Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 24

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 24
11. Juni/11 juin 1992

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

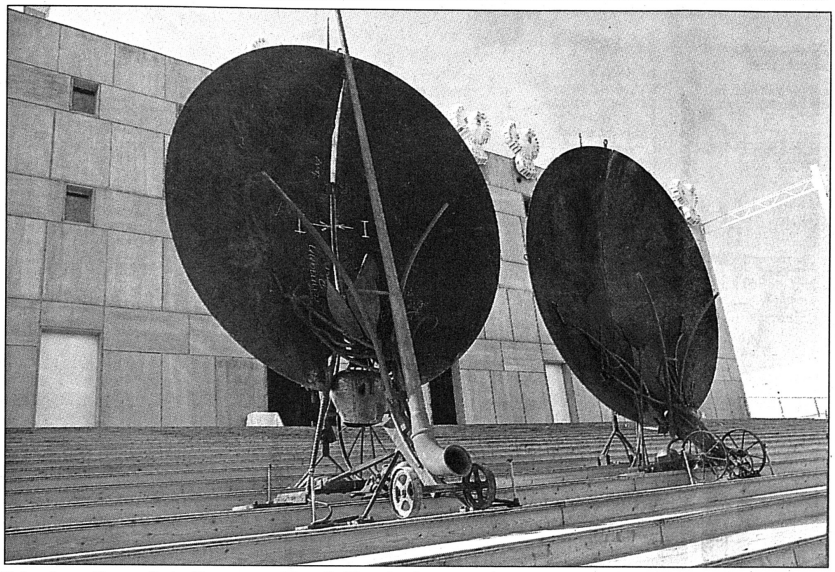
1892–1992

hotel+ touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Schweizer Pavillon in Sevilla



Neben dem gutfrequentierten Restaurant gehören die Eisenplastiken von Bernhard Luginbühl zu den wenigen unbestrittenen Bausteinen des Schweizer Pavillon in Sevilla. *Bild Keycolor*

Muss Landeswerbung bodenständig sein?

Schweizer Künstler sind mit ihrem Kulturhappening an der Weltausstellung in Sevilla ein Wagnis eingegangen: In aller (Welt-)Öffentlichkeit karikieren sie die Schweiz. Im Schweizer Pavillon wagen sie zu bezweifeln, ob es die Schweiz überhaupt gibt. Klar, dass darob Politiker die Nase rümpfen. Weil Kunst sich selten mit Politik verträgt. Doch auch dem Schweizer Tourismus kommen die helvetischen Narreteien in Sevilla reichlich spanisch vor. Der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser formulierte die Kritik von seiten des Tourismus.

Angefangen hatte es mit einem Besuch des Aargauer Industriellen *Otto H. Suhner* im Schweizer Pavillon an der Weltausstellung in Sevilla. Während ihm der vieldiskutierte Papierturm, die Eisenplastiken von Bernhard Luginbühl (siehe Bild) und das bei allen Ausstellungsbesuchern hoch in der Gunst stehende Schweizer Restaurant positiv auffielen, bekam ihm dann aber der Empfang vor dem Schweizer Pavillon äusserst schlecht: Die Dame, die ihn begrüsste, trug ein T-Shirt mit der Aufschrift «Suiza no existe».

«Was sich hier, offensichtlich mit Billigung höchster politischer Stellen, unter dem Siegel der Kultur zum Preise von 28 Millionen Franken abspielt, ist mehr als ein peinliches Drama», entrüstete sich Suhner in einem Leserbrief. Er fordert die Bundesbehörden auf, den Narreteien der Schweizer Kulturschaffenden ein Ende zu setzen und wenigstens Teile des Schweizer Pavillons in einer Feuerwehraktion von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) oder der Swissair geschäftsfördernder zu gestalten.

Den Ball für die Schweizer Touristiker aufgenommen hat *Hanspeter Danuser*, rühriger Kurdirektor von St. Moritz: «Während die Schweizerische Verkehrszentrale zuwenig Geld hat und um ihre Existenz bangen muss, setzt eine Kommission unbedarfter Schöngeister in Sevilla Steuergelder buchstäblich in den Sand», ärgert er sich. Klartext: Man kann nicht grosse Sparübungen auf dem Buckel des Tourismus austragen und dann trotzdem Feuerwehrübungen verlangen, weil Chancen verpasst wurden.

Der Schweizer Pavillon sei aber durchaus kein Einzelfall. Doch die meisten seiner Kollegen hätten schon längst resigniert oder sie verwiesen schulterzuckend auf die Schweizer Konkordanz. «Konkordanzprinzip in Ehren, doch führt es letztlich zum Verlust der Konkurrenzfähigkeit auf den hart umkämpften Weltmärkten», stellt er fest. *UM*

Fremdenverkehrsbilanz '91

Rekord mit Vorbehalten

Gemäss ersten Schätzungen des Bundesamtes für Statistik (BFS) überstiegen 1992 die Einnahmen aus dem internationalen Tourismus zum ersten Mal in der Geschichte der schweizerischen Fremdenverkehrsbilanz die 12-Milliarden-Grenze. Dem Einnahmen-Höchststand von 12,8 Milliarden (+7,4%) stehen Ausgaben der Schweizer Reisenden im Ausland von 9,9 Milliarden Franken (+1,3%) gegenüber.

Mit 6,4 Milliarden Franken (+240 Mio/+4%) erwirtschafteten die Hotellerie und die Parahotellerie die Hälfte dieses Einnahmenhöchststands. Dieser Betrag umfasst die Ausgaben ausländischer Touristen für Unterkunft (43%), Verpflegung (25%) und Nebenausgaben (32%).

Beeindruckende Zahlen, in der Tat. Allerdings gilt es unter anderem zu beachten, dass es sich dabei um Nominalwerte handelt. Diese Zahlen sagen nichts über die Wertschöpfung im Tourismus aus. Wie kommentieren Schweizer Touristiker diese Zahlen? **Seite 23**

Doch noch?

Swissline, Bytelink & HDP

Das nationale Reservierungssystem Swissline, das von der Politik schon als Baby in die Agonie gestossen wurde, soll dem Vernehmen nach mit den führenden Computerunternehmen im Tourismus zusammenspannen. Bytelink und HDP heissen die Partner, beide sind sie in Verkehrsvereinen und Verkehrsverbänden bestens eingeführt, und Bytelink bietet mit dem lokalen Reservationssystem DIRES überdies gewissermassen einen Grundstein für das Funktionieren von Swissline.

Eine Voraussetzung für das Zustandekommen eine konkurrenzfähigen elektronischen Marktes für den Schweizer Tourismus scheinen also trotz der schweren Geburt von Swissline endlich gegeben. Darüber hinaus ist zu erwarten und zu hoffen, dass mit der Kooperation den Bedürfnissen aller Kurvereine gedient ist und nicht untragbare Investitionen für das vorläufig kleine Volumen der elektronischen Buchungsstelle nötig sind. **Siehe Seite 3**

Appartements de vacances

Classification sur la bonne voie

Le projet de classification des appartements de vacances selon un système uniforme pour la Suisse est sur le bon chemin. Une séance, placée sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme (FST), a permis la semaine dernière au groupe de travail chargé du projet d'élaborer un formulaire d'enquête. D'autres étapes sont encore nécessaires, mais le calendrier prévoyant une introduction du système en été 1992 a de bonne chances d'être respecté.

La séance de travail qui a réuni la demi-douzaine de personnes désignées en avril (cf. *hôtel revue* no 16 du 16 avril), s'est révélée «très technique» et a donné lieu à une «très longue» discussion, a indiqué le directeur de la FST, *Gottfried Künzi*, qui la présidait. Il s'agissait essentiellement de mettre sur pied le questionnaire d'enquête à partir du formulaire utilisé à Saas Fee, station qui entend introduire une classification cet été.

Les participants à la séance, représentants des milieux touristiques et immobiliers, ont pour objectif de mettre sur pied un système qui, d'une part, donne au client une image exacte de l'appartement qu'il s'apprête à louer et, d'autre part, incite le propriétaire à améliorer la qualité de son logement.

Consultation

Une nouvelle séance est prévue le 5 août au cours de laquelle le groupe de travail discutera du système d'attribution des points et du règlement d'application de cette classification. La consultation auprès des institutions touristiques intéressées devrait se dérouler durant les mois d'août et de septembre.

Quant aux tests, ils seront effectués en automne et en hiver. Gottfried Künzi est optimiste sur le déroulement de ces diverses étapes. Et de dire: «Si tout marche bien le système sera opérationnel en été 1993.» *MH*

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Wirt zu Hotelier 5
Der neue Zentralpräsident des Schweizer Wirteverbands, *Peter Staudenmann*, als Gastwirt zu den Hoteliers.

Achtung, Inspektor! 7
Der holländische Touring-Club lehrt Best-Western-Hoteliers das Fürchten. Frau Inspektor kündet sich an.

TOURISTIK · FREIZEIT

Tag des Coto de Doñana 9
Dem spanischen Nationalpark Doñana droht Gefahr durch Massentourismus. Nun schaltet sich die EG ein.

USA und kein Ende 11
Der Touristenstrom in die USA wächst und wächst – 1991 zeigen die Statistiken eine Zunahme um stolze acht Prozent.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Konkurrenz für IGEHO? 15
Die Frankfurter wagen es: Mit Menue & Logis wird im Oktober eine neue Gastro- und Hotelleriemesse lanciert.

Zürcher Ökologen 17
Zwei Pilotprojekte in der Gastronomie sollen Lösungsansätze für das Abfallentsorgungsproblem aufzeigen.

HOTELLERIE · TOURISME

Guerre des prix 23
Un an après la guerre du Golfe, la guerre des prix fait rage entre les tours-opérateurs. Tous les coups sont permis...

Balance touristique 23
La balance touristique 1991 est intéressante. Mais attention, elle ne dit pas tout!

SHV SSH SSA

Geschichtsträchtiges Bad 27
Auch nach bald 125 Jahren geniesst das Kurhaus-Bad Walzenhausen immer noch einen ausgezeichneten Ruf.

Marketinghandbuch 27
Im Herbst dieses Jahres lanciert der SHV in Zusammenarbeit mit dem Wirteverband ein neues Marketinghandbuch.

Hut ab – und ein feuriger Tequila kommt zum Vorschein

SIERRA TEQUILA

DIWISA IMPORTATEUR DIWISA CH-6130 WILLISAU TEL. 045 81 18 15 FAX 045 81 39 05

FORUM

Ich möchte die Meinung der Mitglieder kennenlernen

In diesen Tagen haben rund 300 SHV-Mitglieder einen persönlichen Fragebogen mit Begleitbrief erhalten. Die Empfänger wurden durch das Los bestimmt, wobei mein Sohn Marco «Glücksfee» spielen durfte.

Um was geht es? Es gehört zu meinen wichtigsten Anliegen, die Meinung möglichst vieler Mitglieder aus allen Regionen kennenzulernen. Nur so können wir in Zukunft eine Verbandspolitik betreiben, die effektiv den Wünschen und Bedürfnissen unserer Mitglieder nahekommt.

«Wo sollen wir unsere Prioritäten setzen?» lautet zum Beispiel Frage drei. Zehn Möglichkeiten sind vorgegeben. Nach jeder Frage ist genügend Platz da, um mit persönlichen Vorschlägen oder Kommentaren der Verbandsleitung die Meinung zu sagen.

Ich verspreche mir durch den Rücklauf eine ideale Grundlage für unsere Tätigkeit in der Verbandsleitung. Es ist wichtig, die aktuellen Fakten zu kennen. Sie – und nicht vorgefasste Meinungen – sind massgebend für eine zukunftsweisende Arbeit.

Alberto Amstutz
Präsident SHV

Schweizerische Verkehrszentrale

«Der Markt wird unterschätzt»

Der Seniorenmarkt sei ein Markt, der von den Anbietern unterschätzt werde, meint Heinz Keller von der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ). Es gebe nichts, was gegen eine Promotion für Ferien für das 3. Alter spreche.

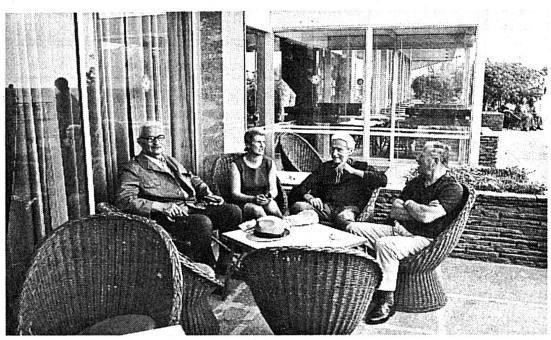
Bei der SVZ gilt die Devise, dass Senioren, die sich direkt nach Ferienangeboten erkundigen, individuell betreut werden. Das heisst, es existiert keine Spezial-Liste, sondern man geht von Fall zu Fall auf die Wünsche und Bedürfnisse dieser Gäste ein. *Heinz Keller:* «Sie lassen sich nicht über einen Leist schlagen; deshalb nehmen wir uns die Zeit dafür.» Konkrete Anfragen, wo Leute sich selber als «alt» bezeichnen, hätten jedoch markant abgenommen. «Die Mobilität ist grösser geworden.»

Aus Kellers Sicht könnte man vor Ort in der Angebotsgestaltung für Senioren eindeutig mehr machen. «Dieser Markt wird von den Anbietern unterschätzt; Senioren machen mehrmals pro Jahr Ferien und sind gute und treue Gäste.» Mit Erstaunen stelle er immer wieder fest, dass von Hoteliers, TO's usw. zu wenig in dieser Richtung geworben werde und dass man auch die Kombination Senior/Enkelkind zu wenig beachte. «Ich war ebenfalls verwundert, wie wenig Orte an der Seniorenmesse in Zürich vertreten waren; die wenigen Anwesenden wurden dafür buchstäblich umlagert. Heinz Keller weiss aus Erfahrung, dass spezifische Pressemitteilungen in entsprechenden Medien, so etwa dem Seniorama, stets auf nachhaltigen Erfolg treffen. Es sei aber an den Orten und Hoteliers, selber zu informieren und, beispielsweise auch in Richtung Gästeanimation, mehr zu unternehmen. «Senioren haben es gerne gesellig.»

Zurzeit versucht die SVZ in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband und der Organisation «Ferien auf dem Bauernhof» die Palette um zwei bis drei Angebote speziell für ältere Gäste zu erweitern. Ferner sind nach wie vor sämtliche «Hobby-Pauschalen» bei den Senioren stark gefragt. Heinz Keller weist aber auch noch auf etwas anderes hin: «Man darf nicht vergessen, dass in der Schweiz für das 3. Alter bereits sehr viel getan wird, sei dies von privaten, gemeinnützigen oder kirchlichen Organisationen und Institutionen aus. Da gibt es unzählige Angebote zu äusserst attraktiven Preisen.» *MLG*

Beispielsweise Grächen

Grächen war einer der wenigen Orte, die an der 8. Seniorenmesse vom 28. April bis 3. Mai in Zürich anwesend waren. Verkehrsdirektor *Hans Wespi:* «Nebst den Familien sind die Senioren unser zweites wichtiges Standbein, nicht zuletzt weil sie eine traditionell starke Sommerbeteiligung aufweisen.» Aus Tomas und aus eigenen Marktforschungen wisse man zudem, dass es sich bei den Senioren um einen Wachstumsmarkt handle. «Sie reisen vermehrt, und ihre Kaufkraft hat zugenommen. Da der übrige Schweizer Markt zunehmend schwieriger zu bearbeiten ist, werden die Senioren für uns zu einem wichtigen Segment.» In Grächen spricht man die älteren Gäste via Produktegestaltung, via Animation und natürlich auch via Werbung und Mailing direkt an. Geboten werden in Zusammenarbeit mit den Hotels beispielsweise ein- bis zweiwöchige Programme, wobei man auch gezielt Rücksicht – so etwa im kulinarischen Bereich – auf diese Kunden nimmt. Bewusst wurde für die Bahnen das Halbtaxabonnement eingeführt und – analog dem Skipass – ein Wanderpass. Und das Echo bei den Senioren? «Bisher sehr gut», freut sich Hans Wespi. *MLG*



Der Seniorenmarkt, ein Markt, der von den Anbietern unterschätzt wird.

Seniorenmarkt

Senioren sind gute, treue und zahlungskräftige Gäste

Seniorenferien: Auch im Alter seinen Neigungen gemäss Ferien machen, fort aus dem Alltag, neue Kontakte knüpfen.
Bilder Pro Senectute

Senioren wollen heute nicht unbedingt mehr Senioren genannt werden. Demgemäss sprechen die meisten Ferienanbieter sie denn auch als aktive Familienmitglieder an. Trotzdem könnte man dem Seniorenmarkt noch vermehrt Beachtung schenken, gerade auch von seiten der Hotellerie, meinen die Fachleute. Senioren gelten nämlich als gute, treue und auch zahlungskräftige Gäste.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Ein sehr wichtiger Markt», so beurteilt *Kurt Diermeier,* Direktor des Verkehrsverbandes Zentralschweiz, das Gästeaufkommen aus der sogenannten dritten Altersklasse. Mit Ausnahme einiger Hotels werbe man für die Region aber nicht mit speziellen Seniorenangeboten. «Senioren sind so interessant und vital wie die übrigen Gäste. Auch Extra-Bedürfnisse sind nicht vorhanden; denn bei uns gibt es etliche typische Orte, wo Ruhe und Ambiance stimmen, welche Senioren sehr stark anziehen.» Trotzdem, warnt Diermeier, müsse man aufpassen, dass man diesen Markt, der einen ganz wichtigen Platz einnehme, nicht verliere.

«Es gibt eine Tendenz, dass Hoteliers versuchen, die Nebensaison, die bisher mit den Senioren gut gelaufen ist, mit Gruppenreisen zu füllen. Das ist gefährlich; so verscheucht man die Senioren ganz schnell.» Er versuche denn auch, in dieser Richtung mahnend zu wirken. Kurt Diermeier ist ferner der Ansicht, dass die Hotels mit richtiger Betreuung und Animation – und mit relativ wenig Werbeaufwand – noch mehr Senioren ansprechen könnten. «Das wäre sehr wünschenswert. Denn es sind zahlungskräftige Leute, die dann kommen können, wenn es für andere nicht geht; und einmal da, sind sie gute und treue Gäste.»

Man spreche nicht Altersgruppen, sondern gezielt Interessen und deren Neigungen an, erläutert Vizedirektor *Ernst Bachmann* die Strategie des Verkehrsvereins Graubünden. «Unsere Angebote richten sich an den gesamten Markt, wobei Senioren unter den diesjährigen Schwerpunkten ‚Sport, Wandern, Kulinarik und Romantik' sehr wohl ihren Platz haben und finden.» Gesamthaft gesehen würden die Zielgruppen, zu denen auch ältere Leute gehören, aber immer grösser. «Es gibt heute 70jährige, die mit Gleitschirmfliegen beginnen.» Jeder Gast sei wichtig, meint Bachmann, und so messe man auch den Senioren eine grosse Bedeutung zu. «Sie sind beispielsweise häufige Benützer der öffentlichen Verkehrsmittel, was voll unseren Strategien entspricht.»

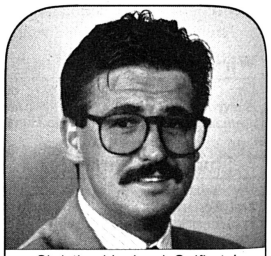
Ähnliches ist aus dem Berner Oberland von *Beat Anneler* vom Verkehrsverband zu hören. «In unserem neuen Konzept sprechen wir vorab die Familie an, und zwar als Ganzes gesehen. Darin sollen also auch Grosseltern mit den Enkelkindern Platz finden. Ältere Leute sind für uns nicht Senioren, sondern aktive Familienmitglieder.» Angebote im Animationsbereich etwa, wo sich Senioren besonders angesprochen fühlten, gebe es genügend. Zudem legt der VBO auch eine spezielle Liste von Hotels mit Seniorenangeboten auf. «Wir sehen aber eher eine gesunde Durchmischung, in der Platz für alle ist», so Vizedirektor Anneler, der zugibt: «Den Rentnertourismus suchen wir nicht.»

Einer der wenigen Schweizer Touroperator, der sich unter anderem seit Jahren auf den Rentnertourismus spezialisiert hat, wenn man es etwas despektierlich so nennen will, ist die geriberz reisen ag in Wettingen. *Lukas Tanner* von der Geschäftsleitung: «Das Problem ist, heute will niemand ein Senior sein, auch hier bei uns nicht. Wir werben denn auch nie als Seniorenspezialist.» Die Senioren seien viel aktiver geworden, und der Markt werde jünger, meint Tanner. Dementsprechend gehe man bei geriberz etwas weg von den klassischen Angeboten wie beispielsweise Busfahrten und konzentriere sich vermehrt auf Übersee. «Der Senior ist sicher ein guter Kunde, der auch bereit ist, etwas auszulegen; also ein guter, durch mögliche Krankheits- oder Todesfälle aber auch ein empfindlicher Markt», zieht Tanner das Fazit.

Auch für die Schweizer Reisekasse Reka sind die Senioren ein Thema. Vorab für die Zwischensaison bietet die Reka Ferienwohnungen zu speziellen Senioren-Tarifen an. «Diese Angebote sind, ganz ehrlich gesagt, Marketingmassnahmen», so der stellvertretende Direktor *Werner Bernet.* In den letzten Jahren sei jedoch die Anzahl Logiernächte von Senioren zugunsten von jungen Familien, welche man auch gezielt ansprechen wolle, zurückgegangen. «Gegenwärtig sind wir am Überlegen, was wir für die Senioren mehr tun könnten; über das Wie sind wir uns noch nicht schlüssig.» Bernet sieht in der Ferienwohnung aber nur bedingt die richtige Unterkunft für ältere Menschen. «Die potente Herbergsunterkunftsform für Senioren ist meines Erachtens das 2- bis 3-Stern-Hotel oder darüber; also Institutionen, wo Service inbegriffen ist.» Eindeutig liessen sich Senioren aber mit dem richtigen Angebot – er denke da auch an den Reka-Wanderpass – gut ansprechen. Obwohl in jüngster Vergangenheit vermehrt etwas für das 3. Alter getan worden sei, fragt sich Werner Bernet, ob sich die Anbieter auch bewusst seien, was Senioren wirklich benötigen und wollen. «Um das Segment zu sensibilisieren, braucht es wohl noch vermehrt die Identifikation des Hoteliers und des Personals mit dem Gast; Seniorenangebote muss man als Gastgeber selber leben können.»

Dieser Meinung schliesst sich *Anita Mötteli* vom Pressedienst der Pro Senectute voll an. In ihrem Zürcher Büro werden Hotellisten erstellt mit Adressen, wo Gruppen älterer Leute Unterkunft finden. «Für neue Informationen sind wir immer empfänglich. Einzelangebote können wir aber kaum berücksichtigen, denn wir können nicht als Sammelstelle für Hotelprospekte dienen.» Als Tip für Hoteliers, die sich an Senioren wenden wollen, nennt sie die wichtigsten Fragepunkte, die immer wieder auftauchen: Lift im Gebäude, Bad/WC und Telefon im Zimmer, Aufenthaltsraum, möglicher Abhol- und Zubringerdienst und vor allem auch Anpassung in der Küche, mit kleineren Portionen und eventueller Schonkost. □

REKLAME



Christian Lienhard, Golfhotel Les Hauts de Gstaad, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice

GADIS
Backoffice

vom Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00
Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Lausanne, Luzern, St. Gallen

Tourismusfinanzierung

Auf der Suche nach neuen Geldquellen

Animation, Direktreservation im Verkehrsbüro usw., die Liste der Aufgaben, die auf die Verkehrsvereine zukommen, wird immer länger. Nur: wer soll das bezahlen? Alte und neue Möglichkeiten der Finanzierung hat der Schweizer Tourismus-Verband STV an einer Tagung präsentiert und zur Diskussion gestellt.

SUSANNE RICHARD

Aus den ehemals ehrenamtlich geleiteten «Verschönerungsvereinen» sind Verkehrsvereine geworden, die vielfältige und immer neue Aufgaben zu bewältigen haben. Die Finanzierung dieser modernen Dienstleistungsbetriebe hat aber mit den neuen Aufgaben nicht Schritt gehalten.

Die Erwartungen der Gäste steigen: Der Gast gibt sich mit einigen Prospekten, einem Wandervorschlag und den Öffnungszeiten des lokalen Heimatmuseums für den Regentag immer seltener zufrieden. Er möchte ein attraktives Animationsprogramm geboten bekommen, er möchte im Verkehrsbüro auch regionale, ja nationale Informationen kriegen und auch gleich buchen können usw. Das Verkehrsbüro wird zur «Visitenkarte», zum Stützpunkt der Gäste am Ort.

Mehr Aufgaben – höhere Kosten

Diese steigenden Ansprüche haben die Kosten der Verkehrsbüros in die Höhe schnellen lassen. Mancher Verkehrsverein hat auch verschiedene Gemeindeaufgaben übernommen und ist damit bis ans Ende seiner Leistungsfähigkeit gelangt. Die Einnahmequellen der Verkehrsvereine sind währenddessen beschränkt geblieben: Kurtaxenerhöhungen sind nur bedingt möglich und bringen selten genügend Mittel. Die übrigen Einnahmen sind meist freiwilliger Natur und fliessen gerade dann spärlich, wenn sie besonders benötigt werden (Rezession).

Gleichzeitig ist aber auch der Tourismusmarkt härter geworden; die Schweiz verliert Marktanteile. Laut der Tourismus-Marketing-Plattform Schweiz soll den Regionen eine grössere Bedeutung in der Marktbearbeitung und Distribution zukommen. Eine optimale Vermarktung der touristischen Produkte setzt professionelle Arbeit auf allen Ebenen voraus. Und Professionalität kostet . . .

Ein Budget, das weitgehend von den Logiernächten abhängig ist und damit stark schwanken kann, ist hierfür eine wackelige und ungenügende Basis. Eine ergänzende Tourismusabgabe drängt sich auf, insbesondere auch, weil die Kurtaxen-Einnahmen nicht für die Tourismus-Werbung verwendet werden dürfen, sondern direkt dem Aufenthaltsgast zugute kommen müssen.

Altes kombiniert mit Neuem

Der Schweizer Tourismus-Verband hat verschiedene Modelle einer neuen Tourismusfinanzierung untersucht und gibt nach einer Prüfung der rechtlich möglichen und verwaltungsökonomisch sinnvollen Abgaben einer Kombination den Vorzug: Für stark vom Tourismus abhängige Gemeinden empfiehlt der STV die übliche Kurtaxe, kombiniert mit einer Fremdenverkehrsabgabe, welche von den tourismusabhängigen Branchen verbindlich zu leisten wäre. Damit könnte auf die kommunale Beherbergungsabgabe und auf die bisher freiwilligen Beiträge verzichtet werden. Zur administrativen Vereinfachung könnte für eine obligatorische Kurtaxenpauschale Zweitwohnungseigentümer und deren Familie beitragen.

Mit Tourismusabgaben sollen neue Finanzmittel freigesetzt werden und endlich auch alle vom Tourismus profitierenden Branchen zur Kasse gebeten werden. *Bild Alexander P. Künzle*

Dank der ergänzenden Fremdenverkehrsabgabe würde endlich eine Verteilung der Kosten auf alle vom Tourismus profitierenden Branchen möglich. Rechtliche Voraussetzung hierfür ist eine kantonale Ermächtigungsnorm, mit der den Gemeinden die Kompetenz zur Erhebung einer solchen Abgabe eingeräumt wird, und eine darauf aufbauende kommunale Gesetzesgrundlage.

Möglichkeiten auf kantonaler Ebene . . .

Weniger einschneidende Veränderungen sind auf kantonaler Ebene möglich. Bereits heute wird ein Grossteil des Budgets der regionalen Verkehrsverbände über allgemeine Steuern finanziert. Ergänzt werden diese durch die vielerorts bereits bestehenden kantonalen Beherbergungsabgaben. Neu zieht der STV eine Erhebung von besonderen Patenttaxen beim stark tourismusabhängigen Gastgewerbe, das bisher nicht belangt wurde, in Betracht.

