis de cuisine**
avec de bonnes connaissances de pâtisserie

réception: **secrétaire/ réceptionniste**
français, allemand, anglais et formation hôtelière avec minimum 3 ans d'expérience

salle: **commis de salle**
avec expérience

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec curriculum vitae et photo adressés à:
Madame S. I. Vocat, Hôtel les Hauts de Crans
3962 Montana
46510/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

Hôtel ★★★ Colorado
3962 Crans-Montana
cherche pour la saison d'été 1992

barmaid
fille de salle
commis

avec expérience. Langue: allemand/anglais.

Faire offre par écrit ou téléphoner au (027) 41 32 71.
P 46550/44300

Situé en pleine zone touristique des bords du Lac de Neuchâtel

L'HÔTEL DE LA GARE D'YVONAND

complètement rénové, avec:
14 chambres (WC, douche, téléphone, TV, radio)★★★
café villageois de 50 places
restaurant de 40 places
salle de 50 places pour séminaires, banquets, sociétés, etc.
terrasse de 30 places avec barbecue
appartement spacieux avec cachet

cherche un

COUPLE EXPERIMENTÉ

prêt à prendre en charge la bonne marche de l'établissement. Situation exceptionnelle pour personnes ambitieuses.

Pour traiter: Téléphone (024) 311 861, interne 16 (Mlle Rey)
P 46489/44300

RISTORANTE SAYONARA SAYONARA

CERCASI

1 capo-servizio
1 pizzaiolo
1 cameriere

entrata immediata o da convenire

Interessati telefonare per appuntamento al (0917) 22 01 70
Sig. Albieri

LUGANO
Via Soave 10 - Piazza Cioccaro
P 46488/127167

Restaurant d'entreprise au centre de Lausanne

cherche tout de suite ou à convenir

chef de cuisine
30 à 40 ans
Suisse ou permis C

ambitieux et dynamique, capable de diriger une petite brigade de jeune cuisiniers.

Profil souhaité:
- homme du métier et cuisinier convaincu, ayant le sens des responsabilités
- expérience de chef ou de sous-chef
- bon organisateur, meneur d'hommes
- assurance dans le domaine des achats et de la calculation

Congés: samedi, dimanche et jours fériés.

Faire offres avec curriculum vitae, copies de certificats, photo et **prétentions** de salaire à:

Culinarium SA, restaurant UBS
Grand-Chêne 1, 1003 Lausanne
46531/337978

HÔTEL DU PARC
1801 LE MONT-PELERIN
SUISSE

cherche pour début du mois de mai

un commis de cuisine
un cuisinier

Faire offre à la direction avec photo et certificat.
46453/25151

HÔTEL

Beaulac
NEUCHÂTEL - (038) 25 88 22

★★★★, au bord du lac, engage de suite ou pour date à convenir

chef de rang
avec CFC, français, anglais, allemand, apte à prendre la responsabilité de notre restaurant français

serveurs (-euses)
cuisinier (-ière)
suisse ou permis valable désirant travailler dans une ambiance jeune et professionnelle.

Faire offre à l'attention de M. Fabien Chételat, case postale, 2001 Neuchâtel, ou téléphoner au (038) 25 88 22.
46352/26433

HOSTA Hotel & Tourism School

HOSTA

requires a

Building Manager(ess)/Housekeeping teacher

to be responsible for
a) the running of one of the school buildings including the supervision of cleaning and maintenance staff:
b) teaching Housekeeping Operations to first year students

Applicants should possess a professional diploma and be competent in French and English. Teaching experience is an advantage but not essential as training will be given.
Starting date: 1 August 1992

Applications with detailed CV to:
HOSTA Hotel & Tourism School, 1854 Leysin
Tel: 025 34 26 11 Fax: 025 34 18 21
46463/112348

Bien sûr un abonnement!
hôtel revue + revue touristique

Nom
Prénom
Profession/Position
Rue et no
NAP et lieu
No de téléphone

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Etranger (par voie de surface)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Etranger (par avion) outre-mer	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements case postale, CH-3001 Berne

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

SPLENDIDE ROYAL

6900 LUGANO
TEL. (091) 54 20 01 FAX (091) 54 89 31 TELEX 844 273

cherche pour tout de suite

une téléphoniste (I, A, F, E)

une/un secrétaire de réception

avec bonne expérience et connaissance des langues I, A, F, E.

Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la direction de l'hôtel.

Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse
46256/22454

RUNGIS EXPRESS 4053 BASEL LAUFENSTRASSE 12

R|E EUROPA CONNESSA

TELEFON (061) 331 68 68 FAX (061) 331 14 53

DER LIEFERANT FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL AUS ALLER WELT

Haben Sie Spass daran, mit den besten und bekanntesten Küchenchefs der Schweizer Gastronomie zu sprechen? Dann sollten Sie sich bei uns als

Verkäufer

für frische Lebensmittel bewerben.