. . . und auf Bundesebene

Obwohl der Tourismus 1992 die drittwichtigste Exportbranche der Schweiz war, fehlt für die Tourismusförderung auf Bundesebene eine eigene gesetzliche Grundlage. Der Bund hat zwar mit der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) eine Organisation für die Landesewerbung geschaffen. Und mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) unterstützt er die Strukturverbesserung in der Hotellerie. Die Landeswerbung muss aber, da ein Tourismusgesetz fehlt, periodisch mit Bundesbeschlüssen fortgeschrieben werden. In Zukunft müsste hier ein touristisches Rahmengesetz als Basis einer strategischen Tourismuspolitik des Bundes geschaffen werden, empfiehlt die Studie des Schweizer Tourismus-Verbandes.

★

Die Tourismuswirtschaft ist, wie viele andere Wirtschaftszweige auch, in Teilbereichen auf die Unterstützung der öffentlichen Hand angewiesen, einerseits auf eine klarere rechtliche Basis und andererseits schlicht auf finanzielle Mittel von Bund und Kantonen für die Tourismusförderung.

Die verfügbaren Mittel sind knapp; die Finanzierung des Tourismusmarketing muss zwangsläufig aus verschiedenen Quellen erfolgen. Nicht wünschenswert ist aber, wenn die Vielfalt der Beiträge von Bund, Kanton(-en), Gemeinde(-n), touristischen Betrieben, indirekten touristischen Nutzniessern, Gästen usw. eine übersichtliche «Tourismusrechnung» verhindert, in der die effektiven Kosten der touristischen Produktion nicht mehr zu erkennen sind. Eine möglichst transparente Tourismusrechnung soll die Leistungen der öffentlichen Hand und die internen Leistungen der Branche klar auseinanderhalten.

Die Unterstützung des Tourismus durch die öffentliche Hand ist zwar eine notwendige Massnahme; zum Erhalt und zur Förderung einer langfristig tragfähigen und möglichst eigenständigen Tourismusstruktur ist aber auch eine Überprüfung der Struktur und Effizienz der einzelnen Tourismusträger, zum Beispiel der Verkehrsvereine (verstärkte regionale Kooperation u. ä.) unumgänglich, externe Beiträge dürfen immer bloss letzte «Rettungsanker» eines kräftigen, selbstbewussten Wirtschaftszweiges sein. Ziel sollen nicht maximale Beiträge der öffentlichen Hand sein, sondern eine maximale Leistungsfähigkeit der Tourismusbranche! *Susanne Richard*

«swisstörn»-Eröffnung

Überraschend Originelles am Paradeplatz

Der initiative Zürcher Chässtube-Wirt, Roger Walder, hat vor einigen Tagen seinen neusten Firmenzweig, die «swisstörn», eröffnet. swisstörn ist spezialisiert auf Abenteuer-, Fäscht- und Reiseorganisation in der Region Zürich. Im Pauschalpreis sind jeweils Überraschung, Getränke, Speisen, Fun, Stimmung, Transport und vor allem Originalität inbegriffen. Vom Tête-à-tête am Waldrand bis zum 2-Tages-Velo- oder Planwagen-Törn wird (fast) alles geboten.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Das Swisstörn-Trio (v. l. n. r.): Roger Walder, Inhaber, Nicole Peter, Geschäftsführerin, und Roman Beeler, Partner. *Bild Michael Hutschneker*

Stellen Sie sich vor, sie spazieren heute abend mit Ihrem/Ihrer Allerherzliebsten am Seeufer, im Wald oder mitten durch die City, und plötzlich steht vor ihnen ein romantisch gedeckter Tisch, der nur auf Sie gewartet hat. Sie laden Ihre(n) Partner(in) ein, sich zu setzen und die Überraschung zu geniessen. Oder Sie starten zu einer abenteuerlichen Nachtfahrt mit einem Mountainbike an einen der romantischsten Punkte Zürichs, wo Sie eine BBQ-Party am Lagerfeuer mit einer Mitternachts-Feuerzangenbowle erwartet. Manch einer hatte vielleicht schon eine solche oder ähnliche Idee, nur, Mühe und Aufwand zur Umsetzung waren derart gross, dass häufig bereits schon im Anfangsstadium der Vorbereitungen das Handtuch geworfen wurde. Nun haben aber – zumindest in Zürich – Frust und Ärger über entgangene kreative Aktivitäten ein jähes Ende gefunden. *Roger Walder,* Inhaber des Restaurants Chässtube beim Zürcher Paradeplatz, ist bekannt dafür, mit originellen und ausgefallenen Ideen nicht zu geizen. So beispielsweise mit der Lancierung seiner zehn verschiedenen «Röstizza's», die damals für entsprechenden Gesprächsstoff gesorgt hat.

35 Vorschläge liegen bereit

Nun hat der Chässtube-Chef mit «swisstörn» eine, wie er sie selbst umschreibt, etwas ausgefallene Firma auf die Beine gestellt. «Was mit dem Chässtube-Team an unzähligen Feiern und Partys von Freunden und Bekannten erprobt wurde, soll nun auch einem breiten Publikum zugänglich sein», begründet Walder gegenüber der *hotel + touristik revue* seinen Schritt an die Öffentlichkeit. swisstörn hat sich spezialisiert auf Abenteuer-, Fäscht- und Reiseorganisation in der Region Zürich und bedeutet immer einen Pauschalpreis mit Getränken, Speisen, Fun, Stimmung, Transport und weiterem, heisst es im Werbetext.

Jung, dynamisch und voller Tatendrang präsentiert sich das zusammen nur 81 Jahre zählende «swisstörn»-Trio, bestehend aus *Nicole Peter,* vollamtliche Geschäftsführerin, Roger Walder, Inhaber, und *Roman Beeler,* Partner. So mag es kaum verwundern, dass ihr erstes Programm nicht weniger als 35 verschiedene Vorschläge aufweist. Nebst der Originalität verdient auch das Preis/Leistung-Verhältnis eine Erwähnung. Als Beispiel sei die günstigste «Tête-à-tête-swisstörn» genannt. Ein romantisch gedeckter Tisch mit Kerzen und Blumen, Kaffee, Schoggi oder Tee, Orangensaft, Bauernfrühstück, alles serviert am Wasser, im Wald oder in der Stadt, wird für zwei Personen mit 150 Franken in Rechnung gestellt – pauschal und alles inklusive. Eine «2-Tages-Planwagen-swisstörn» mit Übernachtung, Frühstück, Mittagessen, Grillparty, Feuerzangenbowle usw. wird bei zehn Teilnehmern mit 320 Franken pro Person berechnet.

Aus Motorschiff, Wasserski, Trapper, Velo, Flug und Ballonfahrt ergänzt sich die umfangreiche «swisstörn»-Sommerauswahl. Dabei betont Walder, dass das Programm dauernd überarbeitet und erweitert wird. Schon Ende August sollen die Winterideen (Hundeschlittenfahrten, Ski, Schlitten und vieles mehr) aufgelegt werden. Obwohl Walders Chässtube mit dem Kuoni incoming zusammenarbeitet, sieht der Initiant die einheimische Bevölkerung vorerst als Hauptmarkt (deshalb ist im Moment auch keine Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein Zürich geplant), und so müsste korrekterweise die Firma eigentlich «zürichtörn» heissen. Noch, denn Walder schliesst eine Expansion in andere Schweizer Städte zu einem späteren Zeitpunkt nicht aus. Jedenfalls liegt im Hinterstübchen die Planung für Luzern im nächsten Jahr bereit. «Wichtig ist es jetzt», so Walder, «flexibel zu bleiben und nicht zu schnell zu wachsen.» Rein organisatorisch wäre es heute schon möglich, jeden Törn einmal pro Tag durchzuführen. Wenn die Mund-zu-Mund-Propaganda (das Werbebudget hält sich in minimalem Rahmen) so richtig zu greifen beginnt, dann hoffen die Swisstörners vorerst mal mit der Ausführung von einem Törn pro Tag. Die Unternehmungslust der Jungunternehmer lässt aber kaum Zweifel darüber, dass schon bald mit einem höheren «Törn-over» gerechnet werden darf. □

Swissline für alle

Swissline, HDP und Bytelink gemeinsam

Die elektronische Datenverarbeitung EDV hat zumindest teilweise auch den Tourismus revolutioniert, doch die Revolution frisst bekanntlich mitunter ihre Kinder. Swissline, eine Pioniertat im Bereich der wahrscheinlich unterschätzten elektronischen Märkte, wäre bekanntlich um ein Haar gefressen worden. Nun zeichnet sich allerdings ab, dass unser nationales Reservationssystem mit Bytelink und HDP den wichtigsten Informatik-Anbietern im Bereich Tourismus, bald einen Koperationsvertrag abschliessen wird.

PETI GRUNDER

Beginn zu dritt? *Bild Alexander P. Künzle*

Die Studer Electronic AG, ein hochqualifiziertes Berner Unternehmen der Computerbranche, wurde in Tourismuskreisen auf einen Schlag bekannt, als es Swissline, diesen grossangelegten Versuch, der Schweiz ein nationales Reservationssystem zu verschaffen, vor dem Untergang rettete. Bytelink und HDP, wiederum Computerunternehmen aus Rotkreuz und Hünenberg, sind in der Branche schon länger bekannt: Beide Firmen bieten ausgereifte, tourismusspezifische Computerlösungen, und Bytelink hat sich durch das lokale Reservationssystem DIRES einen guten Namen geschaffen.

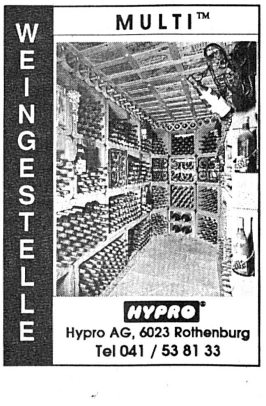
Elektronischer Markt plus Back-Office

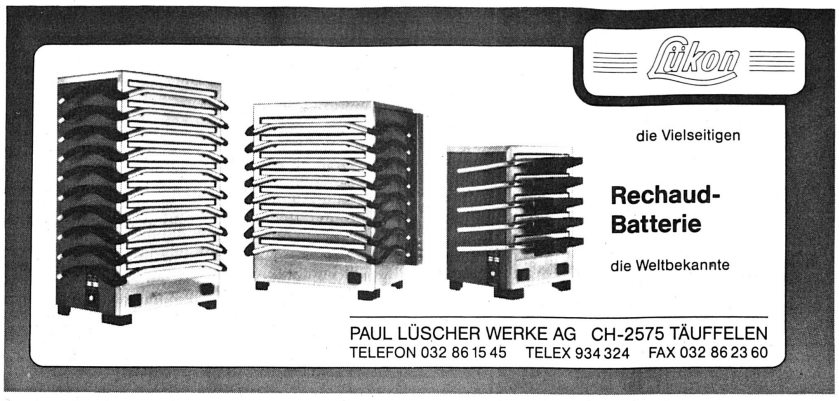
Während Swissline der Versuch war und ist, einen grossen elektronischen Markt aufzubauen (die entsprechenden Konzepte liegen auf dem Tisch), sind HDP und Bytelink eher auf elektronische Datenverarbeitung für einzelne Verkehrsvereine ausgerichtet. Angesichts dieser doch ziemlich klaren Aufgabentrennung kann es deshalb kaum verwundern, wenn Swissline, HDP und Bytelink derzeit intensiv über eine enge Kooperation nachdenken, wobei der Swissline-Verwaltungsratssitzung vom Mittwoch eine vorentscheidende Bedeutung zukommen dürfte.

Offen für alle Bedürfnisse?

Die naheliegende Kooperation von Swissline und den beiden Unternehmen lässt nun hoffen, dass die von Swissline anvisierten Informations- und Reservationssysteme in der Tat vollständig in die elektronischen Arbeitsumgebungen verschiedenster Verkehrsvereine integrierbar sein werden. □

REKLAME





Garantiert
wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren

Rentokil
in über 40 Ländern, weltweit

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

Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik
Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik
Netzibodenstrasse 23 – 4133 Pratteln 1
Tel. 061-81157 22 Fax 061-81157 52

Hart im Nehmen.

Mit gutem Grund präsentieren wir Ihnen den Lastentransporter VW LT nicht knitterfrei auf Hochglanzpapier. Lieber zeigen wir ehrlich und ungeschminkt, was der VW LT kann: einiges einstecken nämlich und dabei ganz schön in Form bleiben.

Damit spielen wir nicht nur auf die ausgereifte Sicherheitstechnik an. Sondern auch auf die legendäre VW-Qualität in allen Details der Verarbeitung. Starkes „Beispiel seiner zähen Kondition: die extrem belastbare Achskonstruktion mit Einzelradaufhängung vorn und Parabelfedern hinten – so richtig zum Zupacken gemacht.

Dass der VW LT dabei im Verhältnis zum Leergewicht mehr Nutzlast wegsteckt als jeder andere seiner Klasse bis 3,5 Tonnen Gesamtgewicht, wäre Anlass genug, vor Stolz ein bisschen rot zu werden. Das allerdings verbieten die aufwendigen Rostschutzmassnahmen.

Die sichern dem VW LT dank Zink-Phosphatierung und Kunststoffbeschichtung aller besonders korrosionsgefährdeten Karosserieteile auch nach Jahren noch einen aussergewöhnlich hohen Wiederverkaufswert.

Ihr VW-Vertreter macht Ihnen jetzt ein attraktives Angebot zum Zupacken. Dutzende starker Typen in unterschiedlichsten Ausstattungs- und Aufbauvarianten stehen für Sie bereit. Aber bitte recht hart rangehen beim Vergleich mit der Konkurrenz!

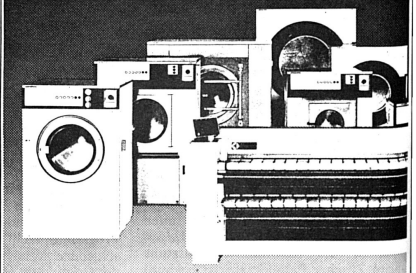
VW LT.
Mit 6-Zylinder-Einspritzmotor. Da weiss man, was man hat.

AMAG, Importeur von VW, 5116 Schinznach-Bad, und die 600 VW-Partner beraten Sie gerne.

Aarberg
Süssen mit Aarberger
Zucker
Sauber verpackt, als Würfel oder in Beuteln

Für gute Präsentation und gepflegten Service
Wenden Sie sich an Ihren Grossisten!
Zuckerfabrik + Raffinerie Aarberg AG

Das weltweit grösste Wäschereimaschinen-Programm



macht die Wahl leicht für Gewerbliche Wäschereien, Heime und Spitäler, Hotels und Gaststätten.

Beratung • Planung • Ausführung
24-Stunden-Service

Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik
Netzibodenstrasse 23
4133 Pratteln 1
Tel. 061-81157 22 Fax 061-81157 52
Büro Lausanne Tel. 021-648 5110

Interview Peter Staudenmann

Was sagt der Wirt dem Hotelier?

Jeder Hotelier ist ja zumindest auch ein bisschen Wirt. Manchmal ist er es zum grössten Teil, jedenfalls was seine Umsatzanteile betrifft. Daraus ergeben sich Parallelen. Nun sind kurz nacheinander in der Hotellerie und bei den Wirten neue Verbandspräsidenten gewählt worden. Nach dem neuen SHV-Präsidenten Alberto Amstutz unterhielt sich die hotel + touristik revue mit Peter Staudenmann, dem neuen Präsidenten des Schweizer Wirteverbands.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Herr Staudenmann, was trennt Hoteliers von Wirten?

Für mich dominieren die Gemeinsamkeiten. Was immer uns auch trennt, ich werde es auf jeden Fall herunterzuspielen versuchen. Bei der grossen Zahl von Doppelmitgliedschaften Hotelier-Verein und Wirteverband sind oft nur die Strukturen das Trennende. Gerade unter den Grosshoteliers gibt es zahlreiche General Managers, auf Wirtedeutsch mehr, Geranten. Sie führen, ohne Besitzer zu sein. Wichtig sind aber nicht die Unterschiede, sondern die koordinierte Zusammenarbeit von Hoteliers und Wirten auf Verbandsebene. Und da lässt sich noch einiges tun.

Da könnten wir ja gleich mit einem Beispiel beginnen.

Stichwort Meinungsfindung, Meinungsbildung. Immer, wenn es öffentlich aufzutreten gilt, müssten nicht nur Hoteliers und Wirte, sondern auch der Schweizer Tourismus-Verband (STV) und der Gewerbeverband imstande sein, ihre Positionen bereits miteinander ausgelotet zu haben. Damit liessen sich Gesichtswahrungsübungen im nachhinein vermeiden. Eine Geschlossenheit aller, die irgendwie an Tourismus und Gastgewerbe interessiert sind, ist anzustreben.

Eben. Wir alle erhalten ja unser Geld von derselben Kundschaft. Oder, um es anders zu nennen, Sie, Herr Staudenmann, und der neue SHV-Präsident Alberto Amstutz vertreten zwei Branchen, die schätzungsweise 15 Milliarden Franken jährlich umsetzen. Das sind 6 bis 7 Prozent des schweizerischen Volkseinkommens. Das wäre an sich schon ganz happig. Wie steht es nun mit der entsprechenden politischen Interessenvertretung?

Hoteliers und Wirte dürfen sich in der Interessenvertretung auf keinen Fall aufteilen. Die politische Effizienz wäre dahin. Seien es Arbeitsmarkt, Randgebiete oder EG. Doch gerade auf dem jahrelang ausgetrocknet gewesenen Arbeitsmarkt ergaben sich ewig Konkurrenzsituationen zwischen Wirten und Hoteliers, wobei uns zurzeit die Rezession hier etwas hilft.

Hilft im Sinne, dass mehr Arbeitskräfte für Hoteliers und Wirte vorhanden sind?

Genau, wenngleich es immer noch an qualifizierten Leuten mangelt. Ein weiteres Thema gemeinsamer Politik wäre die europäische Integration. Sowohl EG- als auch EWR-Szenarien treffen Wirte und Hoteliers fast in identischer Weise. So wie der St. Galler Professor Hauser für die Schweizer Wirtschaft ganz allgemein Szenarien entwarf, können wir auch deren Auswirkungen auf das Gastgewerbe beurteilen und uns dann gemeinsam darüberbeugen.

Als weiteres Thema bei der politischen Interessenvertretung wäre doch die Landwirtschaft zu nennen. Sowohl Wirte als auch Hoteliers leiden unter den politisch bedingt überhöhten schweizerischen Nahrungsmittelpreisen. Während die Bevölkerung milliardenweise in den ausländischen Grenzgebieten günstig Fleisch und Alkohol einkaufen geht, muss die Branche teuer im Land selbst einkaufen. Grund genug für gemeinsamen Ärger.

Ich mag den Begriff Schweiz – Gastro-Hochpreisland gar nicht mehr hören. Bei der Beschaffung sind die Preisdifferenzen zum benachbarten Ausland wirklich riesig. Beim Endprodukt sind die Differenzen dann minim.

Ist denn die Konsequenz die, dass sich das Gastrogewerbe gegen die Interessen der Landwirtschaft stellt?

Nein, denn wir brauchen eine gesunde Landwirtschaft. Hingegen brauchen wir keine derart komplizierte Agrargesetzgebung. Das Gastgewerbe muss sich für eine Agrarlösung zwischen Direktzahlungen und freiem Agromarkt einsetzen. Schliesslich haben wir alles Interesse daran, dass unsere Bauern die Landschaft pflegen und die Umwelt intakt halten, was ja auch seinen Preis hat und für den Tourismus den Ausschlag gibt. Ausserdem wollen wir ja gesunde und umweltfreundliche Nahrungsmittel.

Wie steht es mit der gastgewerblichen Interessenvertretung innerhalb des Gewerbeverbands? Mit geschätzten Personalkosten von rund 6 Milliarden Franken dürfte die Branche doch innerhalb des Gewerbes zu den schwergewichtigeren gehören.

Der Wirteverband ist das grösste Kollektivmitglied des Gewerbeverbands, was die Mitglieder betrifft. Unser Lohnvolumen beträgt knapp vier Milliarden.

Ist es denkbar, dass Sie gemeinsam mit Alberto Amstutz im Gewerbeverband eine grössere Rolle spielen möchten? Und das gewerbliche Nein-Image bekämpfen würden?

Der Gewerbeverband hat, wie Sie sagen, in den letzten Jahren ein Nein-Image aufgepflanzt erhalten. Nur, man kann sich fragen, ob dies nicht zu Unrecht geschah, weil die Nein-Parolen gerechtfertigt waren. Blenden wir doch mal ins Finanzpaket vom 2. Juni 1991 zurück. Das Nein der Wirte kam nicht einfach so. Das Nein kam erst, nachdem unsere Vorschläge zur Ausgestaltung der Vorlage politisch völlig ignoriert war. Grundsätzlich waren wir ja nicht gegen das System der Mehrwertsteuer.

Nun, es werden ja noch zahlreiche kontroverse Themen auf Sie zukommen. Was könnten, rein gefühlsmässig, die nächsten und dringendsten Anliegen sein, die Sie gerne zusammen mit Alberto Amstutz gemeinsam angehen möchten?

Ich gewichte vor allem zwei Themen sehr stark. Unsere Haltung, was die europäische Integration betrifft. Und zweitens die Reduktion der gastgewerblichen Streitfälle bei Arbeitsgerichten. Zur EG: Angesichts des horrenden Tempos, das der Bundesrat eingeschlagen hat, müssten auch Wirte und Hoteliers möglichst rasch zueinanderfinden. Was die Arbeitsgerichthändel betrifft, erfüllt es mich kaum mit Stolz, wenn die Hälfte aller Streitereien vor den Arbeitsgerichten aus dem Gastgewerbe kommen.

Peter Staudenmann, 55, Thuner, FdP-Mitglied und seit 1963 im Gastgewerbe, wurde letzte Woche zum Präsidenten des Wirte-Verbandes gewählt *Bild zvg*

Was tut man denn dagegen?

Man informiert umfassend und vollzieht die neuen Landes-Gesamtarbeitsverträge so rasch wie möglich, und gestaltet sie so einfach wie möglich aus. Eigentlich sollten auch Laien L-GAVs noch verstehen können. Über klare Arbeitsverträge lässt sich auch das Image heben. □

Wirte: Minus im Jahr 1991

Plus für Alkoholfreie und Umsatzstarke

Der neue Zentralpräsident der Wirte, der Thuner Peter Staudenmann, machte diesen Mittwoch die Presse mit den erwartungsgemäss nicht glänzenden Wirtschaftsdaten 1991 bekannt. Teuerungsberücksichtigt kam ein leichtes Minus zustande. Über dem Durchschnitt liegen alkoholfreie und umsatzstarke Restaurants.

Auch seit Jahresbeginn 1992, so erklärte der frischgebackene Zentralpräsident des Schweizer Wirteverbands (SWV), *Peter Staudenmann,* sei grundsätzlich keine Besserung der Wirtschaftsdaten im Gastgewerbe gegenüber 1991 eingetreten. In Bern vor der Presse wurde aber auch klar festgehalten, dass trotz Rezession und stagnierenden Umsätzen qualifiziertes Personal nach wie vor rar sei.

Standard ade

Staudenmann glaubt, dass trotz grossen Änderungen rund ums Gastrobusiness sich zahlreiche Gastgeber erfolgreich neu ausrichten. Dem veränderten Bedürfnis der Gäste werde Rechnung getragen. Denn die Tendenzen für morgen, die könne man schon heute klar erkennen. Zu den Gewinnern gehörten, so Staudenmann, jene Betriebe, die standorts- und situationsbezogene Verkaufskonzepte kennen. Standardlokale, Standardmobiliar, Standardmenu und Standardservice seien out, die eigentliche Gastgeberrolle dafür in.

Neue Gastro-Techniken

Nur mit mehr Professionalität könne die sich öffnende Schere zwischen stagnierenden Umsätzen und Preisen einerseits sowie Qualitäts- und Standardsaufrechterhaltung andererseits überbrückt werden. Nicht nur Kostenmanagement, sondern auch neue Gastro-Techniken, neue Arbeitsorganisation seien die Herausforderungen jedes modernen Wirtens.

Freier Personenverkehr

Wirte-Verbandsdirektor *Werner Hübscher* sprach vor der Presse zur europäischen Integration aus Wirte-Sicht. Mit 100 000 ausländischen Arbeitskräften könne sich das Gastgewerbe unmöglich gegen den freien Personenverkehr aussprechen. Doch der Saisonnierstatus kann nicht mit dem freien Personenverkehr unter einen Hut gebracht werden. Saisonniers seien immerhin ein Drittel dieser 100 000 Arbeitskräfte. Schwierigkeiten seien also vorprogrammiert: Familiennachzug, wenig niedergelassene Ausländer im Gastgewerbe tätig, wenig attraktive Arbeitsplätze im Gastgewerbe usw.

Nacht und Nebel

Hübscher kam auf die Aufwertung der Arbeitsbedingungen, Stichwort Landes-Gesamtarbeitsvertrag, und die Ausbildungspolitik zu sprechen. A propos Arbeitsmarkt: Zur Nacht- und Nebel-Aktion, in der das ehemalige Jugoslawien aus dem sogenannten zweiten Kreis des 3-Kreis-Modells entfernt wurde, meint Hübscher: «Die rund 24 000 ex-Jugoslawen, die in Schweizer Hotels und Restaurants arbeiten, können nicht einfach von heute auf morgen durch Arbeitnehmer anderer Länder ersetzt werden.»

Bedürfnisklausel

Entspricht die Bedürfnisklausel nicht mehr den heutigen Bedürfnissen? Natürlich gebe es gewisse Rechtsgüter wie Kampf dem Alkoholismus, die Klauseln nötig machen – in der Schweiz wie in der EG. Doch Bedürfnisklauseln, um sich vor übermässiger Konkurrenz zu schützen, seien vollends überholt. Hübscher plädierte für einen «funktionierenden Gastgewerbemarkt», und eine dementsprechende Bedürfnisklausel.

Kurs für Gastro-Deutsch

Viel zu sprechen gab am Mittwoch auch die Schulung im Gastgewerbe. *Niklaus Gruntz,* Leiter der SWV-Berufsbildung, stellte das neue Ausbildungsmodell Gastrofutura vor, kam kritisch auf die Biga-Idee einer Berufsmatura zu sprechen, verwies auf die flexible Arbeitszeitgestaltung, die Rekrutierung von Wiedereinsteigerinnen, die Qualifizierungsmöglichkeiten durch Berufsprüfungen und die Weiterentwicklung des Wirtekurses. Sogar mangelnde Sprachkenntnisse können die Weiterbildung verunmöglichen. Deshalb werde ein speziell für das Gastgewerbe erarbeiteter Deutschkurs realisiert. *APK*

92 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 1892 – 1992 – 18

Warten auf Weissnichtwas

«Vergessen wir aber nicht, dass wir es selbst sind, die unser Schicksal bestimmen. Wir müssen mit doppeltem Arbeitseifer und vermehrter Energie bei unserer Arbeit bleiben. Vor allem aber müssen wir treuer und fester denn je zu unserem Verein stehen. Denken wir daran, dass in Zeiten der Not, wie wir sie gegenwärtig durchleben, nur mit vereinten Kräften etwas erreicht werden kann. Die Geschichte unseres Vereins lehrt uns dies: Nur durch gemeinsame Arbeit und geschlossenes Zusammenhalten können wir uns wieder bessere Tage erobern!»

Diese Worte wurden anlässlich der Delegiertenversammlung an die Delegierten gerichtet. Vom Zentralpräsidenten. Nein, nicht 1992. Man schrieb das Datum des 26. Mai 1932! Der Schweizer Hotelier-Verein war gerade 50 Jahre alt geworden, und der Name des Zentralpräsidenten war Dr. *H. Seiler!* Die «Hotel-Revue» brachte den ganzen Wortlaut und gedachte der Gründungsväter.

1932 betrug die Zahl der Arbeitslosen in Deutschland knapp 6 Millionen. In Amerika zählte man zirka 15 Millionen. Am 30. Januar 1933 kam Hitler endgültig an die Macht. Am 27. Februar 1933 würde das Reichstagsgebäude brennen. Die Bedeutung des Wortes end-gültig würde man erst bittere Jahre später erkennen.

Aber noch war Normalität angesagt. 1932 wurde ein neuer Chefredaktor im Impressum aufgeführt. Er hatte die Doppelfunktion seines Vorgängers übernommen. Er war Chefredaktor und gleichzeitig Direktor der Geschäftsstelle des SHV. Neu war der akademische Titel. Die «Hotel-Revue» wurde jetzt neu bei Emil Birkhäuser & Cie gedruckt, und sie sollte bis zu ihrem Domizilwechsel 1967 dort gedruckt werden. Die beiden Redaktoren *A. Matti* und *Ch. Magne* waren nun schon über 10 Jahre im Team, schienen sich wohl zu fühlen und warteten mit Neuheiten auf. So erschien in der Nummer 26 vom 30. Juni 1932 zum ersten Mal eine Inhaltsübersicht auf der Titelseite.

Schon im März 1932 war der erste offizielle Titel «Hoteltechnik, fachtechnisches Organ des SHV» erschienen. Umfang: 3 Druckseiten mit erstaunlich guten Feinraster-Bildern. Die erste wirtschaftliche Beratungsstelle des SHV stand den Mitgliedern – gegen Bezahlung – zur Verfügung. Neben spaltenlangen, wortwörtlich publizierten Sitzungsprotokollen und Tätigkeitsberichten stösst man immer wieder oder immer noch auf tiefgründige Fragen wie «Warum wird die Wurst grau?», und ein *Hugo Borst,* Stuttgart/Arosa, stellt in einem ganzspaltigen Artikel fest, dass die Selbstkosten vom Preis abhängig sind und nicht umgekehrt.

Und schliesslich wird im Juni 1932 erwähnt, dass der Champagne Dom Pérignon 250 Jahre alt ist. Das deutsche Reich hat soeben eine Devisen-Notverordnung herausgegeben, die unsere Hoteliers in Schwierigkeiten bringt. Die Union Helvetia befindet sich im Clinch mit den Verbandsspitzen des SHV. Dazu kam es, weil der Zentralvorstand des SHV beim Bundesrat um die Einleitung einer Hilfsaktion zugunsten notleidender Hotelbetriebe anbegehrt hatte und um den Empfang einer Delegation ersuchte. Die Union Helvetia konterte: «Wir werden bei der Behandlung dieser Sache Gelegenheit nehmen, angesichts der durch die Ablehnung einer Krisenhilfe für das Personal geschaffenen Lage unsre Auffassungen zuständigen Ortes zum Ausdruck zu bringen!»

Bei solch brisanter Drohung fiel es auch nicht weiter ins Gewicht, dass ein Dr. med. *Max Grünwald,* Dortmund, mahnte, dass die gesundheitliche Bedeutung des Kakaos nicht unterschätzt werden dürfe. Was zeigt, dass immer noch Geistesblitz-Textbeiträge aus dem grossen Kanton entgegengenommen und honoriert wurden. Alles normal, oder? In nicht allzulanger Zeit sollte sich das und vieles andere ändern. Man würde warten, abwarten! *Paul Steiner*

Höchste Lebenshaltung

Januar 1932: Die Januar-Nummer der «Volkswirtschaft», der vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement allmonatlich herausgegebenen wirtschaftlichen und sozialen Mitteilungen, brachte einen sehr instruktiven Leitartikel zur wirtschaftlichen Lage heraus. Er stellt fest: «Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Lebenshaltung in der Schweiz teils aus klimatischen Gründen, teils in ihrer historischen und kulturellen Entwicklung eine Höhe eingenommen hat, welche von keinem der uns umgebenden Staaten oder den wesentlich mit uns konkurrierenden Nationen erreicht wurde. Ja, es ist die Frage, ob sie nicht überhaupt die höchste sei.» *PS*

FLASH

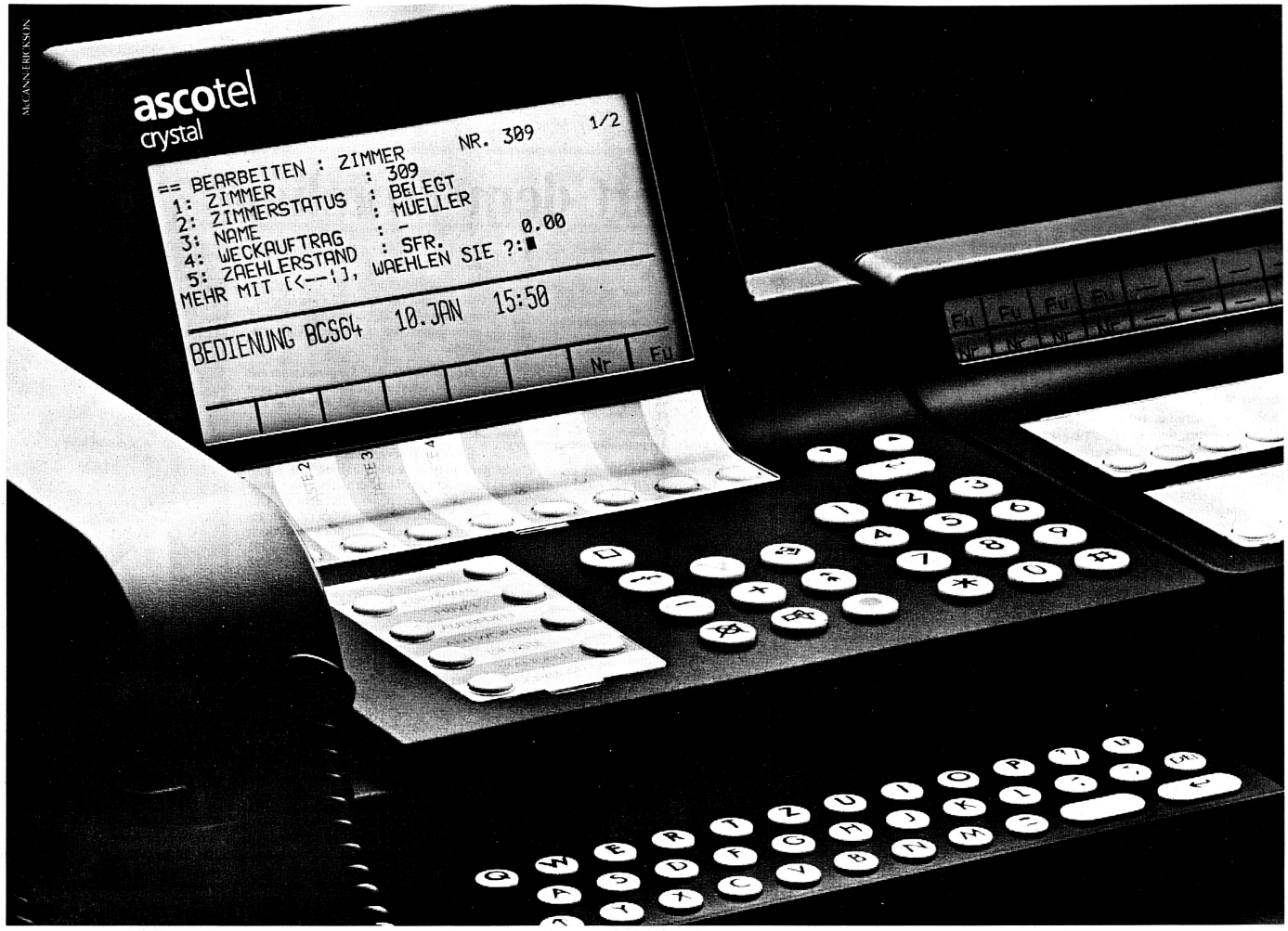
Bereits zum fünften Mal findet in der Region Glarnerland-Walensee das Sommerprogramm «Chänd züenis» statt. Vom Montag, 13. Juli, bis Sonntag, 16. August, bietet jeder Tag ein aussergewöhnliches Erlebnis.

Die Informationsstelle Glarnerland darf als Veranstalter wieder auf eine grosse Zahl freiwilliger «Freizeitanimatoren» zählen, die mit viel Engagement ihre Vorbereitungen getroffen haben und nun bereit sind, grosse und kleine Gäste zu verwöhnen.

Das ausführliche Programm kann bei der Informationsstelle an der Autobahnraststätte in Niederurnen (Tel. 058/21 21 25), in den lokalen Verkehrsbüros, bei Bahnhöfen und verschiedenen Geschäften bezogen werden. Für die meisten Veranstaltungen besteht Anmeldepflicht. Dabei ist es vorteilhaft, sich möglichst früh zu melden, müssen doch oft die Teilnehmerzahlen beschränkt werden. *pd*

★

Die Firma Emmental Tours, Buchungs- und Vermittlungsstelle von vielfältigen touristischen Angeboten im Emmental, hält für die kommende Sommersaison unter anderem folgende neue Reiseprogramme für Gruppen, Vereine, Hochzeiten usw. bereit: **«Auf den Spuren Gotthelfs», «Canyoning auf der Emme» und «Plausch-Hornussen».** *MT*



Diese Reception kümmert sich um 48 Zimmer.

Und um vieles mehr. Ohne viel Aufhebens erfüllt die Hotel-Vermittlungsanlage Ascotel bcs 64 Ihren Gästen so ziemlich alle Kommunikationswünsche, die das moderne Hotelleben sicher und komfortabel machen. Für Sie bedeutet es eine umfassende Lösung für Check-In und Check-Out, Termin- und Weckrufe, Vermittlungsdienste, Numerierungspläne usw. Sie erhalten Telefonservice mit einem flexiblen Gebühren-erfassungssystem, das Ihre Anlage schnell amortisiert. Und da Ascotel bcs 64 ISDN-fähig ist, verbindet es auch gleich den PC, Fax und Drucker miteinander. Ab sofort kostet Telefon-komfort Ihre Receptionistin nur noch ein Lächeln. Und Sie einen Anruf bei Ascom, Kundendienst: 065/24 24 44, Ziegelmatt-strasse 1, 4503 Solothurn, oder bei Tel. 113. **TELECOM PTT**

Teilnehmervermittlungsanlagen: **ascom** *denkt weiter.*

Best-Western-Qualitätsberatung

Die standardisierten Augen des Hotelgastes

Angst vor der Konkurrenz auf dem freien europäischen Markt? Angst vor Vergleichen? Bei Best Western Schweiz wappnet man sich für die kommende Herausforderung. Zusammen mit allen andern Best-Western-Hotels in ganz Europa unterzieht man alle Häuser einer regelmässigen Qualitätskontrolle und -beratung. Beauftragt wurde damit der niederländische Touringclub ANWB.

SUSANNE RICHARD

«... Unserer Ansicht nach ist Qualitätsberatung ein offener Vorgang. Der Hotelbesitzer soll genau wissen, was wir machen und was wir unserem Auftraggeber berichten werden. In erster Linie dient die Qualitätsberatung dem Zweck, den Besitzer aufmerksam zu machen auf seine Möglichkeiten zur Verbesserung ...» Dies ist dem Brief zu entnehmen, mit dem der Besuch der Inspektorin oder des Inspektors dem Hotel angekündigt wird.

Maayken Mommé, die Inspektorin des ANWB, wird auf dieser Qualitätskontrolle ausnahmsweise von der Leiterin der Abteilung Hotel im Bereich Tourismus des ANWB, Frau *Jantien Wondergem*, begleitet. Mit von der Partie ist auch Hoteldirektor *Peter E. Büsser*. Der Rundgang beginnt im hoteleigenen Restaurant La Vague für gehobene Ansprüche. Inspektorin Mommé studiert die Menukarte im Restaurant für gehobene Ansprüche, fragt auch nach den Öffnungszeiten. Dann setzt sie sich auf einen der mit abgesteppten schwarzem Leder überzogenen eleganten Stühle: «Da fehlen die Armlehnen, etwas eng ist es auch», bemängelt sie. Und weiter an der Bar: «Wie viele Hocker gibt es hier? Wie viele Gäste können im Hotel übernachten?» Der Direktor wehrt ab: «An dieser Bar steht man meistens ...» Kein Erbarmen, die Sitzgelegenheiten müssen in einem Businesshotel in einem von Best Western festgelegten Verhältnis zu den Betten stehen.

Ein Gang durch die Küche gehört auch zum Rundgang, ebenso wie ein Blick von aussen auf die Fassade: Lädt das Hotel zum Übernachten ein?

Gast im Mittelpunkt

Im Mittelpunkt der Qualitätsberatung steht immer der Gast: Wie wirkt das Hotel auf den Gast? Was stört ihn, was macht den Aufenthalt für ihn angenehm? Diese Fragen sind wegleitend für die ganze Qualifikation. Inspektorin Mommé ist indessen weiter vorgestossen. Keine Sitzgelegenheit bei der Réception und ein mangelhaft ausgeschilderter Weg dahin werden sich negativ auf die Punktezahl auswirken.

Auch die Fluchtwege aus der Sicht des Gastes werden getestet: «Man versetze sich in einen Gast in seinem Zimmer, der den Notausgang suchen soll ...» Kein Plan des Notausgangs an der Zimmertür? Vielleicht im Schrank? – Gefunden. Nun geht es aus dem Zimmer im 5. Stock zum gut beschrifteten Notausgang, dort die Nottreppe hinunter bis ins Erdgeschoss, wo der Fluchtweg beim Lieferanteneingang ins Freie führt. – Die Inspektorin zeigt sich zufrieden. Sicherheit nimmt in der Qualitätsberatung einen wichtigen Platz ein.

Je Hotel werden fünf verschiedene Zimmer – Doppelzimmer mit Bad bis Einzelzimmer mit Dusche – akribisch unter die Lupe genommen und die Resultate festgehalten. Dabei werden mit je zirka 25 Prozent der Punkte die Betten, der Arbeitsplatz, der Wohnbereich und das Badezimmer bewertet.

Inspektorin Mommé zerfleddert das ganze Bett, jedes Leintuch, jeden Duvetanzug, jedes Kissen, und bringt ans Licht, was da nicht sein soll: der kleine Kaffeefleck, die ausgefallenen Haare. Und was steckt unter dem Leintuch, wie sieht die Matratze aus? Ein Molton sorgt für zusätzliche Hygiene.

Testhalber werden die Rolläden heruntergelassen, die Vorhänge gezogen: Lässt sich das Zimmer für empfindliche Gäste vollständig verdunkeln? Die Leselampen werden angeknipst: Ist die Stimmung angenehm, genügend «Privacy»? Und doch hell genug? Frau Mommé bittet um Ruhe und horcht: Ist das Zimmer ruhig? Dringt kein übermässiger Lärm von nebenan oder von aussen an das kritische Ohr?

Im Badezimmer werden Geräumigkeit, genügend und qualitativ gute Hand- und Badetücher, Kleiderhaken an der Türe, Haltegriff in der Dusche/im Bad gut benotet. Die Inspektorin wischt mit dem Kleenextüchlein über den Badezimmerboden, wo endet die Gründlichkeit und wo beginnt die Pedanterie ...?

Angenehm ist die Prozedur bestimmt nicht, aber so unsympathisch geht die Qualitätsberatung nicht über die Bühne. *Bild Dorothea Kahr*

Einige Wochen nach den abwechslungsweise angekündigten und nicht angekündigten Besuchen der Best-Western-Inspektoren erhält der Direktor einen Schlussbericht über die Bewertung seines Hauses. Diesen soll er möglichst auch an seine Mitarbeiter weitergeben.

Andere Ausgangslage in Europa

Im Gegensatz zu den USA sind in Europa die meisten Best-Western-Hotels Privathotels. Sie sind somit untereinander weniger vergleichbar, und nur bedingt können fixe Auflagen gemacht werden. Mit der Qualitätsberatung soll nun dennoch auch in Europa ein einheitlich hoher Standard geschaffen werden.

Im Lizenzvertrag, den jede nationale Best-Western-Gruppe mit der Zentrale in Phoenix/USA abschliesst, ist verpflichtend eine Qualitätskontrolle vorgesehen. Bis Ende 1991 war es den einzelnen Ländern freigestellt, wie diese Qualitätskontrollen durchgeführt werden sollen. Bereits Ende 1990 wurden die Minimalanforderungen an ein europäisches Best-Western-Hotel verabschiedet und allgemeinverbindlich erklärt. Aufbauend auf diesen Vorschriften wurde die heutige Qualitätskontrolle entwickelt, die ab 1992 eine gesamteuropäische Übersicht schaffen und einen einheitlichen Standard anstreben soll.

Sanktionen vorgesehen

«Bei welcher Punkteschranke schliesslich mit Sanktionen (insbesondere Fristen für Verbesserungen) eingeschritten wird, dies wird im August festgelegt», erläutert *Hannes Imboden*, Direktor von Best Western Europa. «Die Checkliste für die Qualitätsberatung wird jährlich oder zweijährlich durch eine europäische Kommission überarbeitet werden. Zurzeit gibt es noch politische Schwierigkeiten, weil die europäische Zentrale in die Hoheit der Länder Eingriff nehmen will. Die Zentrale muss eine nationale Best-Western-Organisation nötigenfalls zwingen können, einen Betrieb auszuschliessen.»

Die von Best Western verwendete Klassierung ihrer Betriebe basierte bis heute auf der jeweiligen nationalen Klassifikation (CH: SHV; F: Staat; E: Staat). Diese Klassifikationen variieren allerdings von Land zu Land recht stark. Ziel ist bei Best Western, eine eigene europäische Klassifikation einzuführen. Dabei ist auch denkbar, eine existierende nationale Klassifikation für alle europäischen Betriebe zu übernehmen. Der Grundsatzentscheid ist gefällt, Details stehen noch aus, und bis zur Realisierung dürften noch 2 bis 4 Jahre verstreichen.

Wie empfindet *Peter E. Büsser*, Direktor des Hotel des Balances, Luzern, die Qualitätsberatung im nachhinein? «Es wird schon sehr auf Details geschaut. Ich vermisse bei dieser Qualitätsberatung Aussagen über die Atmosphäre, die ein Hotel vermittelt. Recht wenig Bedeutung wird auch der Restauration zugemessen, ebenso wie der Mitarbeiterführung. Ich glaube auch nicht ganz an die einheitliche Beurteilung durch die verschiedenen Inspektoren. Trotzdem war es ein anregender Rundgang, und wir werden daraus Schlüsse ziehen können und sicher auch gewisse Arbeitsabläufe ändern.»

Positiv äussert sich auch *Peter Marbach*, Pächter der Hotels Bristol und Bären in Bern: «Das war sicher das Beste, was ich bis jetzt in Sachen Qualitätsberatung mitgemacht habe. Es war zwar sehr detailliert, aber es hat mir viele Anregungen geliefert. Es wird viel Messbares erfasst, aber die Bewertung bleibt natürlich subjektiv, was ich auch sinnvoll finde.» □

Ziel 1000 Punkte

Für jeden Bereich des Hotels ist eine maximale Punktzahl vorgegeben, die der zugeteilten Bedeutung dieses Bereichs Rechnung trägt:

1.	**Öffentliche Räume**	**300 Punkte**
1.1.	Äussere Erscheinung des Hotels	65 Punkte
1.2.	Réception/Empfang	60 Punkte
1.3.	Lounges & Bar	60 Punkte
1.4.	Einrichtungen für Besucher	60 Punkte
1.5.	Flure, Treppen, Aufzüge	55 Punkte
2.	**Gästezimmer**	**400 Punkte**
2.1.	Schlafräume	285 Punkte
2.2.	Badezimmer	115 Punkte
3.	**Catering-Einrichtungen**	**200 Punkte**
3.1.	Restaurant(s)	145 Punkte
3.2.	Küche(n)	55 Punkte
4.	**Service**	**100 Punkte**
	Punktezahl insgesamt	**1000 Punkte**

«Eine einsame Aufgabe»

Jede Inspektorin, jeder Inspektor des ANWB absolviert zu Beginn einen zweitägigen Kurs, um in der Beurteilung einheitlich «geeicht» zu werden. Bei den ersten fünf Hotelbesuchen wird der neue Inspektor von einem Ausbildungsleiter begleitet, um seine Zuverlässigkeit in der Beurteilung zu sichern.

Die Inspektoren sind jeweils 2 bis 3 Wochen unterwegs und bleiben dann wieder 1 bis 2 Monate zuhause. Pro Woche besucht jeder der 20 bis 25 ausschliesslich niederländischen Inspektoren durchschnittlich 8 Hotels, täglich zwei. Der Rundgang durchs Hotel nimmt mit dem anschliessenden Gespräch mit dem Direktor mehr als drei Stunden in Anspruch. *SR*

Gut gepunktet ...

Stark ist die Qualitätsberatung, weil sie endlich konkret aus der Sicht des Gastes professionell ein Hotel zu bewerten versucht. Auch wird ein Hotelzimmer vermehrt auf seine Funktionalität hin getestet. Ein Aufatmen: Leselicht im ganzen Zimmer ist kein oft unerfüllter Wunsch einer Leseratte mehr, sondern ein Muss in jedem Gästezimmer.

Doch auch Grenzen der Beurteilung werden sichtbar. Sie liegen vor allem bei der Einschätzung der Ambiance des Betriebs, welche aber auch je nach Gästegeschmack unterschiedlich beurteilt wird und nie objektiv erfasst werden kann.

Zweifel können allenfalls aufkommen, wenn man sieht, was gleich viel Punkte einbringen kann: Eine vorbildliche Telefonzelle mit vollständiger Anschrift des Hotels (Telefon-/Telefaxnummer) mit Schreibblock und Kugelschreiber ergibt genauso 10 Punkte wie vorbildlich verdunkelnde Vorhänge im Zimmer oder gut sichtbare Wegweiser im Flur.

In der Best-Western-Qualitätsberatung wären auch viele gute Anregungen für Hotels zu finden, die dieser Gruppe nicht angehören: So gibt's beispielsweise Punkte für ein Servicebuch im Gästezimmer, für Taxangaben auf den Telefonen, für reglierbare Heizungen im Zimmer, für grosse kombinierte Schreib- und Frisiertische, für genügend lange und breite Betten mit guten Matratzen. Selbstverständlichkeiten? – Leider nicht!

Susanne Richard

HOT-TELL

Verträglich reisen

Verträglich Reisen, ein 1989 gegründetes Unternehmen, hat in Zusammenarbeit mit Umweltschutzverbänden und der Gewerkschaft Ngg Mindestkriterien entwickelt. Gemeinsames Symbol ist die blaue Schwalbe.

Ohne Verzicht auf Komfort und Spass beim Reisen wird in den ausgezeichneten Betrieben mit Energie und Wasser sehr sorgfältig umgegangen. Müll wird weitgehend vermieden beziehungsweise getrennt gesammelt und Putz- und Pflegemittel sind biologisch abbaubar. Die Küche bietet vorwiegend regionale Gerichte und Vollwertkost. Im Hotelgarten haben Blumenwiesen und heimische Pflanzen Vorrang. Angestellte werden nach gesetzlichen und tarifvertraglichen Bestimmungen beschäftigt.

23 Betriebe im deutschsprachigen Raum hat Verträglich Reisen in diesem Jahr ausgezeichnet und stellt sie in einem Katalog jeweils auf einer Seite vor. Er ist erhältlich gegen Einsendung von einer DM in Briefmarken bei: *Verträglich reisen, Am Bach 33, D-8319 Velden.* *r.*

Best Western Hotels Switzerland

Kooperation macht stark

Ehrgeizige Traktanden füllten das Programm der ordentlichen Generalversammlung der Best Western Hotels Switzerland (BWHS). Steigerung des Bekanntheitsgrades auf nationaler Ebene, verstärkte Identifikation der Mitglieder mit der Gruppe, verantwortungsvolles Handeln gegenüber der Umwelt. Qualitätskontrollen sind standardisiert, das elektronische Reservationssystem wird laufend perfektioniert.

MARIANNE MING-HELLMANN

68 Hotelieren und Hoteliers hatten sich zur BWHS-Generalversammlung im Hotel Krone, Lenzburg, eingefunden, eine Rekordbeteiligung, so BWHS-Präsident *Roland Jaeger*. Er bezeichnete das vergangene Jahr als schwierig, sowohl wirtschaftlich wie personell. Mit der Aufnahme von vier neuen Betrieben konnte der Mitgliederbestand im vergangenen Geschäftsjahr trotz Austritten auf 81 Betrieben gehalten werden; bis Ende des Jahres sollen es 85 sein. Personelle Veränderungen gab es am BWHS-Hauptsitz in Herrenschwanden: Der bisherige Verantwortliche, *Hannes Imboden*, übernahm die Geschäftsführung der europäischen Dachorganisation, seine Nachfolge trat *Simon Bichsel* an. Neu in den Vorstand gewählt wurde *Hans Weiss*, Hotel Sternen, Muri/BE.

Bekanntheitsgrad steigern

Im Bereich Marketing und Verkauf, so Geschäftsführer Bichsel, habe der Schwerpunkt in der Steigerung des Bekanntheitsgrades der Gruppe auf dem einheimischen Markt zu liegen. Als erste Massnahme zur Realisierung dieses Zieles hat BWHS in der Person von *Maria Küng* neu eine PR-Beauftragte verpflichtet.

Ab 1. Juli wird erstmals eine schweizweite Werbeaktion durchgeführt; rund 4000 Plakate mit dem BWHS-Emblem, der schwarz-rot-goldenen Krone, werden in den Fussgängerzonen verschiedener Städte angebracht. Ein Antrag von *Mark Bleuler*, der als Vorstandsmitglied und Verantwortlicher der Arbeitsgruppe «Marketing» seine Kollegen zur stärkeren Identifikation mit der Marke Best Western aufrufen wollte, fand hingegen lediglich 29 Befürworter. Sehr zur Enttäuschung des Antragstellers, der die Früchte der intensivierten Marketinganstrengungen nicht unerwähnt gelassen hatte: Trotz Golfkrieg und Rezession konnte das zentrale Reservationssystem im Incoming-Geschäft das Umsatzvolumen um 5,7 Prozent auf 6,5 Millionen Franken steigern – für den Hotelier ein erfreuliches Return-on-investment.

Was die Zusammenarbeit mit Utell anbetrifft, so sieht BWHS diesbezüglich keine Möglichkeiten mehr. Der Hotelier hat seine «Partnerwahl» bis Ende 1993 zu treffen; wer danach als BWHS-Betrieb mit Utell zusammenspannt, wird vertragsbrüchig.

Ja zu umweltbewusstem Handeln

Zur Verbesserung der ökologischen In-house-Massnahmen beschlossen die Teilnehmer die Nominierung eines Öko-Verantwortlichen pro Betrieb per 1. Januar 1993. Ein durch die Arbeitsgruppe Ökologie ausgearbeitetes Merkblatt wird als verbindlich erklärt, in der BWHS-Zentralverwaltung wird eine Dokumentations- und Beratungsstelle eingerichtet. Keine Gnade vor den Stimmberechtigten fand hingegen ein Antrag zur gruppenweiten Einführung des «Öko-Frühstücks».

In einem launigen Referat gab Maria Küng als neue PR-Verantwortliche ihren Einstand. Sie erinnerte an ein anlässlich einer Best Western Convention in den USA gehörtes Referat, bei dem das «Wow» als einer von vier Führungsgrundsätzen genannt wurde. Mit diesem «Wow» war gemeint, dass Aufgaben mit Schmiss und Schwung und Spass anzupacken seien. BWHS-Hoteliers – Wow! □

Gemeinsame Krone

Es gibt in der Schweizer Hotellerie noch andere Kronen als jene in der Nachbarschaft von «Löwen» und «Sonne». In der Schweiz sind 81 Hotels in 50 Orten dem BW-Markenzeichen verpflichtet. Starke Hotelgruppen zählen auf starke Partner, deshalb hat die Zusammenarbeit zwischen Best Western Swiss Hotels und American Express Tradition. Ihr neuster Coup: eine gemeinsame «Kronenkampagne». *pd*

Hier ist der amerikanische Reisebegleiter für Ihre Kunden, der rund um die Uhr für sie da ist, 9 Sprachen spricht, ihnen wertvolle Informationen bietet und sie in Sekundenschnelle nach Hause bringt.