Voraussetzungen:
- ☐ Sie haben gute Lebensmittelkenntnisse
- ☐ Sie sind wortgewandt und aufgeschlossen
- ☐ Sie haben ein selbstbewusstes Auftreten
- ☐ Sie wollen etwas leisten und gut verdienen

Wir bieten dafür:
- ☐ aktuellsten Verkaufsstandard
- ☐ solide Einarbeitung
- ☐ junge, nette Kollegen (alles ehemalige Köche)
- ☐ ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten

Falls Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Herrn Egli (Telefon 061/331 68 68), oder senden Sie einfach Ihre Bewerbung an:
CONNESSA AG, Laufenstrasse 12, 4053 Basel.
T 46614/321990

Für unsere **Feinkostabteilung** suchen wir einen erfahrenen und kreativen

Terrinen-Macher

- ☐ Sie sind verantwortlich, dass 3 Mitarbeiter die Produktion nach Ihren Vorgaben ausführen.
- ☐ Sie bringen mehrjährige Erfahrung als Gardemanger mit und kennen internationale Rezepturen und Kompositionen.

Es handelt sich um eine selbständige Position, die Dotierung ist exzellent. Ihr Arbeitsplatz befindet sich in Bayern, zirka 70 km von München entfernt.

Interesse?

Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen zu unter Chiffre 46593 an hotel revue, 3001 Bern.
T 46593/321990

charisma
Hotel Management AG

Eröffnung August 1992

Für ein 5-Stern-Hotel am Roten Meer mit 320 Zimmern und 8 F & B Outlets suchen wir folgende qualifizierte Fachkräfte

EXECUTIVE CHEF
Eintritt Mai 1992

SOUS CHEF
Eintritt Juli 1992

METZGER/ BUTCHER
Eintritt Juli 1992

CHEF KONDITOR/ PATISSIER
Eintritt Juli 1992

GUEST RELATION MANAGERIN
Eintritt Juli 1992

NANNY/ KINDERBETREUERIN
Eintritt August 1992

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die erforderliche Erfahrung mit, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Charisma Hotel Management AG
Flughofstrasse 55
CH-8152 Glattbrugg

Telefon (01) 810 41 00
z. Hd. Pascale Mörikofer

P 46380/291706

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

«The best Hotel in the Middle East» (Arab Travel Award for 1990) and managed by Mövenpick Hotels International has openings for the following positions in order to maintain its excellent culinary reputation.

Chef de partie (end of July/beginning of August)
– 2 years experience as Chef de Partie in an international first class hotel

Patissier/Confiseur (beginning of June)
– Preferably with international experience in first class hotels in equal position

The applicants must possess own initiative, leadership and good communication skills in English. Only male candidates can be accepted. Conditions and fringe benefits in a 2 years contract are commensurate with the position and include tax free salary guaranteed to Swiss Francs, paid home leaves, free food and bachelor accomodation, laundry, full coverage of world wide medical and accident insurance etc.

Please forward your complete application with personal details, copies of certificates, references and recent photograph to the following address:

Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106
CH-8134 Adliswil

Fax: 0041-1-712 25 19

We would be pleased to answer any questions by phone:

Tel. 0041-1-712 25 06/07

فندق الخزامى
HOTEL AL KHOZAMA
RIYADH

P 46582/361

RUNGIS EXPRESS 4053 BASEL · LAUFENSTRASSE 12
RE CONNESSA
EUROPA TELEFON (061) 331 68 68 · FAX (061) 331 14 53
DER LIEFERANT FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL AUS ALLER WELT

Wir beliefern in der ganzen Schweiz die TOP-Hotels und Spitzenrestaurants mit frischen Lebensmitteln aus aller Welt.

Für die Leitung unserer Verkaufsabteilung in Basel suchen wir einen dynamischen

Verkaufsleiter

Sie sollten mitbringen:
- ☐ fundierte Lebensmittelkenntnisse
- ☐ Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- ☐ Verhandlungsgeschick und sicheres Auftreten
- ☐ die drei gängigsten Sprachen
- ☐ Optimismus und Elan

Wir bieten dafür:
- ☐ ein junges Telefonverkäufer-Team
- ☐ die besten Adressen
- ☐ eine dynamische und modern denkende Geschäftsleitung
- ☐ ein überdurchschnittliches Gehalt und Erfolgsbeteiligung

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Kastner (Telefon 0049/2225/883–100) oder senden Sie ganz einfach Ihre Bewerbung an:

Rungis Express, Am Hambuch 2, 5309 Meckenheim, Deutschland.