Der AT&T TeleTicket℠ Service

Mit dem AT&T **TeleTicket**℠ Service können Sie Ihren Kunden die Hilfestellung und Aufmerksamkeit bieten, die sie brauchen – selbst wenn sie sich in den USA aufhalten. Wertvolle Informationen – in der Muttersprache Ihrer Kunden – sind mit dieser formschönen Karte nur einen Tastendruck entfernt. Und das Telefonieren mit Freunden und Verwandten auf der ganzen Welt wird mit diesem preiswerten, im voraus bezahlten Service zum Kinderspiel.

Machen Sie Ihren Kunden das Telefonieren leicht.

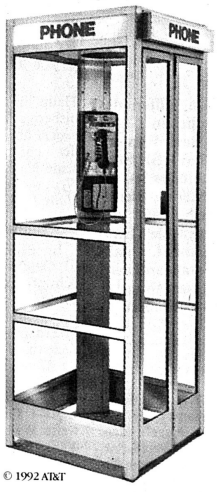
Mit dem AT&T **TeleTicket**℠ Service steht Ihren Kunden eine breite Palette an Informationen zur Verfügung, die ihnen helfen, sich in den USA noch ein wenig mehr zu Hause zu fühlen. Die Informationen aus den Servicebereichen Internationale Nachrichten, Wetterbericht für die USA und Internationale Wechselkurse sind rund um die Uhr abrufbar. Sie haben ebenfalls Zugang zu einem Dolmetscherdienst.

Der AT&T **TeleTicket**℠ Service kann auch für Telefonate innerhalb der USA und von den USA in über 190 Länder rund um die Welt verwendet werden. So wird für Ihre Kunden das Telefonieren mit den Angehörigen daheim ganz leicht. Und weil alle Gespräche einfach über eine gebührenfreie Nummer zu wählen sind, entfällt die lästige Suche nach besonderen Telefonapparaten oder den passenden Münzen.

Lassen Sie den AT&T TeleTicket℠ Service für sich arbeiten.

Der AT&T **TeleTicket**℠ Service ist auch gut für Ihr Geschäft. Ihren jetzigen Kunden wird das Dienstleistungsangebot gefallen und Sie werden damit auch neue Kunden anziehen. So eröffnet sich neues Geschäftspotential. Und die Rabattstruktur sichert Ihnen in jedem Fall einen Verkaufsgewinn – unabhängig davon, ob Sie den AT&T **TeleTicket**℠ Service zu 10, 25 oder 50 Einheiten verkaufen.

Weitere Auskünfte über den AT&T **TeleTicket**℠ Service und darüber, wie Sie ihn Ihren Kunden anbieten können, erhalten Sie telefonisch. Rufen Sie außerhalb der USA einfach mit einem R-Gespräch die folgende Nummer an: 408 428-2736, Nebenstelle 355. Wenn Sie sich in den USA aufhalten, rufen Sie die Nummer 1 800 682-4410, Nebenstelle 355 an. Denn Ihre Kunden verdienen auf Reisen einen der aufmerksamsten Helfer der Welt: den AT&T **TeleTicket**℠ Service.



© 1992 AT&T

AT&T

Cook

Nach Deutschland verkauft

Die weltweite Reiseorganisation Cook ist mit allen ihren Sparten von ihrer Vorbesitzerin, der britischen Midland Bank, an die Westdeutsche Landesbank (WestLB) sowie an die deutsche Fluggesellschaft LTU, beide mit Sitz in Düsseldorf, verkauft worden. Die Bank erwarb zehn Prozent der Anteile und die LTU 90 Prozent. Dabei ist davon auszugehen, dass die WestLB die Finanzierung der gesamten Transaktion vorgenommen hat. Der nicht bestätigte Kaufpreis wird mit über 200 Millionen Pfund beziffert.

In diesem Zusammenhang ist daran zu erinnern, dass die WestLB an der LTU zu 34 Prozent beteiligt ist und in Praxis die Eigentümerrechte der LTU wahrnimmt. Ausserdem ist die WestLB seit kurzem in Deutschland im Gerede, da sie sich im Auftrag der Metro-Gruppe um 30 Prozent der TUI Anteile bemüht. Darüber hinaus ist die Metro Gruppe mehrheitlich an der deutschen Kaufhauskette Kaufhof beteiligt und über diese an der Tochtergesellschaft ITS, Deutschlands drittgrösstem Reiseveranstalter. Weiter gehört der Metro die Kaufhauskette Horten, die wiederum zu 12,5 Prozent an der TUI beteiligt ist.

Vor Wochenfrist ist bekanntgeworden, dass ein Teil der Kuoni-Aktien von Swissair nach England verkauft wurde. Die Vermutung, diese könnten per Cook-Deal nun nach Deutschland kommen, ist deshalb nicht abwegig. Aus dem Hause Kuoni war jedoch vor Pfingsten noch zu erfahren, dass momentan kein solcher Zusammenhang ersichtlich sei.

Die 1841 gegründete Thomas-Cook-Gruppe gehört weltweit zu den führenden Reiseunternehmen und gilt als drittgrösstes Unternehmen im Reisescheckgeschäft. Mit 1600 Vertriebsstellen und 10 400 Mitarbeitern erzielte Cook 1991 in mehr als 120 Ländern einen Umsatz von fast 1,2 Milliarden Franken, rund 1 Million Franken mehr als im Jahr zuvor. Das Ergebnis vor Steuern – es wird für 1991 mit 24 Millionen Franken beziffert – fiel jedoch um rund zwei Drittel tiefer aus als 1990. Im laufenden Geschäftsjahr wird bei Cook jedoch wieder mit einem mit 1990 vergleichbaren Ergebnis gerechnet.

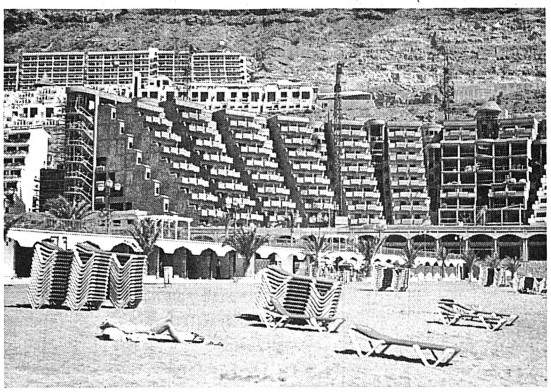
SE, Frankfurt/r.

Spanien/Nationalpark Coto de Doñana

Eine Stiftung hilft der Natur

Der Nationalpark Coto de Doñana liegt im Süden Spaniens, westlich der Expo-Stadt Sevilla. Ihm droht Gefahr durch Massentourismus, Jägerei und intensive Landwirtschaft. Nun lässt die Europäische Gemeinschaft (EG) eine Studie über die Massnahmen zur Erhaltung des Parks erarbeiten, eine Stiftung sammelt Geld und fordert biologische Landwirtschaft und sanfter Tourismus.

ULRIKE WIEBRECHT, BARCELONA



Am Projekt, im Nationalpark Coto de Doñana bei Sevilla einen Hotelkomplex mit 32 000 Betten zu erstellen, war ein Schweizer Unternehmen beteiligt. Das Vorhaben konnte verhindert werden, und eine Anlage nach dem unrühmlichen Beispiel der Kanarischen Inseln, woher dieses Bild stammt, wird den Nationalpark nicht verschandeln. *Bild Ulrike Wiebrecht*

Besonders gern zeigt der spanische Ministerpräsident *Felipe González* seinen Gästen immer wieder den Nationalpark Coto de Doñana westlich von Sevilla, der das grösste Feuchtbiotop Europas darstellt. González, der selbst in dem 50 000 Hektar grossen Reservat regelmässig Urlaub macht, ist stolz auf die verschiedenen Landschaftsformen mit Sanddünen, Lagunen und Marschland, wo seltene Tierarten wie der iberische Luchs und der Kaiseradler, aber auch die in grösserer Zahl vorkommenden Flamingos, Störche, Graureiher, Löffler und vor allem jene Zugvögel zuhause sind, die von Nordeuropa zum Überwintern kommen.

Schweigen über Gefahren

Was der Politiker den Besuchern allerdings nicht so gern erzählt, ist die Tatsache, dass der Nationalpark sowie der angrenzende 56 000 Hektar grosse Naturpark vielfältigen Gefahren ausgesetzt sind. Da war einmal das Immobilienprojekt Costa Doñana der Landerschliessungs-AG, die unter der Federführung von *Pierre Sommerhalder* aus Altdorf Schweizer und deutsche Investoren für einen Hotelkomplex mit 32 000 Betten am Strand von Doñana gewinnen wollte. Dieses Projekt, das weit über die Landesgrenzen hinaus für Skandale sorgte, konnte nur auf Druck der EG zu Beginn des vergangenen Jahres gestoppt werden, nachdem Klage erhoben wurde.

Auf die gleiche Weise wurde der Plan der andalusischen Regierung lahmgelegt, die eine Schnellstrasse am Strand entlang durch den Park ziehen wollte. Und jetzt, wo diese akuten Gefahren erst einmal gebannt werden konnten, bedrohen noch immer der Massentourismus des benachbarten Touristenkomplexes von Matalascañas, unkontrollierte Jägerei und vor allem die intensiv betriebene Landwirtschaft den Park. Gerade der Reisanbau in den angrenzenden Gebieten entzieht der Marschlandschaft das Wasser, die mit Pestiziden behandelten Erdbeeren bewirken, dass das Wasser des Guadalquivir verunreinigt ins Delta hinuntergeschwemmt wird. Durch die verschiedenen Faktoren ist der Grundwasserspiegel im Park bereits um einige Meter abgesunken.

Die EG soll bezahlen

Dennoch scheinen die Politiker keinen dringenden Handlungsbedarf zu erkennen. Drastische Massnahmen wie das Verbot der intensiven Landwirtschaft wären zudem in einer der ärmsten Regionen Spaniens äusserst unpopulär. Da sich inzwischen aber die EG für den Fall interessiert, haben sie nicht nur eine Expertenkommission mit einer Studie über den Park und die erforderlichen Massnahmen beauftragt. Sie argumentieren jetzt auch so, dass, wenn die EG diese Zuflucht der unter anderem aus Nordeuropa stammenden Vögel erhalten will, sie auch dafür zahlen soll.

Konkret verlangten Felipe González und der Präsident Andalusiens, *Manuel Chaves*, von *Jacques Delors*, als er am 10. Mai den Park besuchte, 50 Milliarden Peseten (14 Millionen Franken), die grossenteils als Ausgleichszahlungen in die von Arbeitslosigkeit geprägte Region fliessen sollen. Delors, sichtlich beeindruckt von der Schönheit des Parks, versprach, er wolle Doñana zum Symbol dafür machen, wie man den Artenschutz in Europa mit wirtschaftlicher Entwicklung verknüpfen könne . . .

Doch einige wollen sich mit solchen Versprechungen der Politiker nicht zufriedengeben. Bereits in der Vergangenheit haben sich besonders der World Wildlife Fund, andere Naturschützer und Prominente wie der Schriftsteller *Miguel Delibes* eingesetzt, um die Degradierung des Parks aufzuhalten.

Privatinitiative als Vorbild

„Ein wohlhabender Madrider Rechtsanwalt hat beispielsweise brachliegendes, aber ökologisch wichtiges Gebiet ausserhalb des Reservats aufgekauft und durch entsprechende Bewässerung rehabilitiert. Das Resultat: Heute sieht man in dem Streifen mehr Flamingos, Graureiher, Löffler und Graugänse als in einigen Abschnitten des staatlich geschützten Terrains selbst. Vom Vorbild dieses Privatmanns und der von ihm ins Leben gerufenen Stiftung José Maria Blanc hat sich der Generalkommissar des deutschen Pavillons auf der Expo '92 inspirieren lassen. Die publikumsträchtige Weltausstellung will *Hans-Gerd Neglein* nutzen, um Besucher aus dem In- und Ausland auf die Bedeutung des Parks aufmerksam zu machen und sie zum Spenden anzuhalten. Dabei profitiert der ehemalige Siemens-Manager von seinen Firmenkontakten, die der von ihm gegründeten «Initiative Coto de Doñana» während der knapp zwei Monate dauernden Expo bereits um die 230 000 Franken eingebracht haben. Mit den Spendengeldern will er ebenfalls strategisch und ökologisch wichtiges Gebiet kaufen und dessen Fauna rehabilitieren. Ausserdem soll ein Informationszentrum zur Öffentlichkeitsarbeit entstehen, das vor allem zwei Dinge fördern soll: einmal die Umstellung auf biologische Landwirtschaft im Umfeld von Doñana, zum andern den sogenannten sanften Tourismus.

Einen Tag für den Park

Diese letzte Idee propagierte Neglein vor allem am 1. Juni, dem Tag des Coto de Doñana auf der Expo, wo im deutschen Pavillon ein Symposium zum Thema «Naturparks und Tourismus in Europa» stattfand. Vertreter des bayerischen Fremdenverkehrsamts, des Wirtschaftsministeriums und des Nationalparks Berchtesgaden berichteten dabei von ihren Erfahrungen mit umweltschonendem Tourismus. Zwar habe es auch da einige Zeit gebraucht, bis die Bevölkerung von dem Projekt der Watzmann-Seilbahn Abstand genommen und sich auf eine andere Form des Fremdenverkehrs eingestellt habe. Aber heute besuchen jährlich eine Million Urlauber den Nationalpark, ohne dass dies eine ökologische Gefahr darstelle. Dies mag den spanischen Vertretern von der andalusischen Regierung und anderen Naturparks etwas Mut gemacht haben, obwohl sich bei dem Symposium doch wieder grosse Unterschiede in bezug auf Mentalität und Umgang mit der Natur abzeichneten. Dem Park unmittelbarer helfen werden vielleicht die Flamingo-Anstecknadeln, die auf Anregung von Hans-Gerd Neglein seitdem auf dem Expo-Gelände vertrieben werden und deren Erlös in die Kasse der Stiftung fliessen soll. □

Hotelplan/Hot-Line

2500 Telefonanrufe im Mai

Seit zwei Monaten ist Hotelplan mit dem neuen Produkte-Segment Hot-Line auf dem Markt und somit als erster grosser Touroperator in das Geschäft mit den kurzfristigen Buchungen eingestiegen. Rund 2500 Interessierte wählten im Monat Mai die entsprechende Tonbandnummer mit den Last-Minute-Angeboten. Hotelplan bearbeitet rund 90 Buchungen pro Woche, und – erstaunlich – über 50 Prozent der Buchungen tätigt ein Hotelplan-Agent oder eine -Filiale.

Thomas Christen, Leiter der Verkaufsförderung Schweiz bei Hotelplan, zeigt sich mit dem Start der Hot-Line zufrieden: «Die durchschnittlich 90 Buchungen pro Woche beweisen uns, dass wir mit Hot-Line auf dem richtigen Weg sind.» Das Konsumentenverhalten führe immer mehr zu kurzfristigen Ferienentscheiden, nicht zuletzt auch aus der momentanen wirtschaftlichen Situation vieler Reisender, ergänzt Christen im Gespräch mit der *hotel + touristik revue.*

Auch die Agenten buchen

Hotelplan führte das neue Segment über verschiedene Stufen ein. Als eigentliche Verkaufsbasis der Last-Minute-Angebote gelten die Teletextseiten sowie eine spezielle Telefonnummer: Hier kann sich der Kunde via Tonband laufend über die Angebote bis drei Wochen vor Abreise informieren. Im April zeigt die Telefonstatistik rund 4500 Anrufe, im Mai rund 2500. Erklärt wird die Differenz durch die zusätzlichen Marketinganstrengungen im ersten Monat wie Inseratekampagnen und Direktmailings.

Das zweite Standbein bilden die Agenten, die sich gegenüber Hot-Line und der Möglichkeit des Direktverkaufs am Anfang recht kritisch geäussert hatten. Christen zeigt sich heute aber selbstbewusst, denn mehr als die Hälfte aller Buchungen bearbeitet ein Hotelplan-Agent oder eine -Filiale. Christen: «Einige Agenten haben in der Zwischenzeit das neue Produkt für ihre Kundschaft richtiggehend entdeckt. Ohne grossen Aufwand vermag dieser kurzfristig ein Reisearrangement zu vermitteln, erhält eine Kommission von 10 Prozent – zudem wird dieser Umsatz für die Superkommission angerechnet.»

Erfahrungen mit der Kurzfristigkeit

Die Erfahrungen der ersten zwei Monate haben noch einige andere Erkenntnisse zum kurzfristigen Buchungsverhalten hervorgebracht: Fast jede Buchung wird für das nächstmögliche Reisedatum gemacht, Hot-Line verzeichnet kaum Buchungen für ein Abflugsdatum in zwei oder drei Wochen. Und trotz aller Kurzfristigkeit ist es in den meisten Fällen noch möglich, die Reisedokumente dem Kunden im voraus auszuhändigen, sehr selten bekommt der Gast die Dokumente erst gegen Bezahlung am Flughafen.

Ein Wermutstropfen bleibt: Die angebotenen Hotels im Mittel- und Langstreckenbereich sollten gemäss den Vorstellungen von Hotelplan nur im Ausnahmefall mit den «normalen» Katalogangeboten übereinstimmen. Vielmehr wollte man mit sogenannten Phantomhotels – Hotels, die noch nicht im Katalog in Erscheinung treten – zusammenarbeiten. Die Praxis habe nun aber gezeigt, so Christen, dass in der laufenden Saison nicht nur Restrisikoplätze auf den Charterketten, sondern auch in den Hotels übrigblieben. Dass in dieser Situation nicht noch extra Zimmer in einem Phantomhotel eingekauft werden und auf der anderen Seite Risikozimmer ungenützt verfallen, liege auf der Hand. Es sei somit nicht vermeidbar, dass ein Last-Minute-Bucher günstiger zu einem Arrangement komme als derjenige, der sich bereits früher für seinen Ferienaufenthalt entschlossen habe. Anzumerken bleibt noch, dass dieser Wermutstropfen in der diesjährigen Saison beileibe keinen Einzelfall darstellt.

AST

Kloster und RCCL

Liebäugeln mit der Börse

Über die wirtschaftliche Fitness der Kreuzfahrtenindustrie tappt man im dunkeln. Die namhaften Gesellschaften befinden sich in privaten Händen. Es steht ihnen also frei, welche Schlüsseldaten der Öffentlichkeit vorzulegen. Einzige Ausnahme bildet bislang Carnival Cruise Lines, deren Aktien an der New York Stock Exchange gehandelt werden. Nun macht es den Anschein, dass Marktleader Carnival an der Wall Street bald Gesellschaft aus dem nächsten Konkurrentenkreis erhalten wird.

Klosters President *Hans Golteus* liess verlauten, dass man Ende 1992 oder Anfang 1993 auf dem USA-Markt Aktien emittieren will. Kloster Cruise gehört mit ihren drei Schiffahrtslinien – Norwegian Cruise Line, Royal Viking Line und Royal Cruise Line – zu hundert Prozent der norwegischen Vard Group, deren Titel in Oslo und London kotiert sind. Mit der Aktienemission in den USA würde Vard einen grossen Teil der Kontrolle von Kloster abtreten – vermutlich um die 50 Prozent.

Bereits 1987 hatte Kloster in den USA eine Aktienemission geplant, doch der Börsenkrach vom Oktober jenes Jahres vereitelte die Pläne. Nun erhält das Thema wiederum höchste Aktualität, nachdem die Gesellschaft im vergangenen Jahr einen Fehlbetrag von knapp 20 Millionen Dollar ausweisen musste. Kloster braucht frisches Kapital. Dies scheint freilich nicht der einzige Grund dieses «going public» zu sein. Ein anderer ist in Steuervorteilen zu suchen. In Norwegen steht ein neues Steuergesetz zur Diskussion, wonach die ausländischen Tochtergesellschaften einheimischer Mütter zur Kasse gebeten werden, sofern die Mutter über 50 Prozent kontrolliert. Davon wäre auch die in den Bermudas domizilierte Kloster betroffen.

Schlecht klassiert

Neben Kloster scheint auch Royal Caribbean Cruises Ltd mit einer Aktienemission zu liebäugeln. Erst kürzlich ist die Kreuzfahrtengesellschaft auf den amerikansichen Kreditmarkt gelangt, um 100 bis 125 Millionen Dollar aufzunehmen. Die grossen Ratingfirmen, die jeweils die Bonität der Obligationen bewerten, stellten freilich der RCCL kein gutes Zeugnis aus und klassierten die neuen Wertpapiere als «junkbonds», was wörtlich mit «Ramsch-Obligationen» zu übersetzen ist und soviel heisst wie «Anleihen mit hohem Risiko». Die Ratingfirmen stört vor allem die hohe Schuldenposition von RCCL.

CC, New York

IRLAND
Mit uns haben Sie in Irland Oberhand.
Cosmopolitan
Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich
01 362 74 00
ISTO FERIEN-QUALITÄT

IHR PARTNER FÜR
MALLORCA UND IBIZA
KANARISCHE INSELN, ALICANTE UND MALAGA
Olé!!
TRAVELCLUB
Transteam AG/Switzerland
13 Olé-% für Arrangements
12 Olé-% für Nur-Flug
Transteam Travelclub AG
Im Schossacher 19
8600 Dübendorf
Tel. (01) 821 61 61
Fax (01) 821 67 21

Reiseleiterin
Reiseleiter
Abend- und Tageskurse in Zürich/Aarau/Basel/Bern/Chur/St. Gallen
Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!
Reiseleiter- und Hostessenschule AGT
Postfach
8803 Rüschlikon
01/724 20 06 (vormittags)
Fax 01/724 32 92
vom Schweizerischen Reisebüro-Verband empfohlen

Reisebörse
kurzfristige Ferienangebote
Min. Fr. 1.40
156 6621

EDV Treuhand AG
Lettenstrasse 7
6343 Rotkreuz
Telefon 042 / 64 18 52
Telefax 042 / 64 20 48
Unsere Lösungen machen keine Ferien
IBM Business Partner
Die EDV-Spezialisten in der Reisebranche

"Damit buchen Sie bei Ihren Kunden Punkte."
"Flying Dutchman. Vielflieger entdecken mit KLM eine neue Welt."

Treue Passagiere werden meistens mit Gratis-Tickets belohnt. KLM bietet anspruchsvollen Vielfliegern jetzt mehr. Flying Dutchman, "a World of Difference" – die exklusive Service- und Prämienwelt.

Zum Entspannen nach Bali oder Aruba, zum Golfen nach Spanien oder Irland. Kreuzfahrten auf dem Nil oder in der Karibik. Flying Dutchman, "a World of Difference". Die Treue zu KLM und den Partnerorganisationen Northwest Airlines, Air UK und KLM Cityhopper zahlt sich in nicht alltäglichen Angeboten, erstklassigen Zusatzleistungen und attraktiven Vergünstigungen bei jeder Buchung aus.

Sichern Sie sich diesen Pluspunkt. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Die Zuverlässige: KLM
Royal Dutch Airlines

Pow Wow

Offene Arme in San Francisco

Der Touristenstrom in die USA wächst und wächst – im letzten Jahr um stolze acht Prozent. Ebenso wächst die Anzahl internationaler Besucher und nationaler Anbieter am Discover International Pow Wow, der Anfang Juni in San Francisco mit der Rekordzahl von 4700 Delegierten abgehalten wurde. Das ungebremste Wachstum stellt die Organisatoren vor unlösbare Probleme.

CLAUDE CHATELAIN, SAN FRANCISCO

Erstmals in der Geschichte von Greater Miami lag im ersten Quartal 1992 die Zahl der internationalen Logiernächte über derjenigen der nationalen. Mit dieser Meldung vermochte das Greater Miami Convention & Visitors Bureau am diesjährigen Pow Wow nicht nur das Interesse der ausländischen Journalisten zu gewinnen. Diese Meldung spiegelt auch eine allgemeine Tendenz. Überdies fördert sie in den USA das Bewusstsein über die Bedeutung des internationalen Gastes.

Top ten ohne Schweiz

Nach zwei Jahren Reiseabstinenz scheint Uncle Sam in diesem Jahr wiederum vermehrt ins Flugzeug oder ins Auto zu steigen. Für die Anbieter freilich kein Grund, sich aufs hohe Ross zu setzen. Sie haben mittlerweile das Potential des internationalen Tourismus erkannt. Auch die statistische Abteilung der United States Travel & Tourism Administration USTTA lässt keine Möglichkeit aus, mit harten «figures» diesen Trend zu bestätigen. Danach hat Deutschland im letzten schwierigen Kriegsjahr die Einreisen in die USA um satte 19 Prozent gesteigert – eine Zahl, die man beim ersten Blick in den Bereich der Utopie verdammen möchte. Fluggesellschaften, Incoming- und Outgoing-Veranstalter scheinen aber diesen Trend zu bestätigen. In dieser gleichen Statistik haben auch Grossbritannien (+ 11 Prozent), Frankreich (+ 8), Italien (+ 21) und die Niederlande (+ 11) mächtig zugelegt, wogegen die Schweiz aus der Liste der Top ten herausgefallen ist. Dies wegen der massiven Zuwachsraten südamerikanischer Länder wie Brasilien und Venezuela, die mit ihren «Shopping-Chartern» die Aussagekraft der Statistik stark zu verzerren drohen.

Japan macht Sorgen

Auch fürs laufende Jahr ist mit markanten Zuwächsen zu rechnen, sofern die USTTA mit ihrer Prognose richtigliegt. Nur gerade Japan scheint einen lethargischen Wachstumskurs eingeschlagen zu haben und einigen Anbietern leicht Sorgen zu bereiten. Manche wollen die L.A.-Krise dafür verantwortlich machen. Der wahre Grund dürfte wohl eher in der Wirtschaftskrise des fernöstlichen Inselreichs zu suchen sein.

Man mag sich fragen, ob die Beamten die Einreiseformulare tatsächlich richtig gezählt haben. Das wichtigste ist, dass der wachsende Trend nicht geleugnet wird und dass die USA-Anbieter die Bedeutung auch richtig einzuschätzen und sich darauf einzustellen vermögen. Daran scheint mittlerweile wenig Zweifel zu herrschen, wie in Gesprächen mit europäischen Veranstaltern bestätigt wird. Einzig die kleinen und unbekannten Operators beklagten sich mitunter über mangelnde Kooperationsfreude und Preisflexibilität ihrer amerikanischen Partner.

Meetings über die Strasse

Die vielen Meldungen über das riesige internationale Marktpotential sind auch manchen USA-Anbietern nicht entgangen, die sich bislang auf den Inlandverkehr konzentriert hatten. All diese wollen nun am Pow Wow auch ein Stück am internationalen Tourismuskuchen abschneiden. Am Kuchen würde es nicht fehlen, aber am Plateau, auf welchem dieser serviert werden sollte. Mit 4700 Delegierten hat man heuer in San Francisco die Kapazitätsgrenze bereits übertroffen. 140 potentielle Anbieter hatten keinen Stand erhalten. Sie mussten zuhause bleiben oder sich in einem Hotel einmieten und auf der Strasse lauern, um den einen oder den andern Einkäufer zu schnappen.

«Diese Situation ist völlig unbefriedigend», gesteht *Edward R. Book*, Präsident der Travel Industry Association of America TIA, im Gespräch mit der *hotel + touristik revue*. Sollte die Zahl der Delegierten auf 6000 steigen, so dürfte manche Gastgeberstadt überfordert sein. Eine Ausdehnung auf vier Messetage ist wiederum eine Kostenfrage, und ein Numerus clausus ist aus wettbewerbspolitischen und rechtlichen Gründen problematisch. Es scheint sich also keine Lösung abzuzeichnen.

Vor drei Jahren versuchte man mit dem Pow Wow Europe eine Entlastung herbeizuführen. Mittlerweile ist bekannt, dass es sich hier um eine Ergänzung und nicht um eine Entlastung handelt. Ob diese Ergänzung auch sinnvoll ist, bleibt wiederum eine andere Frage. Die Organisatoren von der TIA und der USTTA sind mehr oder weniger immer noch die einzigen, die der europäischen Show das Prädikat «erfolgreich» verleihen.

Mag man hinter den Kulissen über eine neue Plattform sinnieren, vor den Kulissen und in den Ständen war von Katerstimmung nichts zu spüren. Man sah kaum enttäuschte Gesichter. So dürfte sich die Preissteigerung fürs nächste Jahr um die fünf Prozent bewegen. Manche haben gar eine Stagnierung versprochen. Im Schlepptau des Tarifkrieges in der Luft führten auch einige Hotelketten eine neue Preisstruktur mit tieferen Basispreisen ein. Nur gerade beim Besuch der Nationalparks, bei denen offenbar das Gebührenfieber ausgebrochen ist, wird man inskünftig tiefer in die Tasche greifen müssen. Der 24. Pow Wow wird vom 22. bis 26. Mai 1993 in New Orleans stattfinden. □

Der Discover International Pow Wow wird von Jahr zu Jahr grösser. In San Francisco zählte man heuer 4700 Delegierte, 140 potentielle Anbieter hatten gar keinen Stand bekommen. Diese Zunahme stellt Organisatoren vor unlösbare Probleme. *Bild zvg*

L.A.s Krisenmanagement

Neben dem Tarifkrieg im Luftverkehr sorgten am diesjährigen Pow Wow auch die Unruhen in Los Angeles für Gesprächsstoff. Man berief eine Pressekonferenz ein, um über die Situation zu orientieren. Und wie nicht anders zu erwarten war, gibt es in L.A. keine grösseren Sicherheitsprobleme als anderswo. Nicht ein einziger Tourist trug einen Schaden davon. Nicht eine einzige touristische Sehenswürdigkeit wurde beschädigt ... im Gegenteil: Durch den Wiederaufbau ganzer Stadtteile wird L.A. als Ganzes noch besser, als es war.

Nur eine Woche nach den Unruhen gab das Los Angeles Visitors & Convention Bureau einen zweiseitigen Hochglanzprospekt mit dem Titel «Seeing is Believing» heraus. Er zeigt 30 Bilder eines Los Angeles, wie es sich friedlicher nicht präsentieren liess. Und um der ganzen Sache einen Hauch von Spannung und Seriosität zu verpassen, ist jedes einzelne Bild mit Datum und Zeit der Aufnahme versehen.

Trotz diesem eindrücklichen Beispiel eines agressiven Krisenmanagements fürchtet man fürs laufende Jahr bei den ausländischen Touristen eine Einbusse von 40 Prozent. Die Europäer dürften sich zwar von den vergangenen Unruhen weniger einschüchtern lassen, doch bei den Japanern sähe das schon anders aus, war an der Pressekonferenz zu erfahren. Und als Kongressstadt werde es L.A. besonders schwer haben. Oft entschieden kleine Details, welche Stadt als Kongressstandort ausgewählt würde. Im Falle von L.A. gebe es nun einen triftigen Grund, die Stadt von der Liste zu streichen.

Es ist verständlich, dass die Leute von L.A. das Ganze herunterspielen und allfällige Ängste in den Bereich der Naivität verweisen. Andererseits sind es just die Amerikaner, die ihre Gruppen nach Rom annullieren, nur weil in Stockholm eine Bombe explodierte. Genau diese Amerikaner wollen nun an die Vernunft und an die Verhältnismässigkeit appellieren. Manch ein europäischer Hotelier kann einen solchen Appell nur schwer verstehen. *CC, New York*

TeleTicket Service

AT&T spricht auch deutsch

Die amerikanische Telefongesellschaft AT&T hat eine auf den ausländischen Besucher zugeschnittene Dienstleistung eingeführt. Sie heisst TeleTicket. 4700 Delegierte aus aller Welt konnten sich am Pow Wow in San Francisco vom Funktionieren dieser Dienstleistung überzeugen.

Der Stress ist bekannt: Man hat soeben die Zollabfertigung passiert und müsste noch schnell ein Telefonat erledigen. Man kommt mit der Vorwahl nicht zurecht, verfügt über zuwenig oder gar kein Kleingeld. Die Telefondame versteht man auch nicht, sei es wegen mangelnder Englischkenntnisse oder allerhand Lärmimmissionen im Hörer oder rundherum. Schliesslich verfügt nicht jedermann über eine Kundenkarte von AT&T oder MCI.

Verschiedene Sprachen

Für solche Fälle hat nun die grösste amerikanische Telefongesellschaft den sogenannten TeleTicket Service eingeführt. Der Vorteil dieses neuen Produktes besteht darin, dass man die Telefongespräche im voraus bezahlen kann und sich daher nicht mit Münzen herumzuschlagen hat. Man kauft Karten mit 10, 25 oder 50 Einheiten – eine Einheit kostet 60 Cents. Diese Karten, in der Grösse einer Kreditkarte, sind in neun verschiedenen Sprachen erhältlich. Gemäss der leicht verständlichen Anleitung wählt man zuerst eine 800-Nummer. Für jede Sprache gibt es eine andere Nummer, so dass der Computer gleich erkennt, in welcher Sprache er zu antworten hat. Die Stimme verlangt dann das Eintippen der auf der Karte aufgeführten Tele-Ticket-Nummer. Beim nächsten Schritt gibt dann die Stimme bekannt, wie viele Einheiten auf der Karte gültig sind und was weiter zu wählen ist. Neben dem Anwählen der Nummer des Adressaten hat man auch die Möglichkeit, die aktuellsten Nachrichten, das Wetter oder die Wechselkurse abzuhören.

Mithilfe von Reisebüros

Pech hat man allerdings, wenn die Karte plötzlich abgelaufen ist. Für solche Fälle ist man bei AT&T daran, eine ausgeklügeltere Variante zu finden, indem man zum Beispiel vor Ablauf der Gültigkeit die Nummer einer anderen Karte eintippen könnte. Noch ist man freilich nicht soweit.

Auch die Verfügbarkeit solcher TeleTicket-Karten ist noch nicht gelöst.

AT&T hofft nun auf die Mithilfe der Reisebüros, solche Karten zu vertreiben. Auf Wunsch besteht die Möglichkeit, die eigene Firmenschrift oder das Logo auf der Karte aufdrucken zu lassen. *CC, New York*

REISEFABRIK

Gelungener Australien-Workshop im Tessin

Ein voller Erfolg war der 1. Australian Workshop im Tessin Ende Mai 1992, organisiert und durchgeführt von der ATOS-Gruppe in Zusammenarbeit mit dem Tessiner Reisebüroverband. Trotz untypischem Tessiner und Australien-Wetter (sprich Regen) fanden über 40 Tessiner Agenten den Weg nach Lugano, um sich einen «direkten» Überblick über den Fünften Kontinent zu verschaffen. Die Referate waren so aufgeteilt, dass der Besucher jeweils von jedem Landesteil die spezifischen Hauptattraktionen und Besonderheiten erfahren konnte.

Der anschliessende Cocktail Australiana gab sowohl den Tessiner Agenten die Möglichkeit, sich nochmals eingehend mit den Präsentatoren zu unterhalten, wie auch den ATOS-Mitgliedern die Gelegenheit, neue Kontakte zu schaffen. *pd*

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
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle

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

Pronto Reisen

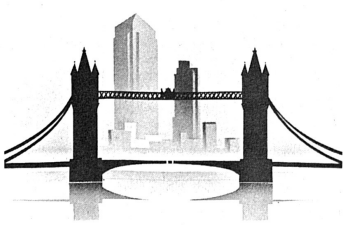
Weiter, aber wie

War es ein Gerücht, das das endgültige Aus von Denners Pronto Reisen in der Schweiz und auch der Niederlassung in Österreich wahrhaben wollte?

«Was in der Fachpresse von letzter Woche zu lesen stand, stimmt so nicht», erklärt Denner-Pressesprecher *Alexander Galliker* auf Anfrage. Sicher sei jedoch, dass weiter redimensioniert werde, sicher sei aber auch, dass Pronto Reisen weiter betrieben werde. Wie, so Galliker, sei hingegen momentan nicht bekannt und Gegenstand weiterer Abklärungen. *SJ*

ZURICH·GATWICK·GIBRALTAR·INVERNESS·CAIRO·ISTANBUL·MANCHESTER·VIENNA·IBIZA
BERLIN·TOULOUSE·LOURDES·MADRID·MONTPELLIER·ROME
NEWCASTLE·NICE·ATHENS·OSLO·AMSTERDAM·HEATHROW·JERSEY
ABERDEEN·BARCELONA·BRUSSELS·PERPIGNAN·TEESSIDE·INNSBRUCK·STOCKHOLM·BERNE·PARIS

Viermal täglich London.



DAN-AIR

Unsere Flugverbindungen von Zürich und Bern nach London-Gatwick bieten eine Auswahl von vier Hin- und Rückflügen täglich. Von Zürich aus fliegen wir dreimal täglich, um 7.55, 12.30 und 17.45 Uhr, von Bern aus einmal, um 12.20 Uhr (Sonntag um 12.30 Uhr).

Mit Class Elite, der Dan-Air Business-Klasse, kommen Ihre Kundinnen und Kunden vor, während und nach dem Flug in den Genuss von vielen Exklusiv-Leistungen. Sie können zum Beispiel das Gepäck vor den anderen Passagieren in Empfang nehmen und sich in den Executive Lounges entspannen. An Bord steht ihnen zwischen den Sitzen ein Extratisch zur Verfügung. So haben Class-Elite-Reisende also genug Platz, auch während des Fluges zu arbeiten, und sie kommen gut vorbereitet an Meetings und Tagungen.

Dan-Air bietet eine ganze Fülle von interessanten Flugverbindungen innerhalb Europas, verbunden mit dem gewohnt hohen Dan-Air-Komfort.

MS Royal Viking Queen

«The most luxurious ship in the world»

Unter den Jachtähnlichen ist sie mit 135 Metern Länge und 20 Metern Breite die allergrösste – gemeint ist das «kleine» Kreuzfahrtenschiff im Jachtlook Royal Viking Queen.

HENRY BRAUNSCHWEIG, FRANKFURT

Die im Luxus-Segment angesiedelte norwegische Reederei Royal Viking Line (5 Sterne plus), ein Mitglied der Kloster-Gruppe, die sich im letzten Jahr von ihren in die Jahre gekommenen drei baugleichen Traditionsschiffen Royal Viking Sea, Sky und Star trennte, wagt nun das Experiment, seine knapp tausend Betten auf zwei sehr unterschiedlichen Einheiten zu vermarkten: Der 37 845 BRT grossen Royal Viking Sun (740 Betten) und dem 10 000 BRT Winzling Royal Viking Queen (212 Betten). Hier kennt man den Luxusmarkt und hat sein neues Schiff, die MS Royal Viking Queen, rechtzeitig bestellt. Nach den im Vorjahr geschriebenen roten Zahlen kehrt die Reederei 1991 mit einem Umsatz von 100 Millionen Dollar wieder in den Gewinnbereich zurück. Der Umsatz der Kloster-Gruppe erreichte insgesamt 500 Millionen Dollar, davon lediglich 20 Millionen Dollar aus Europa.

Hohe Preise – helle Farben

Der Werftpreis von 87 Millionen Dollar, – 410 000 Dollar pro Bett bei einem derzeitigen «Normalpreis» von 150 000 Dollar – setzt Massstäbe für ein Schiff, dessen Tagespreis bei rund tausend Franken liegt und dessen Breakeven point mit 55 bis 60 Prozent recht niedrig angesetzt ist.

Grosszügigkeit und Individualität bestimmen denn auch die Atmosphäre der Royal Viking Queen, auf welcher der renommierte Osloer Schiffsarchitekt *Bjorn Storbraaten* ein sehr europäisches Ambiente geschaffen hat, in dem die Amerikaner vergebens nach grellen Farbeffekten suchen werden. Eine runde Empfangshalle mit einer durch alle Decks führenden Wendeltreppe, geschmückt mit den Fresken alter nostalgischer Schiffsszenen, empfängt den An-Bord-Kommenden.

Die geräumigen Deluxe-Aussenkabinen (auch vier behindertengerechte Kabinen und sechs Suiten mit eigenem Balkon) mit viel hellem Holz, Glasvitrinen und Panoramafenster besitzen Wohn- und Schlafteil (Queen Size Betten), begehbare Kleiderschränke, TV, Video, Tresor, Marmorbäder und voll ausgestattete Minibar.

Mit Klimaanlage an Land

Auch Sportler kommen zu ihrem Recht: Ein grosser Fitness-Club, Sauna, Massage, Schönheitssalon und eine Marina, die am Heck des Schiffes ausgefahren werden kann. Sie ermöglicht Tauchen und geschütztes Schwimmen im Meer und jeden Wassersport (Segeln, Fischen, Windsurfen, Wasserski) direkt vom Schiff aus. Zu den zahlreichen Vorzügen dieses Neubaus gehören ausserdem so Dinge wie die mit Klimaanlage ausgestatteten Tender, welche die Passagiere an Land bringen, ein geschützter Salzwasser-Swimmingpool und auf dem Teakdeck gelegene Whirlpools.

146 Crewmitglieder aus 20 Nationen sorgen für die maximal 212 Passagiere: Die grösste Gruppe (27 Prozent) wird von Filipinos gestellt (überwiegend Deck), die zweitstärkste (23 Prozent) aus Skandinavien (norwegisch die Offiziere, norwegisch und schwedisch das weibliche Kabinenpersonal). Hinter Briten und US-Amerikanern (18 Prozent) sind die deutschsprachigen Länder mit 15 Prozent an vierter Stelle vertreten (Küche, Bar und Speisesaal). Der Chefkoch ist Österreicher, der Hoteldirektor Schweizer, der Cruise Director kommt von der Kanalinsel Jersey.

Eine Seekönigin unterwegs in Europa: die Royal Viking Queen, das «kleine» Kreuzfahrtschiff im Yachtlook. *Bild zvg*

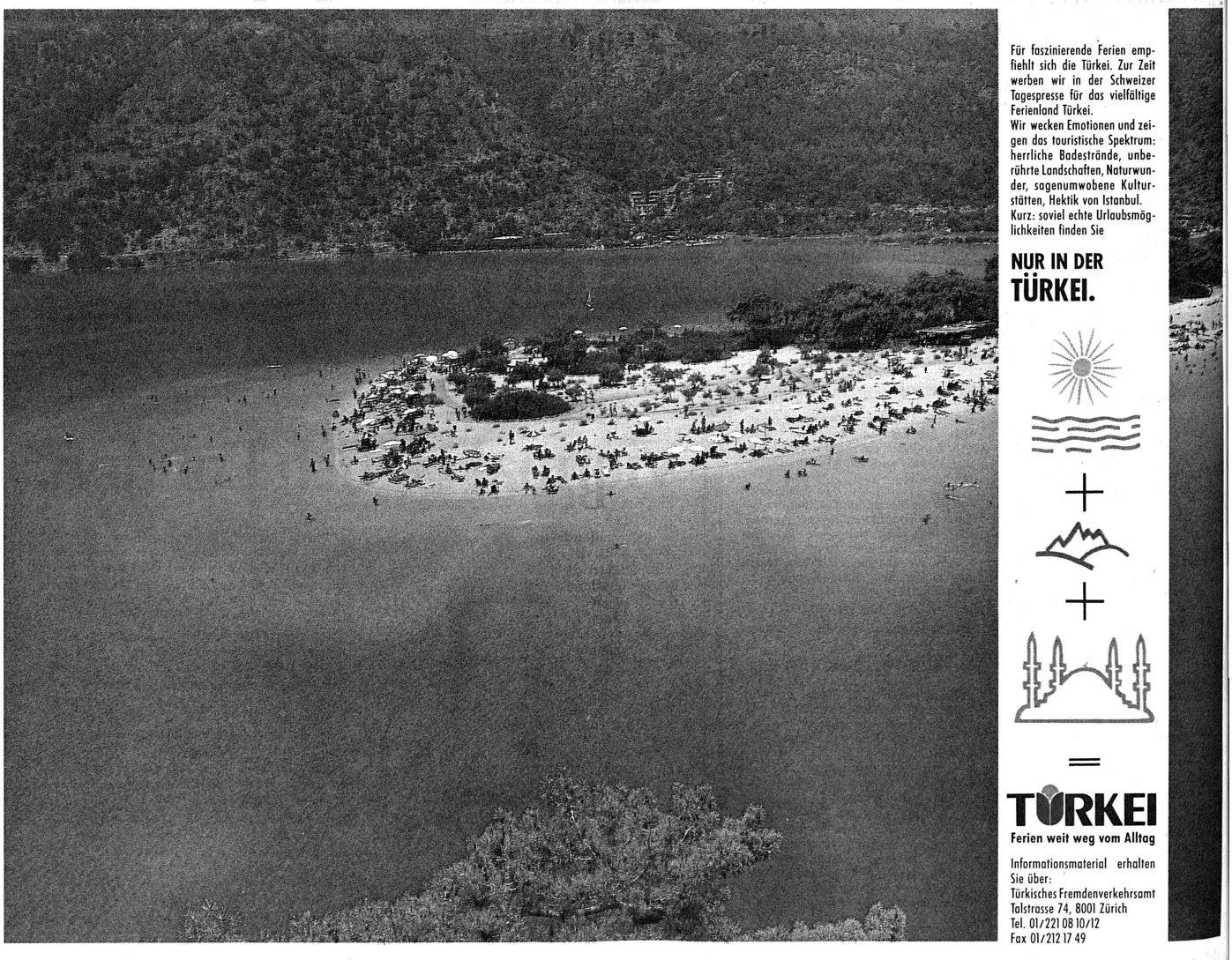
Gute Flaschen an Bord

Feinste Speisen und Getränke sind ein wesentlicher Bestandteil der Royal-Viking-Philosophie. So enthält die Weinkarte mehr als hundert international prämierte Weine (17 000 Flaschen auf Lager!), einschliesslich der besten regionalen Weinspezialitäten der Welt. Die Reederei-Tradition der Haute cuisine hat ihr die Ehre der Mitgliedschaft im Les Toques Blanche und The Master Chefs Institute eingebracht. Royal Viking Line ist ausserdem Mitglied in La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. □

Routen und Adressen

Ende Februar 1992 wurde die kleine, feine Royal Viking Queen von den Schichau-Seebeck-Werft in Bremerhaven abgeliefert. Zuerst war Hamburg, dann London Station auf der Repräsentations-Tournee. Ende März wurde die junge «Königin» von ihrer Patin *Inger Katrine Kloster*, getauft. Die eigentliche Jungfernreise führte dann von Miami transpanama nach Mexiko und Kalifornien. Es schlossen sich Reisen in die Karibik und über den Atlantik an. Den Sommer 1992 verbringt die Royal Viking Queen in Europa, wo sie unter anderem auf dem Guadalquivir bis nach Sevilla hoch zum Besuch der Expo 92 fährt. Auch Reisen in die Ostsee, in die norwegischen Fjorde und nach England stehen 1992 auf dem Programm.

Die Schweizer Generalvertretung der Royal Viking Line (NCL) betreut *MCCM, Master Cruises Christian Möhr AG, Bruggacherstrasse 24, 8117 Fällanden ZH, Telefon (01) 825 20 50, Telefax (01) 825 31 41.*



Danzas

Neue Büros bringen neuen Wind

Danzas Reisen AG Zürich hat neue Räumlichkeiten ausserhalb der Stadt bezogen und gibt sich nun eine neue Struktur. Seit März hat der Veranstalter mit Ticket Line einen hauseigenen Flugbroker. Neu wird in Zürich nun die Produktion der regionalen Direktionen koordiniert.

SAM JUNKER

Herr Meier bucht im Reisebüro ein Danzas-Messearrangement für Moskau, Frau Muster Ferien aus dem Prospekt «Buongiorno Ticino» im Tessin und Herr und Frau Schweizer haben sich endlich für einen Aufenthalt an der Costa del Sol entschieden, auch mit Danzas. Der Reiseverkäuferin surrt der Kopf. Bei welchen Danzas-Büros muss sie nun die Buchung vornehmen? Die Messe in Zürich – oder sind die nicht doch in Schaffhausen – das Tessinarrangement in Lugano und Spanien in Genf? – Solche Überlegungen braucht sie nun nicht mehr anzustellen, denn Danzas Reisen AG hat Anfang März die Direktion Deutschschweiz vom Bahnhofplatz in Zürich nach Glattbrugg verlegt und dort die Reservation und die Produktion zentralisiert. Wie Produktionschef und Vizedirektor *Arnold Kuster* unterstreicht, werden die Danzas-Regionaldirektionen in Genf und im Tessin ihre Spezialitäten auch weiterhin dem regionalen Markt gerecht produzieren. Neu ist jedoch, dass alle Produktionen künftig in Glattbrugg koordiniert werden. Ziel sind einheitliche Prospekte für das gesamte Danzas-Angebot sowie gleiche Preise. Vorgehen wird man jedoch im Schritttempo und rechnet, 1993 am Ziel zu sein.

Dass die Züglete von Danzas Reisen AG vom Züricher Bahnhofplatz nach Glattbrugg zügig vor sich ging, verwundert kaum: Das Mutterhaus ist dafür ja bestens ausgerüstet. *Bild zvg*

Mehr Platz

Seit Anfang März arbeiten die Danzas-Leute an der Stelzenstrasse 6 in Glattbrugg. Anstelle der 750 Quadratmeter am Zürcher Bahnhofplatz stehen hier nun deren 1400 zur Verfügung. Zudem beträgt die bis 1996 garantierte Miete rund die Hälfte von vorher. Nebst Strukturveränderung und einer Zentralisierung der Produktion trugen auch die Einsparungen bei der Miete zum Entschluss einer «Züglete» bei. Am Zürcher Bahnhofplatz bleibt nach wie vor nebst dem Reisebüro auch die Commercial-Abeilung bestehen. Erst im August letzten Jahres hat man sich bei Danzas Reisen um neue Räumlichkeiten bemüht. Anfang Dezember schon erhielt das Projekt Glattbrugg den Zuschlag. Nach Umbauarbeiten war man bereits am 3. März 1992 an der neuen Adresse einsatzbereit.

Da nun genügend Platz vorhanden ist, werden neu ins Danzas-Team ein Jurist mit einem Rechtsdienst, ein Personalchef und das Finance-Controlling integriert. Nicht zuletzt aus Platzgründen hat man bei Danzas Reisen bisher auf diese Funktionen verzichtet. Die vorgesehenen Büros stehen zurzeit zwar noch leer, sollen aber bis nächstes Jahr besetzt werden. Neu ist auch die Abteilung Tikket Line, die jedoch schon drei Monate im Einsatz ist. Dabei handelt es sich um das hausinterne Flugbroking unter der Leitung von Michel La Bianca. Momentan ist es allein für die Danzas-Filialen tätig, soll jedoch später günstige Flugtickets auch via Agenten vertreiben.

Eine neue Corporate-Identity

An der neuen Adresse gibt es zudem auch ein neues Danzas-Reisebüro, dem *Rita Codoni* vorsteht. Sie rechnet mit einem ansehnlichen Commercial-Geschäft von den sich immer mehr in Glattbrugg installierenden Unternehmen. Und da deren Mitarbeiter schliesslich auch Ferien und Freizeit haben, dürften ihre Erwartungen auch im Touristikbereich erfüllt werden. Das neue Reisebüro ist nach neuem Muster und einer adaptierten Corporate-Identity ausgestattet, nach der später alle Danzas-Büro eingerichtet werden sollen. Danzas verfügt heute über 58 Büros in der Schweiz, eines im grenznahen, deutschen Lörrach und 13 in Frankeich. Dazu kommen die 10 Lavanchy-Filialen in der Suisse romande.

Danzas Reisen wartet also mit Neuerungen am laufenden Band auf, und die Frage nach weiteren Expansionen drängt sich auf. «Expansion ja, aber erst längerfristig», lautet die Antwort von Arnold Kuster. □

Bilanz 1991

Umsatz gesteigert

Trotz rezessiven Tendenzen in der Weltwirtschaft verzeichnete der Basler Speditions- und Transportkonzern Danzas im vergangenen Jahr einen Umsatzzuwachs von 13,9 Prozent auf 10,2 Milliarden Franken und baute seinen Marktanteil aus. Die Danzas AG, der Basler Hauptsitz, erzielte einen Reingewinn von 14,3 Millionen Franken (1990: 13,5 Millionen Franken), so dass der Generalversammlung eine unveränderte Dividende beantragt wird.

Für Danzas Reisen konnte zwar mit 374 Millionen Franken ein leicht höherer Umsatz als im Vorjahr (364 Millionen Franken) erreicht werden. Wegen gedrückter Margen und hoher Kosten resultierte jedoch ein negatives Ergebnis. Mit Agenturkäufen oder Mehrheitsbeteiligungen wurde das Netz der Geschäftsstellen 1991 ergänzt und ausgebaut: im Tessin (Corner Viaggi), in der Ostschweiz (Avanti Travel, Reisebüro der Ferag-Gruppe, Hinwil), im deutschen Lörrach (Top Reisen) sowie vor allem in der Westschweiz (Lavanchy Voyages S.A.). *IA*

EG-Reiserecht (V)

Beim Flop bleibt der Kunde am Top

Eine Reise muss im allgemeinen vor Beginn bezahlt werden, so dass der Reiseveranstalter kein Risiko trägt. Der Kunde jedoch geht sehr wohl ein Risiko ein, zum Beispiel falls der Veranstalter plötzlich Konkurs anmelden muss. Mit den Erläuterungen, was die EG-Richtlinien bezüglich dieser Problematik vorsehen, endet in der heutigen Ausgabe die Serie «EG-Reiserecht».

PROFESSOR DR. BERND STAUDER, GENF

Der Grosskonkurs des britischen Reiseveranstalters ILG hat einmal mehr die prekäre Lage des Reisenden im Falle der Zahlungsunfähigkeit seines Vertragspartners verdeutlicht. Nach den vertraglichen Bestimmungen hat er eine Anzahlung zu leisten und einige Zeit vor Reiseantritt den Restpreis zu zahlen.

Rückerstattung und Rückreise

Um die möglichen negativen Folgen dieser Vorauskassepraxis für den Reisenden zu mildern, sehen die meisten europäischen Staaten einen Solvenzschutz entweder in einer Kombination von Lizenzierung und Pflichtversicherung oder in der Form eines branchenumfassenden Garantiefonds vor. Hier knüpft die EG-Richtlinie an und schreibt vor, der Reiseveranstalter habe nachzuweisen, dass im Fall seiner Zahlungsunfähigkeit oder seines Konkurses die Erstattung gezahlter Beiträge und die Rückreise des Reisenden (nicht aber, wie ursprünglich geplant, auch die Durchsetzbarkeit von Ansprüchen wegen Reisemängeln) sichergestellt sind.

Die nicht ganz klare Vorschrift wirft eine Reihe von Fragen auf, die der nationale Gesetzgeber wird beantworten müssen. Eine Solvenzsicherung kann im Wege der Pflichtversicherung (oder Bankbürgschaft) oder eines Garantiefonds erfolgen. Da sämtliche Reiseveranstalter die Sicherstellung des Reisenden nachweisen müssen, besteht indirekt ein Zwang zu einer gewerberechtlichen Regelung, die, auf der Grundlage einer Registrierung der Reiseanbieter, diese verpflichtet, eine Versicherung abzuschliessen oder einem von der Branche organisierten Garantiefonds beizutreten.

Weiter ist nicht gesagt, wem gegenüber der Nachweis der Sicherstellung zu führen ist. Sinnvollerweise kann dies nur gegenüber einer staatlichen Stelle erfolgen. Nicht ausreichend wäre eine blosse Angabe des Reiseveranstalters gegenüber dem Reisenden, da diese ihm keine Gewähr für einen tatsächlich bestehenden Insolvenzschutz gäbe. Als zum Nachweis gegenüber einer staatlichen Stelle zusätzliche Massnahme wäre eine Angabe im Katalog und/oder Vertrag aber durchaus sinnvoll.