T 46615/32199

IRLANDE
RECHERCHE CUISINIER

Opportunity to perfect English. Highly recommended seaside restaurant seeks cook as help to owner chef July August 1992.
For information tel. (022) 732 45 46

45744/314471

Thailand Central Hotel Bangkok

1695 Phaholyothin Road, Bangkhen 10900, Thailand, Telephone 0066/ 254 12 34, Fax 541 10 86;
has an opening for an Italian Chef at its fine dining Italian Restaurant. Persons with five star Hotel or/and equivalent Restaurant experience are required to send a complete resume with a recent passport photo and certificates to:
Mr. Andres Rubio
Director food and beverage

46560/340235

Inserieren bringt Erfolg!

TOURISMUS

JET AVIATION

Den «DUFT DER GROSSEN WEITEN WELT» spüren; Kontakt mit immer anderen Menschen haben; das ermöglicht Ihnen eine Tätigkeit am Flughafen Zürich. Wir sind mit der Abfertigung von Chartergesellschaften beauftragt und in der Reisebranche ein bekanntes Unternehmen.

Auf den **1. Juni oder 1. Juli 1992** suchen wir

GROUND-HOSTESSEN

Voraussetzungen sind:
- eine abgeschlossene Berufslehre
- Sprachen: Englisch, Französisch, evtl. Italienisch und Spanisch
- Schreibmaschinenkenntnisse und Bildschirmerfahrung (von Vorteil)
- Bereitschaft zur Schicht- und Wochenendarbeit
- Flexibilität, Loyalität und Einsatzwille
- gepflegtes Aussehen
- Alter: 24 - 28 Jahre

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Passfoto und Ganzaufnahme an untenstehende Adresse.

JET AVIATION ZÜRICH AG
z.Hd. Frau T. Graf
Passagierdienst
Postfach 1524
8058 Zürich Flughafen

JET AVIATION

P 46521/198013

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Uni-Studentin, Schweizerin, 26jährig, F/D/E/I, sucht eine

Stelle in Hotellerie

für Sommersaison, Raum Ostschweiz, Erfahrungen als Barmaid, Réceptionistin.

Offerten bitte an:
Evelyne Gillioz
Corniche du Soleil 38
3964 Muraz/Sierre
Telefon (027) 55 41 68

46603/340472

Gerant/Hobbykoch/Pizzaiolo
Patent A, Sprachen I/D/F/Sp/E, in fester Stellung, sucht

neuen Wirkungskreis

Eintritt nach Vereinbarung.
Offerten unter Chiffre W 192-709288 an Publicitas, Postfach 365, 8832 Wollerau.

P 46485/44300

Sie suchen einen

Chef Restaurant

mit ausgezeichneten Führungsqualitäten, kompetent und dynamisch, mit sicherem und gepflegtem Erscheinen und Fähigkeitsausweis A. Ich suche die Stadthotelatmosphäre, einen neuen Wirkungskreis für neue Initiativen, wo ich mich engagieren kann, 28, weiblich, derzeit in führender Position in einem ★★★★-Hotel.
Offerten unter Chiffre 46552 an hotel revue, 3001 Bern.

46552/338729

Hotelfachmann, CH, 36, verheiratet, Unternehmerseminar SHV/VDH, EHL, in allen Sparten der Geschäfts- und Luxushotellerie versiert, sucht

neue Aufgabe
als Hoteldirektor, evtl. Pacht

Bin zurzeit in leitender Position in grossem Luxushotel tätig.

Falls Sie an einer langfristigen Zusammenarbeit ab zirka Ende 1992 interessiert sind, freue ich mich gerne auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 46576 an hotel revue, 3001 Bern.

46576/338192

Zwei finnische Staatsbürgerinnen (25 + 26 J.) mit Hotel- und Verkaufsdiplom und Erfahrung

suchen Arbeit

Sprachen: D, E, I, F, SF, SW.
Offerten unter Chiffre T 24-908.726 an Publicitas, 6900 Lugano.

P 46583/44300

Sprachgewandte Auslandschweizerin sucht kurzfristig für Sommer 1992

Saisonstelle

gleich welcher Destination.
Telefon E 003456.680927
CH-Kontakt: (041) 44 87 48, (041) 23 24 97

P 46486/44300

Kreativer Vollblutkoch (CH, 36 Jahre) sucht anspruchsvolle Aufgabe als

Küchenchef

Raum Ostschweiz/GR.
Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 46529 an hotel revue, 3001 Bern.

46529/340227

CH, 39, gelernter Koch, Diplom SHL, D, E, F (I), (S). Internationale Hotel- und Konzernerfahrung. Guter Organisator. Grosse Erfahrung im F&B-Bereich, internationale Kongresse, Personalschulung, Geschäftsführer usw. sucht

neue Aufgabe

Eintritt per sofort.
Offerten unter Chiffre 46533 an hotel revue, 3001 Bern.

46533/278025

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