Die in der Schweiz seit langem umstrittene gewerberechtliche Regelung der Reisebranche wird mit Übernahme der EG-Richtlinie über Pauschalreisen jedenfalls insoweit unumgänglich sein, als es um die Durchsetzung der Insolvenzsicherung des Reisenden geht. □

Der Autor

Professor Dr. iur. *Bernd Stauder* ist Professor für Handels-, Wirtschafts- und Verbraucherrecht an der Universität Genf und Präsident der eidgenössischen Kommission für Konsumentenfragen. Mit seinem Referat über das kommende EG-Reiserecht anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes im vergangenen November in Lugano hat Professor Stauder Aufsehen in der Reisebranche erregt. *r.*

FLUG

TAKE OFF

KLM wieder in die Gewinnzone geflogen

Die niederländische Fluggesellschaft KLM hat im vergangenen Geschäftsjahr wieder einen Gewinn erwirtschaftet. Sie schloss das Geschäftsjahr 1991/92 (per 31. März) mit einem Nettogewinn von 125 Millionen Gulden (102 Millionen Franken) ab. Das vorherige Betriebsjahr hatte KLM noch einen Verlust von 630 Millionen Gulden gebracht. Das Betriebsergebnis verbesserte sich um 21 Prozent und betrug 7,91 Milliarden Gulden. KLM will eine Dividende von einem Gulden ausschütten. *pd/r.*

Lufthansa: Angebot im Zweiklassen-System

Die Lufthansa hat sich für die Einführung von Lufthansa Express entschieden: Ab November 1992 soll die neue eigenständige Division den innerdeutschen Flugverkehr abwickeln. Lufthansa Express bietet den Kunden künftig zwei Klassen mit einer vergrösserten Business und einer Economy Class an. Mit einem deutlich flexibleren Preissystem, das zusammen mit dem neuen Produkt eingeführt wird, sieht man einen dichteren Flugplan sowie ein schnelleres Einchecken am Flughafen vor.

Mit der Entscheidung, den innerdeutschen Flugbetrieb in einer eigenständigen Unternehmenseinheit zu organisieren, bereitet sich Lufthansa auf den veränderten Wettbewerb der kommenden Jahre vor. Um ferner dem veränderten und sich verschärfenden Wettbewerb im liberalisierten Europa Rechnung zu tragen, wird Lufthansa ein gleichartiges neues Zweiklassenprodukt ab Herbst auch auf allen Flügen in Europa anbieten. *pd/r.*

British Airways hat Gewinn mehr als verdoppelt

Die britische Fluggesellschaft British Airways hat im vergangenen Geschäftsjahr bis 31. März 1992 285 Millionen Pfund (770 Millionen Franken) Gewinn vor Steuern erwirtschaftet, 119 Prozent mehr als ein Jahr zuvor. 1990/91 war der Gewinn jedoch wegen des Golfkriegs um fast zwei Drittel geschrumpft. Wie das Unternehmen mitteilt, stieg der Umsatz 1991/92 um 5,8 Prozent auf 5,2 Milliarden Pfund (14 Milliarden Franken). *sda*

Travi Link

Benutzertag Nummer zwei

Viel Neuinformation in den Traviswiss-Workshops, viel Markiges von den Gastreferenten Bruno Franzen und Peter Eberschweiler sowie viel Technisches vom Traviswiss-Verantwortlichen Hans Eberle erhielten Reiseagenten letzte Woche im Ramada Glattbrugg mit auf den Weg.

Benutzer von Traviswiss, Pars und Travitel wurden vergangene Woche am Traviswiss-Benutzertag am Vormittag von *Bruno Franzens* Papierkorb-Management-Methode geschockt: «20 von den 25 Kilo Papierpost, die die Interhome pro Tag erhält, wandern kurz nach Eintreffen sofort in den ominösen ‚Rundordner', ohne je den Adressaten am papierlosen Interhome-Arbeitspult erreicht zu haben.» Sein eigenes Reservationssystem verglich der Interhome-Chef mit dem üblichen System der Lagerbewirtschaftung, ausser dass statt Zahnbürsten oder Ziegelsteine eben Betten in Hotels und Fewos verwaltet werden.

Franzen sieht die Reisebüros künftig nur noch als Buchungsstellen statt als Prospektabholbüros. Denn Interhome, als Veranstalter, sende ihre Prospekte direkt an den Kunden, der dann damit in die Reisebüros geht. Damit kreiere Interhome den Reisebüros Kundschaft und schreibe sie nicht direkt an, wie man immer wieder höre. Interhomes Beziehung zu Traviswiss sei eine völlig emotionslose. Franzen sei es völlig egal, welche nationale Kommunikationsvermittlung er benutze, was auch für den Benutzer der Reisebüros gelte.

Adam und Eva

Weniger emotionslos beschrieb *Peter Eberschweiler*, Präsident des Reisebüroverbands, seine Beziehung zu Traviswiss. Geprägt durch die jahrelangen Verhandlungen meinte er ehrlich vor den Benutzern: «Ich kam mir vor wie Adam, der seine Eva hatte, und niemanden anders zum Lieben . . .» Eberschweiler kritisierte den Minimalismus vor dem Screen, die Reservationssysteme würden ungenügend ausgeschöpft, was wenig produktiv sei.

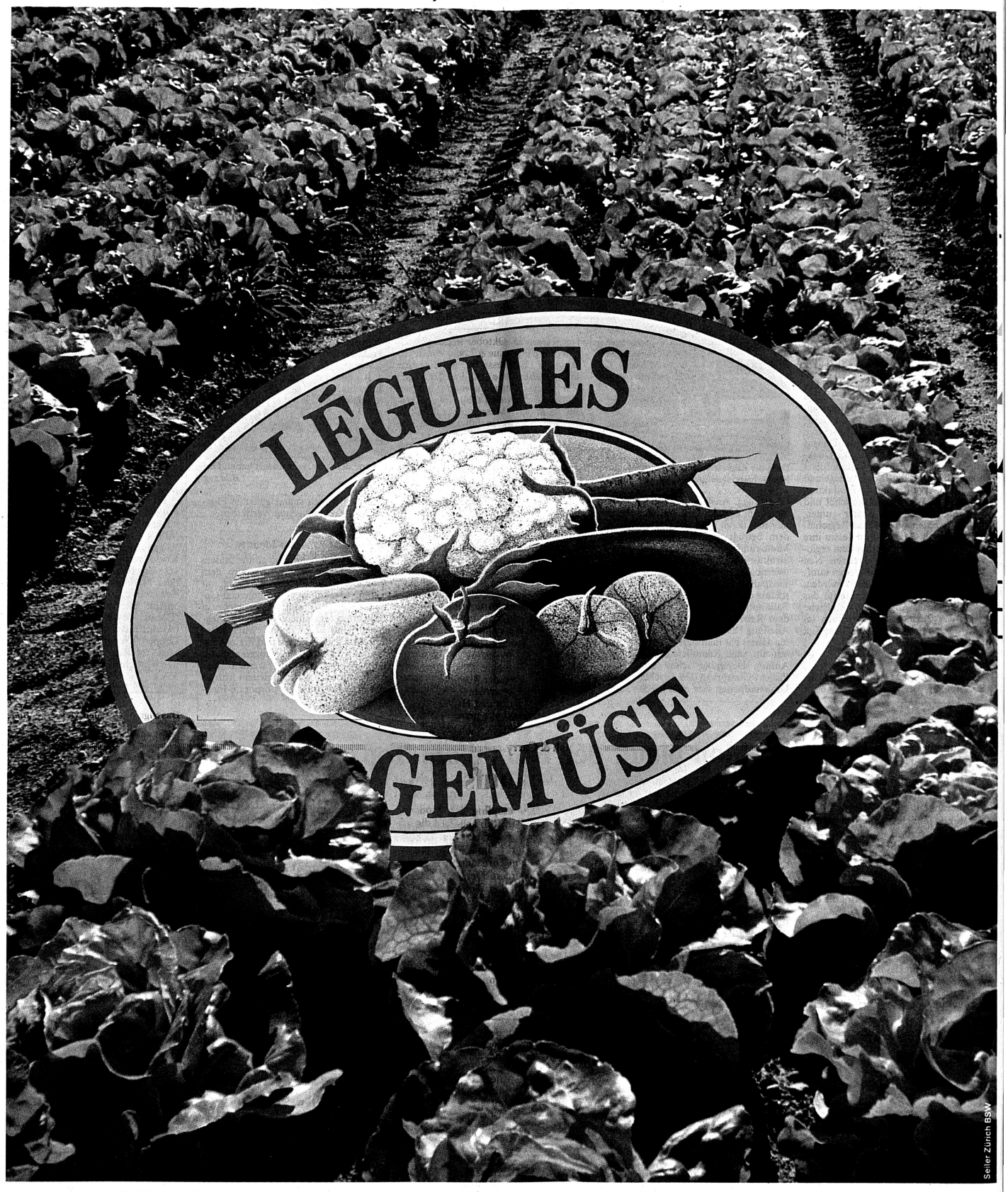
Traviswiss werde sich mit Galileo vereinigen, meinte *Hans Eisele*. 1994/95 werde zudem das noch fluglinienorientierte Netzwerk auf die SNA- und X.25-Standards umgestellt. Focalpoint werde in der Grundausstattung gleichviel kosten wie die Plattform heute. Nicht ganz einfach gestalte sich die Vereinheitlichung bei den Veranstaltern (Tourbo).

Noch gäbe es Platz für kleinere Veranstalter, der SBB-Fahrplan wurde während des Workshops als Beispiel vorgestellt. Doch der wünschbare Ausbau durch weitere Veranstalter, wie europäische Bahnen, ist schwierig. Gerade die Bahnen hinken informatikmässig in Europa teilweise noch stark hintendrein.

Eigene Firma?

Weshalb kann Traviswiss nicht als eigene Firma fungieren, wenn möglich noch mit finanzieller Beteiligung der Reisebranche? Nichts sei auszuschliessen, meinte Eisele, doch an der Mehrheitsbeteiligung nationaler Airlines sei nicht zu rütteln. *APK*

Die neue Art, Gäste zu verwöhnen:



Mit der Spitzenmarke für erntefrisches Gemüse.

Kein Gast schätzt Kraut-und-Rüben-Qualität. Deshalb gibt es eine Orientierungshilfe auf der Suche nach schön frischem Gemüse: das Prodega-Gütezeichen.

Mit unserer Etikette zeichnen wir nur Gemüse, Salate und Kräuter aus, die ausgesuchte Bauern aus jeder Prodega-Region Morgen für Morgen erntefrisch liefern.

Damit Ihnen und Ihren Gästen auch unsere Preise vorzüglich bekommen, handeln wir sie Tag für Tag mit unseren Lieferanten von neuem aus.

Prodega-Vorteile gibt es noch mehr, sogar en gros: viele Aktionen, frische Ideen, riesiges Angebot an Food- und Non-food-Artikeln.

Übrigens: Klar, dass Sie besser fahren, wenn Sie Ihre Frischprodukte eigenhändig auswählen und abholen, als wenn sie unbesehen abgeliefert werden. Ihre Gäste werden Ihren Einsatz schätzen. Und schon bald wieder bei Ihnen essen.

neu in Reinach

CC CASH+CARRY prodega

Prodega CC-Märkte in Biel, Chur, Dübendorf, Heimberg, Kriens, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Reinach und Rotkreuz

(M)EINE MEINUNG

Der kurze Weg von Rio nach Zürich

Mit einer Drei-Länder-Initiative, zusammen mit den Niederlanden und Österreich, wollte die Schweiz am Erdgipfel in Rio de Janeiro ein Abkommen zur Stabilisierung der Treibhausgase bis im Jahr 2000 auf dem Stand von 1990 erreichen. Eine unscheinbare Meldung, von der einheimischen Presse zwar gebührend aufgenommen und kommentiert, in der Flut der Meldungen, die aus dem Konferenzzentrum Riocentro ausgespuckt wurden, ist dieser co-schweizerische Vorstoss aber untergegangen. Dass die Initiative von vornherein zum Scheitern verurteilt wurde und von so wichtigen Industrienationen wie den USA «abgesägt» wurde, könnte zum standardisierten und vorurteilsvollen (Trug-)Schluss führen, wonach die Einflussmöglichkeiten von so kleinen Staaten wie Österreich, den Niederlanden oder eben der Schweiz äusserst gering seien. Damit könnte die Initiative, die lediglich in der Konsultativphase auf positives Echo gestossen ist, ad acta gelegt werden.

★

Natürlich haben auch die drei europäischen Kleinstaaten an der ersten bedeutenden Umweltkonferenz seit zwanzig Jahren kein Patentrezept zur Rettung der Erde geliefert. Dies konnte nie die Zielsetzung einer ein paar Tage dauernden Konferenz sein. Nein, in Rio ging es um nicht mehr und nicht weniger als um ein paar verbindliche Absichtserklärungen wie die Klimakonvention oder das Artenschutzabkommen als Basis für eine künftige internationale Umwelt- und Entwicklungspolitik. Trotzdem kann der Vorstoss der Schweizer Delegation unter der Leitung von Fritz Staehelin als deutliches Zeichen gewertet werden, dass die Schweiz gewillt ist, auf dem internationalen Umweltpolitikparkett nicht nur einfach eine Mitläuferrolle zu übernehmen. Die Schweiz hat, nicht nur Stephan Schmidheiny sei Dank, bereits im Vorfeld des Erdgipfels die Rolle eines aktiven und kompetenten Mitspielers übernommen, und dies durchaus mit Erfolg. So wurde nicht zuletzt auf die Initiative der Schweiz ein ganzes Kapitel über den Schutz der Bergwelt in den Handlungskatalog für das nächste Jahrtausend, die «Agenda 21» aufgenommen. Die Schweizer haben sich in den Vorbereitungsphasen in Prozesse eingeschaltet und beispielsweise die umstrittene Klimakonvention als zuwenig griffig bezeichnet. Wir wollen keine Schönfärberei betreiben, aber so selbstverständlich ist das nicht: Erstens sind wir in Sachen Aussenpolitik (ja, dies ist Aussenpolitik) nicht als überdurchschnittlich mutig bekannt, und zweitens gibt es auch in unserem Land eine starke Wirtschaftslobby, welche wie in den USA Widerstand (zum Beispiel gegen die Artenschutzkonvention) und somit politischen Druck ausüben könnte. Zu hoffen bleibt, dass die Schweiz auch langfristig in der Umweltpolitik ein Profilierungsfeld gefunden hat.

★

Fast hätte ich es vergessen: Vor einer Woche fand in Zürich eine Presseorientierung zum Thema Abfallentsorgung und -vermeidung in der Gastronomie statt. Die grösste Schweizer Stadt hat dabei zwei Pilotprojekte von gastronomischen Grossbetrieben aktiv unterstützt. Eine unspektakuläre Meldung über eine helvetische Pionierleistung, die in der Nachrichtenflut leider (fast) untergegangen ist. **Stephan Wehrle**

Messe Frankfurt

Menue & Logis statt HOGA

Im Oktober wird Frankfurt ganz im Zeichen der weissen Hauben und Kochlöffel stehen. Zuerst findet vom 11. bis 15. Oktober zum ersten Mal die Menue & Logis, eine Messe für die Hotellerie und Gastronomie, mit Schweizer Ausstellern statt. Gleichzeitig präsentiert sich die Internationale Kochkunstausstellung (IKA) mit der Olympiade der Köche, und anschliessend findet der 25. Weltkongress der Kochverbände statt.

RICCARDA SCHÖN

Vom 11. bis 15. Oktober findet zum ersten Mal die Menue & Logis, eine internationale Fachmesse für die Hotellerie und Gastronomie in Frankfurt am Main, statt. Um nicht ein zusätzliches Anhängsel der vielen zahllosen und profillosen «Fress»-Messen zu veranstalten, hat sich der Veranstalter, die Messe Frankfurt GmbH, ein besonderes Programm einfallen lassen. Im Rahmen der Menue & Logis, bei der rund 350 Aussteller aus zehn Ländern, inklusive der Schweiz, sich angemeldet haben und zirka 60 000 Besucher erwartet werden, sind Schwerpunkte auf «Neue Personalkonzepte in der Hotellerie und Gastronomie», «Ökologie», «Sicherheit», «Werbung und Marketing für die Hotellerie» gesetzt worden. Zusätzlich gibt es zwei Sonderschauen zum Thema «Catering und Grossverpflegung» und «Imbissgastronomie».

Internationales Forum bieten

Wolfgang Kater, Geschäftsführer der Messe Frankfurt GmbH, umschreibt die Menue & Logis als «ein weitgehend internationales Messeforum mit ausgesprochen fachlichem Charakter», die den Bedürfnissen der Aussteller wie der Besucher gerecht werden soll. Die Messe präsentiert sich in den Hallen 8 und 9 auf 45 000 Quadratmetern.

Die Menue & Logis '92 löst die HOGA, die bisherige Fachmesse Hotellerie und Gastronomie, ab. Beibehalten wird der zweijährige Turnus der Messe und die alle vier Jahre durchgeführte Internationale Kochkunstausstellung (IKA) mit der «Olympiade der Köche». Dabei stehen 70 Mannschaften aus 30 Ländern im Wettkampf. Die Besucher können die täglichen Gerichte probieren.

Ein weiterer Höhepunkt der Menue & Logis wird eine erstmalige Preisverleihung sein. Der Preis soll Spitzenkoch *Paul Haeberlin* aus Illhäusern für seine hervorragenden Leistungen in der Gastronomie überreicht werden. Auf den künftigen Menue & Logis soll dieser Preis jungen innovativen Köchen und Köchinnen verliehen werden.

Als passende Ergänzung findet dieses Jahr direkt im Anschluss an die Menue & Logis der 25. Weltkongress der Kochverbände statt. □

Sicherheit ein heisses Thema

Eine der Schwerpunkte der Menue & Logis ist das Thema Sicherheit. In unserer Gesellschaft steigt das Bedürfnis sich gegen alles und jedes immer stärker abzusichern, ob nun berechtigt oder aus Panikmache sei dahingestellt. Zumindest ist es ein sehr aktuelles Thema. Die Problematik Sicherheit auf der Menue & Logis fängt ganz unspektakulär bei rutschfesten Böden an und hört bei Falschgelderkennern auf. Ferner wird Interessierten gezeigt, wie der Scheckkartenmissbrauch funktioniert und man sich dagegen schützen kann. Weitere Themen sind Feuerschutz und Brandverhinderung in der Hotellerie und Gastronomie.

RSCH

OLYMPIADE DER KÖCHE

MENUE & LOGIS

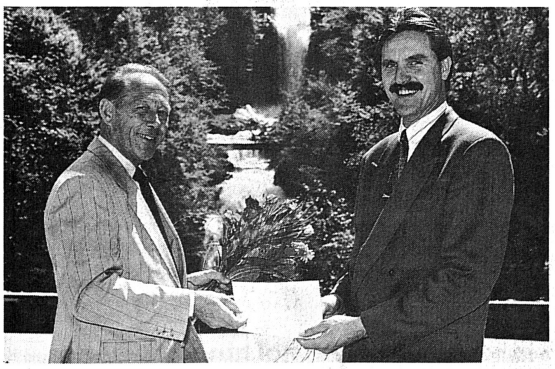
MIT IKA

FRANKFURT AM MAIN

11. - 15. OKT. 1992

Das Signet der neuen Messe *Bild zvg*

Passugger



Dank Allegra nach Irland

Allegra ist rätoromanisch und heisst auf deutsch «Freue Dich» und «Grüezi». Allegra heisst auch das neue Mineralwasser ohne Kohlensäure der Passugger-Quellen. Grund zur Freude hat Herr *Hansjörg Imhof* (*rechts*), Grandhotel Giessbach, der glückliche Gewinner des Allegra-Gastrowettbewerbes. *Rolf Stöckenius* (*links*), Verkaufsleiter der Passugger-Quelle überreicht dem Gewinner die Erlebnisreise.

Anlässlich der Lancierung des neuen Mineralwassers ohne Kohlensäure haben rund 3000 Gastrobetriebe am Wettbewerb teilgenommen. Die Erlebnisreise führt 1 Woche nach Irland in die Stille der Natur. ***Bild & Text r.***

SCHLEMMERWOCHEN

21. 3.–20. 6.	*Frühlingserwachen*	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
13. 4.–27. 6.	*Indisches Buffet*	Nova-Park	Zürich
26. 5.–12. 6.	*Jacques Cagna*	Hotel St. Gotthard	Zürich
4. 6.–13. 6.	*Spiesslikreationen*	Merkur Restaurants	
4. 6.–14. 6.	*Indonesische Wochen*	Hotel Linde	Einsiedeln
14. 5.–14. 6.	*Griechische Wochen*	Bahnhof Buffet SBB	Basel
14. 5.–14. 6.	*Süss- und Salzwasserfische*	Rest. L'Escargot	Basel
4. 6.–25. 6.	*Tavolata*	Rist. La Golondrina	Zürich
3. 6.–28. 6.	*Griechenland*	Sonne	Schwarzenburg
4. 6.–28. 6.	*Früchtewochen*	Hotel Seerose	Meisterschwanden
12. 6.–30. 6.	*Schottland*	Mövenpick Hotel	Glattbrugg
12. 6.–30. 6.	*Schottische Wochen*	Mövenpick Hotels Möv. Radisson Hotel Einstein Hotel	Zürich-Airport Genf St. Gallen

Cash & Carry

Einkaufserlebnis im jüngsten Prodega CC

Am 2. Juni empfing das moderne Prodega CC in Reinach-Süd die ersten Kunden. Es ersetzt den bisherigen CC-Markt im Wolf, Basel-Stadt, dessen Tore am Freitag geschlossen wurden. Der Juniormarkt Reinach und der Compagnon CC Pratteln markieren Prodegas Präsenz als Marktleader in der Nordwestschweiz. Das neueröffnete Prodega CC hat als Stockwerkeigentümerin im neuerstellten Gebäude in der Industriezone Läden mit einer Verkaufsfläche von 4000 m² eingerichtet.

MANUELA SAUTER

Reinach liegt an der Pulsader einer leistungsfähigen Verkehrsachse und bietet sich als ergänzendes Pendant zum CC Pratteln an. Beide zusammen offerieren den gegen 6000 Betrieben aus Gastronomie und Detailhandel im Raum Basel auf einer Gesamtverkaufsfläche von 8000 m² ihre Dienstleistungen. Das Warensortiment im jüngsten CC-Markt wurde erweitert. Die Frischproduktabteilungen sind getrennt und individuell gekühlt sowie befeuchtet. Im Bereich Non-food-Artikel geben die umweltverträglichen Produkte mit rezyklierbarer Verpackung den Ton an. Als zusätzliche Dienstleistung wurde ein Pflanzenshop und eine Cafeteria in den Markt integriert.

Die Gesamtkosten für den nach ökonomischen und ökologischen Anforderungen ausgerichteten Gastro-Markt beliefen sich auf 20,7 Millionen Franken.

Breite Ladenstrassen

Am Eröffnungstag stemmte der grosszügige Lift die Neugierigen von der Parkebene in das lichtdurchflutete Marktgeschoss. Vor dem Ladeneingang befindet sich die Information als Anlaufstelle für alle Fragen. Gelb, Rot und viel helles Licht präsentieren das Sortiment von 20 000 bis 30 000 Artikeln in optischer Ruhe. Breite Ladenstrassen mit übersichtlichen Beschriftungen werden der harmonischen und somit erfolgreichen Einkaufsstrategie gerecht. Ein Baselbieter Wirtepaar hat die Schwiegertochter samt Enkel zum Einkaufen mitgenommen. Alle sind sie begeistert vom neuen CC, wo vom Plüschbärli über das Mountainbike zum Tranchiermesser und Nagellack alles zu finden ist. Sogar die neueste CD, die sich die Nichte so brennend wünscht, erspähen sie kurz vor der Kasse. Schon wieder eine Besorgung am freien Tag weniger und an dessen Stelle vielleicht eine Mussestunde mehr.

Shopping als Genuss

Wer im CC einkauft, arbeitet im Dienstleistungssektor, ist Gastgeber, Verpfleger oder betreut Menschen. Leute, die diese Anforderungen des Dienstleistungssektors täglich erfolgreich meistern müssen. Deshalb sollen diese Kunden um so mehr als Endkonsumenten behandelt werden. Für sie wird ein lustbetontes Einkaufserlebnis geschaffen: Shopping als Genuss. Professionelle Degustationsecken vermitteln Neues und Unbekanntes. Alternierende Wochenaktionen bieten attraktive Angebote. Das breite Sortiment der Convenience-Produkte trägt dem Bedürfnis der Gastronomie Rechnung, mit dem Würgegriff der Margen unbelasteter umzugehen. Der Kontakt von Verkaufspersonal und Kunden spielt sich auf einer fachlich kompetenten und beratenden Ebene ab. Das CC als echter Partner von Geschäft und zugleich Dienstleistungsforum für private Notwendigkeiten und – eh bien – darüber hinaus. Schlussendlich garantieren grosszügige, unterirdische Parkplätze und attraktive Öffnungszeiten den reibungslosen Grosseinkauf.

Optimistisches Budget

Für 1992 budgetiert die Prodega-Gruppe einen konsolidierten Umsatz von 460 Millionen Franken, das entspricht einer Zunahme von 8,3 Prozent. Der Cashflow 1991 betrug 14,1 Millionen Franken bzw. 11,9 Prozent mehr als im letzten Jahr. Es sind keine weiteren Investitionen geplant, jedoch verfolgt Prodega mit systematischer Marktbeobachtung die Expansion in die Nachbarländer. Der süddeutsche Raum in der Nachbarschaft Basels ist attraktiv. Auch mit Frankreich sind Verhandlungen im Gange. Die wirtschaftliche Neugestaltung durch EG oder EWR wird eine Fixierung der landwirtschaftlichen Preise bewirken. Da die neue Preisgestaltung sich gesamthaft manifestieren wird, tangiert sie die Prodega nicht im einzelnen. Eine Herausforderung für den Nachfolger des innovativen Direktors *Niklaus Knüsel*. Über seine Nachfolge wird am 12. Juni im Verwaltungsrat entschieden, und bis dahin wird eisern geschwiegen. □

REKLAME

HOTEL- UND GASTROTEXTILIEN NACH MASS FÜR:

TISCH
BETT
BAD
KÜCHE

SCHEITLIN +BORNER of Switzerland

Scheitlin + Borner AG
Leinenweberei · 3076 Worb
Telefon 031/8391151 · Fax 031/8395550

SERVICE CULINAIRE · QUALITÉ SUISSE · FORUM CULINAIRE · GASTRONOMIE
HACO

Gastronomie...

Darin liegt für Sie ein wichtiger Vorteil!
HACO-Produkte sind für den Koch geschaffen und werden allen Ansprüchen gerecht.

Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. 031/950 11 11

HOTEL-TV
HOTEL-KOMMUNIKATIONS-SYSTEME

Ihr Partner für Installationen für Hotel und Gastronomie in der ganzen Schweiz!

RADIO TV SIEBNER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK
Clarastrasse 29, 4058 Basel
Koordinationsnummer:
061 691 63 66

Werbesteller Koch
Panneau publicitaire
Art. Nr. 5225-104

Figur 180 cm hoch, 66 cm breit, Eisenständer, Vierkantrohr, mit Verstellschraube, Figur beidseitig bedruckt/ Hauteur totale 180 cm, largeur 66 cm, support en fer, figurine imprimé sur deux côtes.

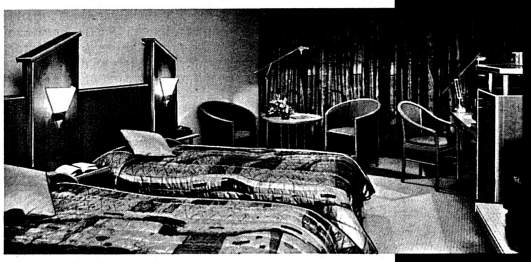
Stückpreis/la pièce **Fr. 670.–**

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!

Telefon (041) 23 65 05
Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

REALISIEREN SIE EINE ATTRAKTIVE WOHN-ATMOSPHÄRE IN DER KONZERN-HOTELLERIE!



Queens Hotel Ambassador, Mönchengladbach

DIE NEUE RAUM-QUALITÄT.

Neue Akzente für die eigenständige Wohnkultur im Hotel zu setzen, das war die Aufgabe für Karnehm Concepte im QUEENS HOTEL AMBASSADOR, Mönchengladbach. Die Lösung: Bewußtes Einbeziehen von Ecken und schrägen Gestaltungsformen, um den Pfad der traditionellen Raumaufteilung eines Hotelzimmers zu verlassen. Das Ergebnis: Die Gäste sind begeistert von der Kombination edler, hochwertiger Materialien mit abstrakten Formen und von der neu definierten Gestaltungsform eines Hotelzimmers. Konzipiert und realisiert von Karnehm Concepte. Wir informieren Sie gerne ausführlich: 08 31/6 10 11.

KARNEHM CONCEPTE
Die neue Raum-Qualität

Karnehm Concepte · Sportplatzweg 12 · 8968 Kempten-Durach · Telefon 08 31/6 10 11 · Fax 08 31/6 09 38

Schauen Sie einmal hinein!
Im Teletext auf Seite

365

finden Sie die brandheissesten News der Hotel- und Tourismusbranche

TXT
SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

Abfallentsorgung

Pilotprojekte als Wegweiser für Gastronomie

Das Gastgewerbe gilt allgemein als grosser Abfallproduzent. Dies soll jedoch nicht so bleiben: In Zürich wurden in der vergangenen Woche zwei Pilotprojekte für eine ökologische Abfallbewirtschaftung vorgestellt, die zum Ziel hatten, Möglichkeiten der Vermeidung und der Separatsammlung von zu entsorgenden Stoffen aufzuzeigen.

STEPHAN WEHRLE

Mit über 1200 Betrieben ist das Gastgewerbe innerhalb der Stadt Zürich nicht nur ein wichtiger Wirtschaftszweig, sondern gleichzeitig einer der grössten Abfallproduzenten, wie Stadtrat *Wolfgang Nigg* anlässlich der Pressekonferenz in der Züricher Hotelfachschule Belvoirpark betonte. So sind im gesamtstädtischen Durchschnitt pro Sitzplatz rund 300 Kilogramm Abfälle in Form von Verpackungen, Glas, Papier, Speise- und Rüstreste sowie Büchsen und Dosen pro Jahr zu entsorgen. Mit zwei Pilotprojekten in der Hotelfachschule Belvoirpark und dem Bahnhofbuffet Zürich (siehe *hotel + touristik revue* Nummer 23) hat das Abfuhrwesen der Stadt Zürich versucht, Lösungsansätze für das Abfallproblem im Gastgewerbe zu entwickeln, welche für die Zukunft eine Wegweiserfunktion auch für kleinere und mittlere Betriebe dieser Branche bedeuten könnten.

Konzentrierte Ökologie

Während rund dreier Wochen vermitteln wir Ihnen eine geballte Ladung zur Thematik «Ökologische Abfallbewirtschaftung im Gastgewerbe». Während wir in der letzten Nummer das Entsorgungskonzept der Betriebe des Bahnhofbuffets Zürich umfassend präsentierten, berichten wir in dieser Ausgabe über die Entstehungsgeschichte und die Ergebnisse der zwei Pilotprojekte, die im Rahmen einer Medienorientierung am vergangenen 4. Juni in Zürich vorgestellt wurden. In der nächsten Ausgabe nehmen wir das Restaurant und die Hotelfachschule Belvoirpark genauer unter die Lupe. Wir möchten Ihnen dabei unter anderem aufzeigen, wie die Problematik Ökologie heute an Schulen mit zukünftigen Entscheidungsträgern aus den Bereichen Hotellerie und Gastronomie vermittelt wird. *SW*

Umfrage als Vorstufe

Die aufwendigen Pilotprojekte haben ihren Ursprung im Juni 1989, als die Betriebsberatung des Abfuhrwesens unter der Leitung von *Dr. Hans Spreng* bei sämtlichen gastgewerblichen Betrieben der Stadt Zürich eine Umfrage zur Abfallentsorgungsproblematik durchführte.

Die hohe Rücklaufquote bestätigte das Interesse des Gastgewerbes und gleichzeitig die Notwendigkeit, diese Ansätze weiterzuentwickeln. Mit den beiden Betrieben Bahnhofbuffet und Hotelfachschule Belvoirpark wurden nicht einfach zwei gastronomische Musterrestaurants ausgewählt: Mit rund zwölf verschiedenen Betrieben ist das Bahnhofbuffet eine der grössten und in seiner Struktur vielfältigsten «Verpflegungsstätten» in der schweizerischen Gastronomielandschaft. In der Hotelfachschule Belvoirpark sollte parallel zur Einführung des neuen Entsorgungskonzepts ein Lehrerhandbuch für den Unterricht an der Schule entwickelt und eingesetzt werden, wie Schuldirektor *Jürg P. Vontobel* erklärte.

Eins zu eins umsetzen

Das Pilotprojekt sollte nicht nur wissenschaftlichen Zwecken dienen, sondern eins zu eins praktiziert werden können. So wurde an der Schule denn auch das Lernziel verankert, ein Abfallentsorgungskonzept für den gastgewerblichen Betrieb entwerfen zu können.

Als Vorstufe des Versuchs wurden die Betriebsabläufe und der Fluss der Stoffe analysiert und die anfallenden Mengen der einzelnen Stoffe und Abfälle erfasst und ausgewertet. Im Rahmen eines Konzepts wurde anschliessend für jeden einzelnen Betriebsbereich festgelegt, welche Massnahmen sinnvoll, technisch machbar und in vernünftiger Zeit realisierbar sind. Nach der Erhebung war bekannt, an welchen Orten wieviel Stoffe mit welchen Häufigkeiten anfallen. Dementsprechend wurden sowohl im Bahnhofbuffet als auch im Restaurant und an der Scnule des Belvoirparks Sammelbehälter zur Trennung von Stoffen installiert. Durch gezielte und einfache Instruktionen (zum Beispiel mit Piktogrammen) wurden das Personal und die Schüler über das Vorgehen und die Trennkriterien informiert.

Am Beispiel des Bahnhofbuffets konnte Pächter *Martin Candrian* aufzeigen, dass durch den Versuch die Kehrichtmenge von 470 auf 363 Tonnen oder rund 30 Prozent (ohne Glas) jährlich reduziert werden konnte. Gleichzeitig gelang es, die Recyclingquote von 65 Prozent vor dem Versuch auf 73 Prozent anzuheben. Aufgrund der Kostenexplosion im Abfallentsorgungsbereich bedeutet dies nicht zuletzt einen ökonomischen Erfolg, konnten doch immerhin 18 000 Franken pro Jahr eingespart werden. Für das Restaurant Belvoirpark und die Hotelfachschule konnten ähnliche Ergebnisse verzeichnet werden. So konnten durch den Einbau von Sammeleinrichtungen die Kehrichtmengen von 41,2 Tonnen auf 21,2 Tonnen reduziert und die Sammelquote für Wertstoffe auf etwa 80 Prozent erhöht werden. Direktor Vontobel betonte, dass der Erfolg in starkem Masse von der Information und Motivation der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen abhänge.

Das Abfallentsorgungskonzept im Belvoirpark kann 1:1 in die Praxis umgesetzt werden. *Bild zvg*

Stadtrat Nigg bekräftigte den Willen, der Abfall- und Entsorgungsproblematik im Gastgewerbe besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Die ökologische Bewirtschaftung der Abfälle aus der Gastronomie sollte durch das Abfuhrwesen nicht nur geplant, sondern in Zukunft auch intensiv gefördert werden. Niggs Ausspruch im Anschluss an die Pressekonferenz, wonach die Zürcher ihr Know-how auch anderen Städten (gegen Bezahlung, notabene) zur Verfügung stellen würden, war zwar als Scherz gedacht. Trotzdem wäre es nicht nur wünschenswert, sondern auch von einer gewissen Notwendigkeit, wenn der Zürcher Funke überspringen würde auf andere Agglomerationen. Allzugerne würden wir in der *hotel + touristik revue* über innovative Abfallentsorgungskonzepte oder Pilotprojekte in anderen Regionen berichten. □

TECHNIK

Handhygiene

Nicht so einfach, wie es scheint!

Bei der Planung eines Hotels oder Restaurants gilt es, an sehr vieles zu denken. Allzu schnell werden Überlegungsfehler oder kleine Nachlässigkeiten zur Ursache kostenaufwendiger Änderungen oder Umbauten. Da ist man froh, über Details wie die Ausrüstung eines Waschraums oder einer Grossküche mit Handwaschsystemen nicht allzu viele Gedanken verschwenden zu müssen. Der Sanitärinstallateur wird's schon richten. Weit gefehlt – auch hier lohnen sich Vergleiche!

GUIDO MESSMER*

«Der Teufel steckt im Detail», sagt ein altes Sprichwort. Und die Wahl des richtigen Handwaschsystems wird von vielen Leuten als Detail angesehen. Es sind verschiedenste Modelle von diversen Herstellern auf dem Markt, und der «unverbildete Konsument» lebt in der Gewissheit, das sei alles dasselbe, einfach anders angeschrieben . . . Natürlich ist die Sache nicht ganz so einfach.

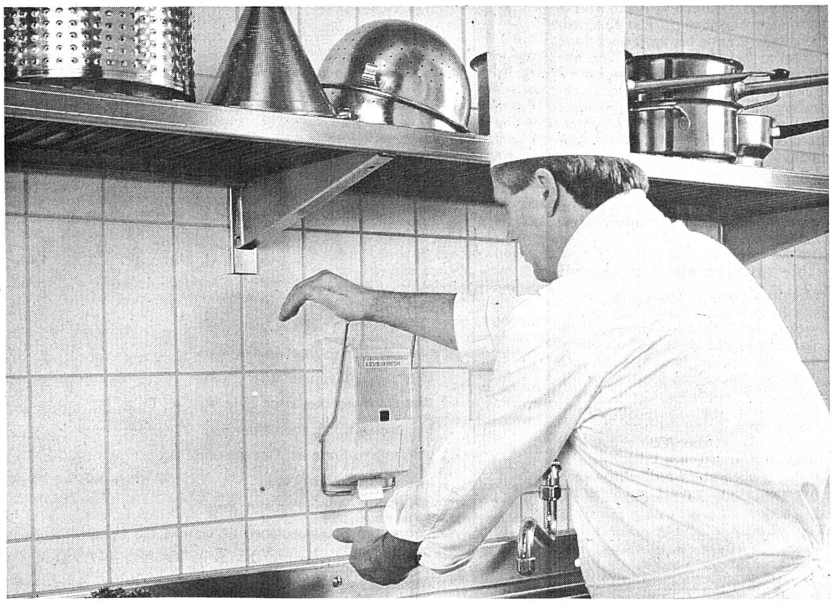
Die Regel: Unerfreuliche Resultate

Wenn wir uns die Hände waschen, sind damit bestimmte Absichten verbunden. Wir wollen vielleicht sichtbaren Schmutz entfernen, weil die vorangegangene Tätigkeit ihre Spuren hinterlassen hat. Oder wir streben «Reinheit» an, nach WC-Besuchen beispielsweise. Wir waschen die Hände, weil wir für die Zubereitung von Speisen hygienische Bedingungen schaffen wollen.

Versuche mit Testpersonen zeigen ganz deutlich auf, dass diese Ziele oft verfehlt werden. Die optische Sauberkeit nach normaler Verschmutzung wird meist problemlos erreicht, doch mit der Hygiene sieht es etwas anders aus. Wenn wir Abklatschproben vor dem Händewaschen nehmen und sie vergleichen mit den Ergebnissen, die nach der Prozedur gemacht wurden, kommt so manche Testperson ins Staunen. Meist sind die Resultate wenig ermutigend, nicht selten sogar nach dem Waschen schlechter als vorher! Nehmen wir parallel dazu noch Proben vom normal begangenen PVC-Fussboden und stellen sie den Ergebnissen der gewaschenen Hände gegenüber, wird die Frustration noch grösser: In vielen Fällen ist der Fussboden sauberer!

Also lassen wir das Händewaschen künftig besser bleiben? Oder weshalb kommt es denn zu solch bedenklichen Resultaten?

Der «Sinnersche Kreis» besagt, dass für jede Reinigung vier Faktoren berücksichtigt werden müssen: Zeit, Mechanik, Temperatur und Chemie. Wenn wir Seife richtig einmassieren – das darf ruhig eine Minute oder länger dauern – und dazu noch warmes Wasser verwenden, haben wir diesem Grundsatz entsprochen. Bei besonders hohen Anforderungen (medizinischer Bereich, Lebensmittelverarbeitung) ist auch den Fingernägeln Beachtung zu schenken und der Gebrauch einer desinfizierenden Seife oder eines Händedesinfektionsmittels im Anschluss ans Waschen zu prüfen.



Spezielle Vorrichtungen ermöglichen eine Betätigung der Dosiervorrichtung ohne Handkontakt. *Bilder zvg*

Handtücher aus textilen Stoffen sind der grösste Feind jeder Handhygiene. In dieser feuchten und meist auch warmen Umgebung können sich die Mikroorganismen herrlich vermehren und den nächsten Benützer kontaminieren. So verkommen einwandfrei gewaschene Hände innert Sekundenfrist zur Farce.

Ein zweites Problem liegt bei den Seifenspendern selbst. Es gibt Modelle, die so gebaut sind, dass man bei der Betätigung des Spendermechanismus mit grosser Wahrscheinlichkeit Seifenrückstände, die auf dem Dosierkopf einen Pfropfen bilden, berührt. Auf diese Weise bildet sich dort in Kürze eine Bakterienkultur, die dafür sorgt, dass wir mit bereits verkeimter Seife bedient werden. Das gleiche Problem entsteht auch beim Nachfüllen der Spender. Viele dieser Geräte sind mit «bakteriell angereicherter Seife» gefüllt und sorgen so dafür, dass die Aktion Händewaschen zu einer kontraproduktiven Massnahme verkommt.

Und die Lösung?

Das richtige Verhalten der Benutzer eines Handwaschsystems ist schwierig zu beeinflussen. Wir müssen uns demzufolge auf die optimale Ausrüstung konzentrieren. Der Seifenspender muss so gebaut sein, dass ein direkter Handkontakt mit dem Dosierkopf vermieden wird. An Orten mit hohen hygienischen Anforderungen sind Vorrichtungen zu empfehlen, die ein Dosieren mittels Unterarm oder Ellbogen ermöglichen. Zudem ist es ideal, wenn die Nachfüllkartusche so konzipiert ist, dass bei einem Wechsel auch die Dosiervorrichtung ersetzt wird, um Verstopfungen und Pfropfenbildungen, die stets zu Bakterienkulturen werden, zu vermeiden. Nur so sind unerwünschte Kontaminationen auszuschliessen.

Spender für Offennachfüllseife sind allenfalls zu verantworten bei Verwendung von Seifen mit bakterizidem Zusatz.

Zum Trocknen der Hände eignen sich Einmalhandtücher aus Papier, nachziehbare Handtuchrollen oder Warmlufttrockner. Das Vorurteil, Einmalhandtücher seien aus ökologischer Sicht abzulehnen, muss bei einer genauen Gegenüberstellung mit waschbaren Handtuchrollen zumindest in Frage gestellt werden.

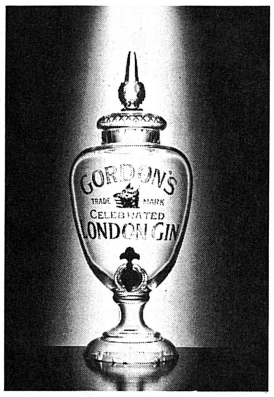
Wer in die Situation gerät, über die Anschaffung von Handwaschsystemen entscheiden zu dürfen, tut gut daran, Vergleiche anzustellen. Die verschiedenen Systeme sind nicht nur anders angeschrieben, es gibt sehr wohl beträchtliche Unterschiede! □

* Training Manager, Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen

FIRMEN BERICHTEN

Eine Drink-Geschichte geht um die Welt

Die beiden Marken Schweppes und Gordon's verbinden sich nicht nur zum englischen Gin Tonic, sondern haben in ihrer Geschichte weitere Gemeinsamkeiten. Sind doch beides englische Produkte, die auf einen weit über 200jährigen Erfolg blicken können. Heute führt Unifontes AG, Rheinfelden, Schweppes



in fünf verschiedenen Sorten zur Auswahl: Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Bitter Orange sowie die beiden fruchtigen Schweppes Lemon und Grapefruit. Gin stammt wahrscheinlich ursprünglich aus Holland, wo er als Genever bekannt ist.

Heute ist Gin Tonic das Synonym eines klassischen Mixgetränkes, das Menschen aus allen Nationen verbindet.

Unifontes AG, 4310 Rheinfelden, Tel. (081) 22 00 47

Tinto, Blanco und Rosado aus Rioja

Seit vier Generationen produziert die Familie *Muro* in ihrer Bodega in Fuenmayor (Logroño) Rioja-Weine der Extra-Klasse. Begünstigt durch die vorzügliche Lage ihrer fünf Weinberge, gelingt es dieser Winzerfamilie Jahr für Jahr, mit traditionellen Anbau-, Kelterungs- und Ausbaumethoden überragende Erzeugnisse hervorzubringen, die unter anspruchsvollen spanischen Geniessern längst zum Geheimtip geworden sind: Ein charaktervoller Tinto, mild und aromatisch zugleich, dessen rubinrote Farbe allmählich ins Ziegelrot übergeht. Ein altgolden schimmernder, trockener und milder, im Eichenfass ge-

alterter Weisser. Und ein ausserge-wöhnlich fruchtiger, abgerundeter Rosado.

Dank Beziehungen zu namhaften Weinproduzenten in aller Welt ist es der Curti SA in Bern – dem Spezialhaus für Gourmetfreuden aus dem Süden – gelungen, mit diesen Riojas drei Spitzenweine exklusiv für die Schweiz zu gewinnen.

Curti SA, 3000 Bern 5, Tel. (031) 26 06 61

Eier im neuen Kleid, eine Weltpremiere

Seit Jahren kennt man die Verpackungen für Flüssig-Ei à 2, 5 und 10 kg: ein Polybeutel mit einem Umkarton. Die Diskussion um überflüssiges Verpackungsmaterial hat zugenommen. Ab sofort erfolgt die Auslieferung unserer Eiprodukte im neuen Verpackungssystem. Die flüssigen Eier werden unter höchsten hygienischen Anforderungen in 3schichtige (Lichtschutz-)PE-Beutel zu 2 und 10 kg abgefüllt. Die Beutelfarben geben über den Inhalt Auskunft. Für den Transport stehen durchsichtige Mehrweggebinde (stapelbar und Paletten-konform) zur Verfügung. Ein durchsichtiges Schüttgefäss erleichtert in der Bäckerei oder in der Grossküche das Arbeiten mit den umweltverträglichen Beuteln. Wir hoffen, dass wir einen aktiven Beitrag an den Umweltschutz und damit zur Reduktion des Abfallberges leisten können (zirka 100 Tonnen weniger Wellkarton pro Jahr).

Lüchinger Schmid, 8302 Kloten, Steinackerstrasse 35, Telefon (01) 814 08 00, Fax (01) 814 30 43

Wetrok nimmt Gebinde zurück

Gebinde und Gebindeetiketten von Wetrok, vertrieben durch die Zürcher Firma Diethelm & Co AG, werden seit einiger Zeit ausschliesslich aus rezyklierbarem und umweltneutralem Polyäthylen hergestellt. Die Behälter können, leer und gespült, zurückgegeben werden. Die retournierten Gebinde werden dem Recycling zugeführt, wo sie zu Elektrorohren, Kehrichtsäcken und so weiter verarbeitet werden. Grossverbraucher können zudem die Reinigungsprodukte in 200-Liter-Polyäthylenfässern beziehen, die von Wetrok gratis zur Verfügung gestellt werden.

Weitere Informationen: Diethelm & Co AG, Wetrok, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich, Tel. (01) 306 14 70, Fax (01) 302 87 70.

«Hero Bistro»: Aufreissen und unbeschwert geniessen

Aufreissen und geniessen, heisst das Motto bei der soeben von Hero auf den Markt gebrachten neuartigen Fertigmalzeit «Hero Bistro», Konsumiert werden die drei mit einem leichten Dressing verfeinerten Salatspezialitäten Pouletsalat, Reissalat und Maissalat mit

Curry direkt aus der Verpackung, wo immer man gerade Lust auf eine Zwischenmahlzeit verspürt: Am Arbeitsplatz, in der Schulpause, auf dem Autobahnrastplatz usw. «Hero Bistro» ist praktisch in der Handhabung und mit einer Portionengrösse von 180 g auf den kleinen Appetit zugeschnitten. Die Zusammensetzung wurde nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten komponiert. Dadurch ist «Hero Bistro» besonders bekömmlich. Der Kaloriengehalt pro Portion beträgt je nach Sorte zwischen 105 und 115 kcal. Wie alle Hero-Produkte enthält «Hero Bistro» keine Konservierungsmittel. Dank einer aufwendigen Neuentwicklung konnte bei der leicht zu öffnenden umweltgerechten Verpackung gänzlich auf Aluminium verzichtet werden. Die gesamte Verpackung (Deckel und Becher) sind unschädlich vernichtbar. Um den Verpackungsaufwand weiter zu verringern, wurde bewusst auf einen Umkarton verzichtet.

Telefonieren mit den Augen!

Mit der Apparatefamilie Brigit wurde von der Ascom ein Komforttelefon entwickelt, das Spitzentechnologie, High-Tech und modernstes Design miteinander verbindet. Sie besticht denn auch durch ihr innovatives, ästhetisches Design. Diese aufsehenerregende äussere Form wurde bereits mit internationalen Design-Preisen ausgezeichnet.

Damit ist es aber nicht getan. Eine Reihe von zusätzlichen Leistungsmerkmalen ermöglicht ein noch effizienteres Arbeiten. Funktionalität und hoher Be-

dienungskomfort zeichnen den Design-Apparat Birgit aus: Freisprechen, 64 Kurzwahlspeicher, 48 Zielspeicher, Wahlwiederholung der 4 letzten Nummern, Zeitmanagement mit optischen und akustischen Terminrufen sowie Datum und Uhrzeit im schwenkbaren Display. Die Menuführung zur Programmierung aller Speicher und Einstellung der Funktionen ist ein weiteres Plus. Brigit gibt es in den Farben Anthrazit und Weiss.

Ascom Gfeller AG, 3007 Bern, Tel. (031) 50 52 81.

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen gerne

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

Haben Sie Lüftungsprobleme?
● Rauchige Luft
● Zugserscheinungen
● Servicearbeiten
Ihre Spezialfirma:
ARIA LÜFTUNGS TECHNIK
K. Schütz
8580 Amriswil
Tel. 071/67 24 26

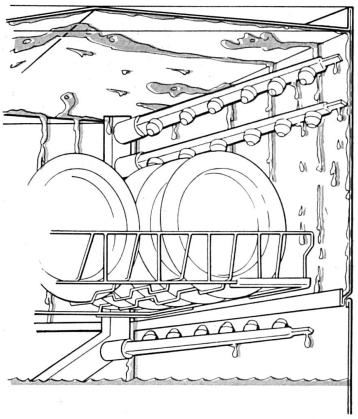
Jetzt brauche ich die aktuellsten Abflug- und Ankunftszeiten vom Flughafen. Ohne lange zu telefonieren.

LUEG DOCH SCHNÄLL IN TELETEXT SEITE 380.

TXT
SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

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

Wir lassen Ihr Geschirr nicht im Regen stehen.



Technische Details, die Ihnen viel Arbeit ersparen.

▶ Im Regen der Laugentropfen nämlich, der von der Decke mancher Spülmaschine oder deren Wascharm auf das frisch gereinigte Geschirr tropft, sobald der Spülvorgang zu Ende ist. Flecken und Schlieren sind die Folge.

▶ Wir haben das Problem gelöst. In unseren Spülmaschinen ist erstens die Decke nach allen Seiten abgeschrägt, so daß alle Laugenspritzer zur Seite hin ablaufen. Zweitens sind die Wascharme und Waschdüsen seitlich angebracht und können also den Glanz nicht nachträglich wieder trüben.

▶ Wir wissen, worauf es Ihnen beim Spülen ankommt. Es sind oft die kleinen technischen Details, die den feinen Unterschied ausmachen. Und mit denen wir Ihnen zum Beispiel das Nachpolieren ersparen.

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

SWISS MADE

winterhalter Gastronom

USA

Kein Brokkoli für Bush

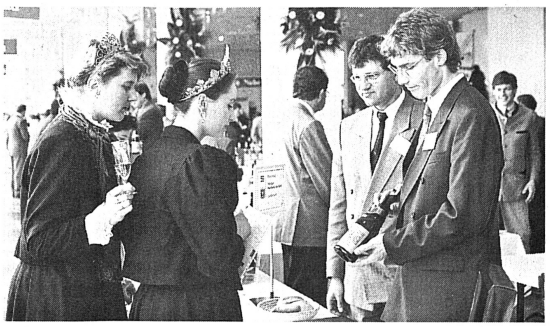
Forscher der John-Hopkins-Universität in Baltimore haben in den Brokkoli – laut Duden Spargelkohl – eine Substanz entdeckt, welche die Aktivität von bestimmten Enzyme fördert, die ihrerseits die Bildung von Tumoren hindert. Es sind bereits mehrere natürliche und synthetische Verbindungen gefunden worden, welche diese schützenden Enzyme stimulieren, doch keine sollen ebenso wirkungsvoll sein, wie die neugefundene Substanz. Wer also viel Brokkoli oder auch Rosenkohl isst, hat nach Überzeugung der Forscher ein geringeres Krebsrisiko als solche, die diese Gemüse meiden. Interessant ist auch die Erkenntnis, dass selbst das Kochen, Dämpfen und das Aufheizen im Mikroofen die heilende Substanz, genannt Sulforaphane, nicht beeinträchtigen soll.

Freilich ist hinzuzufügen, dass es sich beim Sulforaphane um ein Chemikalium handelt, dessen Wirkung immer noch nicht bis in alle Einzelheiten verstanden wird. Es ist somit nicht anzunehmen, dass diese Substanz demnächst in Fläschchen abgefüllt auf den Markt kommt und solchen Leuten verabreicht werden kann, die den Spargelkohl nicht hinunterbringen. In den USA machte diese Erkenntnis vor allem auch deshalb Schlagzeilen, weil Präsident George Bush einst in aller Öffentlichkeit erklärte, dass er Brokkoli nicht mag, dass ihn seine Grossmutter dazu zwang, Brokkoli zu essen, und dass er sich jetzt als Präsident der Vereinigten Staaten weigere, dies weiterhin zu tun. *CC*

Mainzer Weinbörse

Deutschlands Riesling-Kult

Die Mainzer Weinbörse bot Gelegenheit, 881 Weine aus elf verschiedenen Anbaugebieten zu verkosten. Fazit: für Weissweinliebhaber halten deutsche Winzer vom Feinsten bereit.



Zwei Weinköniginnen beim kritischen Begutachten; die Herren wirken leicht frustriert bei soviel hoheitlicher Grazie. *Bild Stefan Keller*

Bereits zum 19. Mal organisierten die im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) zusammengeschlossenen Weinbaubetriebe ihre Weinbörse. Sie richtet sich an den Handel, an Importeure, an Gastronomie und Fachpresse. Die helle, offene Rheingoldhalle in Mainz bot den idealen Rahmen, um sich ein repräsentatives Bild der aktuellen Qualitätsweinproduktion zu machen. 82 Produzenten waren mit ihren jüngsten Jahrgängen anwesend, boten die Weine zur Degustation an und standen Rede und Antwort. Die 165 VDP-Güter zählen zur Elite der insgesamt rund 15 000 Weinbaubetriebe, welche eine Fläche von 90 000 Hektaren bewirtschaften. 85 Prozent davon sind mit weissen Sorten bestockt, mit Riesling × Silvaner, Scheurebe, Kerner, Grauburgunder, Silvaner und Riesling.

Aus dem reinsortigen Riesling werden zweifellos die besten deutschen Weine gekeltert, die feinsten unter ihnen zählen zu den grossen Weissweinen dieser Welt. In der Nase gefallen sie durch Aromen, die an frische Äpfel, an Pfirsiche oder Grapefruits erinnern, im Gaumen durch Rasse und Eleganz. Riesling-Weine werden in verschiedenen Spielarten angeboten: Knochentrocken mit Säurewerten, die drei- bis viermal höher liegen als die eines Schweizer Chasselas, halbtrocken, also versetzt mit einer Süssreserve und dadurch mit einem subtilem Süsse-Säure-Spiel, als Spätlese, in der Folge etwas fülliger, als edle Auslese oder dann als Exklusivitäten in den Süssweinvarianten Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein. Die letzten drei sind rare, edelste Delikatessen.

Für alle Prädikatweine gilt: Sie dürfen – im Gegensatz zu Schweizer Weinen – vor der Gärung nicht aufgezuckert werden. Meist liegen sie deshalb im Alkoholwert tief, glänzen durch Feuchtigkeit, sind angenehm leicht und bekömmlich. Erst nach der Gärung kann ihnen durch Zugabe von unvergorenem Traubenmost eine halbtrockene bis süsse Geschmacksrichtung gegeben werden.

Warum werden deutsche Weine selbst hierzulande von Weinkennern so wenig beachtet? Ein Grund liegt in den Einfuhrbeschränkungen für ausländische Weissweine. Es ist allerdings nur noch eine Frage der Zeit, bis diese Handelsbarriere fallen wird. Vorläufig aber ist das Angebot an hochwertigen deutschen Weinen klein. Ein anderer Grund ist der Chauvinismus. Noch immer haben die Schweizer das Gefühl, ihr Chasselas sei der Weisswein schlechthin. Der Schluck über die Grenzen eröffnet eine neue Geschmacksvielfalt. Nachteilig für den Verkauf wirken sich die häufig altmodische Etikettengestaltung und die Weinnamen aus: Heitersbrünnchen, Krötenpfuhl, Hinkelstein und Narrenkappe haben einen andern Klang als Solaia, Tignanello oder Château Margaux. In der Flasche aber lagern Weissweine, die Freude machen. *SK*

Nachwuchswettbewerb

Schweizer Lehrlingssieg in Budapest

Zwei Absolventen der Allgemeinen Gewerbeschule Basel haben in Budapest den Nachwuchswettbewerb der ECA European Catering Association gewonnen. Unter den zahlreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus den sechs europäischen Ländern Belgien, England, Holland, Schweden, Schweiz und Ungarn sind schweizerischerseits *Sandra Glaus,* Servicefachlehrling im Hotel Drei Könige am Rhein, Basel, und *Alex Locher,* Kochlehrling im Hotel Europe, Basel, mit dem begehrten Gastronomiepreis der ECA ausgezeichnet worden.

Das Schweizer Team musste eine Anzahl Fragen zu verschiedenen Themen aus Küche und Service sowie über Allgemeinwissen beantworten. Die Lehrlinge zeigten dabei, dass die theoretische Ausbildung in der Schweiz einen Vergleich mit anderen europäischen Ländern nicht zu scheuen braucht. Das Schweizer Team wurde von *René Flückiger* (Abteilungsvorsteher Gewerbeschule Basel), *Dieter Beyerle* (Eidg. dipl. Küchenchef und Fachlehrer, Vorstandsmitglied des Schweizerischen Kochverbandes), *Jean-Claude Wermeille,* Basel, und *Evelyne Brack* (Mitglied der Geschäftsleitung des SV-Service) begleitet.

Ziel dieses gastronomischen Wettbewerbes ist die Nachwuchsförderung im Gastgewerbe sowie die Förderung der europäischen Kontakte unter der jungen Generation der Branche.

Der 1964 gegründeten ECA European Catering Association – die führende Gastronomie-Fachorganisation Europas – gehören neben dem für die Schweiz federführenden SV-Service das DSR, Morges, die Union Helvetia sowie die Nestlé SA an. *r.*

Mitteltaler Tafelrunde

K(l)eine Krise in der Gourmetszene

Die Ausbildung zum Koch in der Gastronomie ist hart, stressreich, aber nach wie vor nicht weniger erfüllend und zukunftsorientiert. In der Mitteltaler Tafelrunde wurden unter anderem die momentanen Probleme der Spitzengastronomie erörtert. Fazit: Auch bei einigen Nachfrage- und Absatzproblemen hat die Gourmetgastronomie eine wichtige Vorreiterrolle.

Hermann Bareiss vom Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal im Schwarzwald drückte es im Zusammenhang mit der lebhaften Diskussion über dieses Thema auf der Mitteltaler Tafelrunde so aus: «Die Spitzengastronomie soll unbedingt an ihrer Qualitätsvorstellung festhalten.» Und: «Die rezessionsbedingten Probleme werden wir in den Griff bekommen!» Das weist daraufhin, dass die Spitzengastronomie da oder dort «in Frage gestellt» wird, ein typisches Merkmal ihres gegenwärtig hohen Standes: wo Gipfel erreicht werden, droht die reale oder auch nur vermutete Gefahr des Abstieges.

Dabei unterstreichen gerade die (wenigen) Aussteiger aus der «Szene» die Lebendigkeit in der Fluktuation, wie sie ebenso fast täglich in weitaus grösserer Zahl «Einsteiger» erbringt. Gerade sie geben mit neuen Ideen, nicht selten kühn genug, der grossen Küche die notwendigen Impulse.

Die Hochzeit der Nouvelle cuisine

Lothar Eiermann vom Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe lobt diese Fluktuation auch wegen ihrer im einzelnen negativ erscheinenden Folgen, wenn er schreibt: «Wer kennt sie nicht, diese kleinen Restaurants mit dem grossen Anspruch, die in der Hochzeit der Nouvelle cuisine wie Pilze aus dem Boden schossen und jetzt wieder zu sind. Das ist meines Erachtens eine gute Entwicklung.» Dennoch spricht Eiermann ebenso die Vorbildwirkung der stabilen Gourmetgastronomie an, von der er Verantwortung in der Überzeugungsarbeit verlangt, die sie real auch tatsächlich leistet.

Es gibt im deutschsprachigen Raum eine erfreuliche Zahl von Fachzeitschriften mit grossem populärem Leserkreis und Hotel- und Restaurantführer in erstaunlicher Auflagenhöhe. Sie zeichnen, fast ausnahmslos verantwortungsvoll, die Leistungen nicht nur der Spitzenrestaurants, sondern auch der breitgefächerten Gastronomien aus. Die Symbole und Embleme gehören zu den anvisierten Zielen junger und «gestandener» Küchenmeister, so dass gerade von ihnen eine nicht zu unterschätzende positive Ermunterung ausgeht.

Jede Leistung hat ein Recht, ja einen Anspruch auf Würdigung. Dieser Idealaustausch von Leistung für die Gesellschaft und daraus resultierender Anerkennung durch sie erbringt jene Faszination, deren kultureller Einfluss nicht unterschätzt werden darf.

So war zu erwarten, dass trotz kontroverser Diskussion auch die letzte Mitteltaler Tafelrunde, wie die vorausgehenden sechs Veranstaltungen dieser verdienstvollen Art, positiv ausklingen würde: die Spitzengastronomie in Deutschland, mag sie noch so gefordert, im einzelnen sogar gefährdet erscheinen, steht dennoch auf sicheren Beinen, auf jenen der überzeugenden Logik. Der wichtigste Bereich kommunikativer Humanität, die Gastronomie, wird auch in Zukunft nicht hinter der allgemeinen Entwicklung von Lebensqualität zurückstehen. *WA*

Ernährung

Butter und Rahm im Aufwind

Der Konflikt zwischen dem Genuss von Milchfett und den damit zusammenhängenden ernährungsphysiologischen Bedenken beschäftigte die milchwirtschaftliche Forschung kürzlich an einer Tagung in Bern-Liebefeld.

Als Folge von veränderten Ernährungsgewohnheiten verminderte sich in den letzten zehn Jahren der Verbrauch von tierischen Fetten um 25 Prozent. Mit dem Trend zur natürlichen Ernährung zeichnet sich jedoch nach einer Untersuchung des Zentralverbandes schweizerischer Milchproduzenten eine Wende ab. Der Verarbeitungsprozess selbst werde vor allem von jüngeren Konsumentinnen und Konsumenten höher bewertet als früher, was die Butter gegenüber den hochverarbeiteten pflanzlichen Fetten wieder besser stelle. Die einfache Formel «pflanzliche Fette gleich gesund = tierische Fette gleich schlecht» sei nicht mehr haltbar. Der Zusammenhang von Herz-Kreislauf-Krankheiten mit dem Nahrungsmittelcholesterin werde heute überbewertet. Aus ernährungsphysiologischer Sicht sei eine möglichst cholesterinfreie Ernährung nicht sinnvoll. *LID*

MIXED PICKLES

Geflügelfleisch ist in

sts. Die Konsumenten haben im letzten Jahr soviel Geflügelfleisch gegessen wie noch nie. Zugenommen haben sowohl die Produktion im Inland als auch die Importe.

Wie bei der SEG, der Verwertungsgenossenschaft für Eier und Geflügel, zu erfahren war, wurde nach einem Rückgang des Konsums 1990 (−4 Prozent) im letzten Jahr wiederum mehr Geflügelfleisch gegessen (+ 5,3 Prozent). Mit insgesamt 76,8 Millionen Kilogramm oder 11,1 Kilogramm pro Kopf erreichte der Geflügelfleischkonsum einen neuen Höchststand. *LID*

Gute Ertragsaussichten bei inländischen Frühkartoffeln

Seit Mitte Mai kommen in grösseren Mengen inländische Frühkartoffeln auf den Markt. Ideale Entwicklungsbedingungen begünstigten das Wachstum. Die Ertragsaussichten sind sehr gut, wie der Informations- und Pressedienst der eidgenössischen Alkoholverwaltung (EAV) meldet. *r.*

CC prodega CASH+CARRY
Gültig vom 12. 6. bis 18. 6. 1992

Kalbsschnitzelfleisch Unterspälte
total enthäutet
per Kilo 24.80

Roastbeef
gebraten, ½ VAC
per Kilo 34.90

Dierks Nova Margarine
Block zu 1 Kilo 4.48

Ditzler Sommergemüse
tiefgekühlt, Karton zu 5 Kilo
per Kilo 3.58

Grey Poupon Gurken
unsortiert
51 Dose 8.18

Prodega Ice Tea
Beutel 90 g —.55

La Côte
Caprices du Soleil
Pot 50 cl 3.40
+Wust

Tischdeckenpapier Tweed
weiss, 100 cm × 45 m
per Rolle 11.50
+Wust

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

JETZT ZU MIETEN VON DER BAHN

Die Gelegenheit für ein Wirtepaar!

Wir vermieten per 1. Dezember 1992 das

Bahnhofbuffet Rorschach Hafen

Dieses bekannte, direkt am Bodensee gelegene Lokal verfügt über eine gepflegte Restauration mit insgesamt 250 Sitzplätzen. Dank dem grossen, pächterseitigen Einsatz, geniesst dieser Betrieb einen ausgezeichneten Ruf.

Wir suchen deshalb ein Gastgeberpaar, das gewillt ist, dieses Lokal mit persönlichem Engagement innovativ weiterzuführen.

Als Bewerber sollten Sie über eine solide gastgewerbliche Ausbildung verfügen und sich über die erfolgreiche Leitung eines Restaurationsbetriebes ausweisen können.

Solvente Interessenten, welche sich von dieser attraktiven, langfristigen Aufgabe angesprochen fühlen, richten bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen bis 30. Juni 1992 an die SBB Kreisdirektion III, Hauptabteilung Liegenschaften, Postfach, 8021 Zürich.

Für weitere Aukünfte steht Ihnen Herr K. Pöhner, Telefon (01) 245 38 48 gerne zur Verfügung.

SBB

O 47351/199176

Wir verpachten per 1. September 1992 unser gemütliches, neu renoviertes

Restaurant auf dem Zugerberg

Der vollständig eingerichtete Betrieb kann in Spitzenzeiten auf Selbstbedienung umgestellt werden und umfasst folgende Lokalitäten:

- Restaurant mit 60 Plätzen
- Säli mit 30 Plätzen
- herrliche Aussichtsterrasse mit 70 Plätzen
- grosszügig ausgebaute Küche
- genügend Wirtschaftsräume
- grosse Wirtewohnung

Das Restaurant liegt direkt bei der Bergstation Zugerbergbahn und bietet einem initiativen Wirtepaar beste Möglichkeiten, die eigenen Ideen umzusetzen.

Weitere Informationen und Unterlagen erhalten Sie nach Eingabe Ihrer detaillierten Bewerbung bei der

Zugerbergbahn AG
Herrn J. Barmettler
Postfach 4864
6304 Zug

Zugerberg Bahn

47288/34084

KUONI

Gebr. Kuoni Chur AG
Felsenaustrasse 5
7000 Chur
Tel. (081) 24 55 25

Ihr Auslieferungslager im Tor zur Ferienecke der Schweiz

Auf das Frühjahr 1993 oder nach Absprache vermieten wir im Grossraum Chur/Landquart moderne Infrastruktur.

Zu mieten sind:

- Büro- und Aufenthaltsräume 224 m³
- Lager – im Erdgeschoss 1785 m³
  – im Untergeschoss 1000 m³
- Garage 266 m³

Vorteile:

- in unmittelbarer Nähe Autobahnanschluss N 13
- Lagerbewirtschaftung und Distribution können wir auf Wunsch übernehmen

Interessenten melden sich bitte bei Frl. S. Allenspach Telefon (081) 24 55 25

P 47352/44300

Profilierter Hotelier/Restaurateur mit langjähriger Berufserfahrung und einem sehr guten Leistungsausweis sucht aufgrund Verkauf und Konzeptänderung

Pachtbetrieb

Hotel mit grösserer Restauration oder Restaurant ab zirka 1,5 Mio Umsatz.

Bitte richten Sie Ihre Kurzofferten, die selbstverständlich sehr vertraulich behandelt werden, an die Beauftragte:

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 91
Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Frau Y. Hirsbrunner gerne zur Verfügung.

47340/208191

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

Ascona – sofort zu verkaufen, evtl. zu vermieten, gediegenes

Geschäftshaus mit Tea-Room/Bar Laden, Geschäftsräume Ferienwohnungen

Kann nach eigenen Wünschen und Bedürfnissen umgestaltet werden.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 47290 an hotel revue, 3001 Bern.

47290/342076

Im Auftrag einer Hotelgruppe suchen wir in Miete (langjährige Mietverträge erwünscht) eventuell auch Kauf

3- oder 4-Stern-Hotels

in Städten, an Seen oder in Wintersportorten.

Diskretion zugesichert. Anfragen unter Chiffre Nr. 47301 an hotel revue, 3001 Bern.

47301/342173

Motels/Hotels

in den USA zu verkaufen mit Einwanderungsvisa. Erforderliches Kapital ab Minimum US-$ 250 000.–.
Dallenbach Immobilien, 6300 Zug
Telefon (042) 21 94 10, Fax (042) 22 18 84

47134/241210

Auswandern nach Kanada

Gelernter Koch, Absolvent der Hotelfachschule (bevorzugt Geranten-Ehepaar) hat die Möglichkeit, mit Schweizer als Partner in Toronto ein Restaurant zu übernehmen. Mindestbeteiligung Can. $ 30 000.–.

Arbeitsbewilligung wird eingeholt.

Bewerbungen mit Lebenslauf an P. O. Box 1080, 36 Adelaide-Street East, Toronto, Ontario M5C2K5

P 47350/44300

Im Kundenauftrag verkaufen wir in **Brunnen**, Kanton Schwyz, an bester und historisch bedeutsamer Zentrumslage, Nähe See und Schiffstation sowie am Ausgangspunkt des «Weges der Schweiz»

Restaurant

(73 Plätze und 30 Plätze auf Boulevard, mit Wohnhausteil)

Kaufverhandlungspreis inkl. sämtliches Inventar **Fr. 1 100 000.–.**

Für eine Besichtigung oder nähere Auskünfte steht Ihnen unser Herr D. Montandon jederzeit gerne zur Verfügung.

Svito ag
Liegenschaftenverwaltung Bautreuhand Bautechnische Beratung Expertisen Versicherungsberatung Schadenermittlung und -behandlung
Reichsgasse 16, 6430 Schwyz, Telefon 043 21 41 01

O 47220/199176

Schweizer Hotelier sucht in Miete (nur mit Vorkaufsrecht) oder zum Kaufen

Hotel

mit mind. 50 Betten und Restauration/Saal. Interessiert nur an Saisonbetrieben. Ich freue mit auf Ihr lukratives Angebot.

Chiffre 47407, hotel revue, 3001 Bern.

47407/306045

Zu verkaufen:

3-Stern-Hotel

im Oberwallis, mit 37 Betten, Sauna, Fitness, Solarium, herrlicher Umgebung, Restaurant und grosse Sonnenterrasse, 5-Zimmer-Attika-Wohnung.

Verkaufspreis:
2,7 Millionen Franken.
(Davon Fr. 500 000.– in WIR möglich).

Bitte melden unter Chiffre 47330 an hotel revue, 3001 Bern.

47330/14087

Basel

Gegenüber Muba zu vermieten das gutgehende, besteingeführte

Restaurant Landhof

zirka 100 Pl. + Terrasse 24 Pl.

Das Restaurant ist mit allen modernen Einrichtungen versehen. Sehr schöne Wirtewohnung und Angestelltenzimmer im Hause. Es kommt nur ein solventes, tüchtiges Ehepaar in Frage, das Erfahrung nachweisen kann. Günstige Übernahmebedingungen.
Offerten an: **Wellnvest AG,** Postfach 657, 4010 Basel.

P 47171/44300

Zürich

Mittelklassehotel

130 Betten, Restaurant, überdurchschnittliche Belegung, aus Familienbesitz zu verkaufen. Hervorragende Existenz für ausgewiesenen Fachmann. Diskretion zugesichert. Ihre Anfrage erwarten wir gerne unter Chiffre 692 Schmid Annoncen AG, Postfach 500, 8034 Zürich.

47341/58882

Sonne und Steuerparadies Teneriffa

Bars, Restaurants, Ausflugsboote, Appartements, Bungalows und auch neue Geschäftsideen realisierbar; Gastgewerbe von sFr. 50 000.– bis 1,7 Mio.; als Kauf, Ablöse, Finanzbeteiligung oder Komplettfinanzierung möglich.

Haben Sie Ideen und sind finanzkräftig – dann rufen Sie uns an unter der Telefonnummer (075) 3 52 25 oder senden Sie ein Fax an Nr. (075) 3 53 35.

GANTRISCH GURNIGEL

Unsere verdiente und geschätzte Pächterin will sich nach 10 Jahren entlasten

Neuverpachtung Skilift-Restaurant

auf Saison 1992/93

Bewerber(innen) melden sich schriftlich bei Hj. Neuenschwander, Finkenweg 8, 3123 Belp.

47322/339237

Zu verkaufen im Zentrum von **Thun,** an bester Geschäfts- und Passantenlage, renoviertes

Wohn- und Geschäftshaus mit Restaurant

Nähere Auskunft unter Chiffre F 005-772113 an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern.

P 47325/44300

Wir verkaufen in der Gegend von Lugano für einen unserer Kunden

schöne Bar

und

eleganter PUB

Nur seriöse Interessenten wenden sich an Telefon (091) 55 05 55.

P 47405/44300

Zu kaufen gesucht

4- bis 5-Sterne-Hotel

an bester Lage, mit effizientem Management und sehr guter Rendite, das aus persönlichen Gründen zum Verkauf steht.

mt Michael Trixl Treuhand
Bahnhofstrasse 25, 6300 Zug
Telefon (042) 22 62 72, Fax (042) 22 62 06

P 47176/44300

Zu pachten gesucht (eventuell Kauf)

Hotel

mit grossem Restaurant oder/und Saal.

Offerten unter Chiffre 560-32924 an ASSA Luzern, Postfach, 6002 Luzern.

A 47048/42790

Sempach LU

Zu verkaufen im historischen Städtchen Sempach

Liegenschaft mit Restaurant

60 Sitzplätze, Saal mit 50 Sitzplätzen (inkl. Gross- und Kleininventar). Bezug per sofort. Interessanter Preis.

Weitere Auskünfte unter Telefon (041) 99 27 23 zwischen 19.00 und 20.00 Uhr.

47335/342297

4-Stern-Hotel im Wallis

- Dem Niveau entsprechender Ausbau
- direkt vom Hotelbesitzer
- Finanzierung geregelt

Geeignet für unternehmerischen Hotelier mit

- Fähigkeitsausweis
- praktischer Führungs-Erfahrung in ähnlichen Positionen
- Eigenkapital

Unterlagen und Direktanfragen unter Chiffre 47336 an hotel revue, 3001 Bern.

47336/342246

Zu pachten oder mieten gesucht:

Sauna, Hallenbad, Fitnessräume

in bestehendem Hotel oder Privatklub.

Ich arbeite gerne selbständig, oder als Vorgesetzter auch angestellt.

Frühestens auf Mai 1993. Jetzt arbeite ich noch als Pächter in einer Sauna.

Sporttherapeut-Masseur, 44jährig, beste Referenzen, 22 Jahre im med. Beruf tätig.

Zuschriften unter Chiffre 47429 an hotel revue, 3001 Bern.

47429

Restaurant zu verpachten

An guter Verkehrslage zwischen Locarno und Tenero verpachten wir: Speiserestaurant/Bar mit 60 Sitzplätzen, zirka 70 Gartensitzplätzen und Parkplatz.

Mietantritt Anfang 1993 oder nach Vereinbarung. Langfristiger Fachvertrag möglich.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 47428 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

47428

Anzeigenschluss:

Ausgabe Nr. 26 vom 25. 6. 1992
Stellenanzeigen: Donnerstag 18. 6. 1992, 17 Uhr
Geschäftsanzeigen: Mittwoch 17. 6. 1992, 17 Uhr

Gastro-Persönlichkeiten (II)

Der Moskau-Schweizer Kempinski-Manager

Als Restaurantleiter bereitet sich Matthias Wettstein auf die Eröffnung des Hotel Baltschug Kempinski Moskau im Spätherbst am Roten Platz vor. Der am 25. Januar 1966 in Samedan geborene, in Pontresina aufgewachsene Bürger von Remetschwil AG stand der hotel + touristik revue freimütig Rede und Antwort über die Besonderheiten und Probleme in (noch) ungewohnter Umgebung.

GEORG UBENAUF

Für die drei Restaurants und drei verschiedene Bars des neuen Kempi-Hotels in Moskau ist der junge Schweizer *Matthias Wettstein* verantwortlich: Das Gourmet-Restaurant Le Romanoff mit 50 Plätzen, das 120plätzige Baltschug für Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie ein italienisches Bistro mit 60 Plätzen. Dazu eine Apero-Bar mit Restauration, eine Tagesbar mit Cafe Kranzler, dessen Hauptattraktion das Panoramafenster zum Roten Platz sein dürfte, und die Piano-Bar, die nur nachts geöffnet sein wird.

Bei der Piano-Bar bereits beginnen die Probleme: Prostitution und Kriminalität haben sich in ähnlichen Bars der ehemaligen Intourist-Hotels in Moskau breit gemacht. «Wir werden vorsichtig sein müssen», weiss Wettstein. Aber er ist sich sicher, dass er sich vom miesen und korrupten Image der anderen wird abheben können. Offiziell ist der Termin der Hoteleröffnung noch nicht bestimmt, wenn er intern auch schon festgelegt wurde, doch in Moskau wird mit anderen Massstäben gemessen als bei üblichen Hoteleröffnungen. «Niemand weiss, wer bei Behörden oder amtlichen Stellen wo und für was verantwortlich ist.»

Die Unsicherheit spürt Wettstein auch auf anderen Gebieten: «Da verhandelt man tagelang über Lebensmittellieferungen und glaubt sich kurz vor einem Vertragsabschluss – da eröffnen einem die Gesprächspartner, sie seien doch wohl nicht die kompetenten Leute und man müsse noch einmal mit ihren ‚Kollegen' reden. Alles beginnt von vorn», kann er ein Leidenslied singen.

Für seine Restaurants hat Wettstein ein klares Konzept: Im Bistro wird er eine nur italienische Küche bieten, mit hausgemachter Pasta. «Die Küchenbrigade bringt das schon zustande», ist er überzeugt. Für das Restaurant Baltschug plant er ein internationales Angebot von Zürcher Geschnetzeltem («aber ohne Nierli») bis zu Fisch. Und im Le Romanoff «probieren wir klassische russische Küche mit deutscher Komponente». So Herdöpfel-Blini mit rotem und schwarzen Kaviar, Borschtsch – mit Entenbrust aufgewertet und Stör. Letzterer wird ihm am wenigsten Probleme bei der Beschaffung machen: «Stör gibt es in guter Menge und Qualität in Moskauer Fischgeschäften.» Seezunge, Seeteufel, Scampi und andere Fischspezialitäten aber muss Wettstein importieren.

Importe aus Westeuropa

Viele Lebensmittel wird er aus dem Westen einführen – per Tiefkühl-Lastwagen, alle zwei Monate rechnet er mit einem Camion, der etwa zwei Wochen unterwegs sein wird. Was an Superqualität oder Frischware sofort benötigt wird, muss per Lufthansa-Fracht eingeflogen werden. Getränke, vom Wein bis zu Mineralwasser und Cola, kommen sämtlich aus Frankreich oder Deutschland. Gemüse und Fleisch soll weitgehend bei russischen Produzenten eingekauft werden. Allerdings ist Winterware aus russischen Treibhäusern völlig unbrauchbar. Für alles, was er im Lande kaufen will, möchte Wettstein «lieber höhere Rubelpreise» zahlen, als die Lieferanten mit Devisen zu ködern. «Man würde die aufkeimende Wirtschaft gleich wieder kaputtmachen», ist er überzeugt.

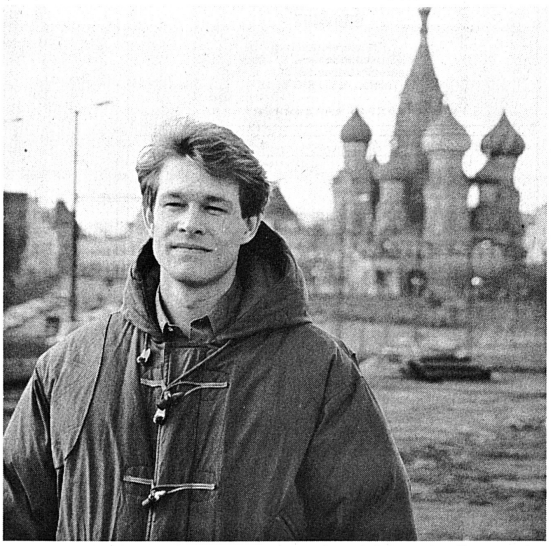
Die Finanzen sind noch auf absehbare Zeit ein Problem. So sind alle Preise im Hotel Baltschug Kempinski Moskau in DM ausgeschrieben und müssen auch in harten Valuta – bar oder per Credit Card – bezahlt werden. Dennoch rechnen Wettstein und seine Kollegen mit russischen Gästen – «man glaubt ja gar nicht, wie viele Einheimische über hohe Valuta-Summen verfügen». Ausserdem gibt es mehrere Einzelhandelsgeschäfte wie das finnische Unternehmen Kalinka Stockmann, Karstadt im «Gum» und eine Spar-Tochter, die nur gegen Valuta verkaufen.

Ein Hauptproblem liegt beim Personal. Insgesamt wird Wettstein 73 Leute beschäftigen, doch er musste bereits jetzt erkennen, dass «nur 10 bis 20 Prozent qualifiziertes Personal» sein werden. Zwar gesteht er den meisten zu, «äusserst willig» zu sein, aufgrund der allgemeinen Unsicherheit aber «steht die Motivation völlig still». So sucht er vornehmlich nach «Älteren» (zwischen 26 und 35 Jahren), die über Auslanderfahrung (meist in Ländern des ehemaligen Ostblocks) verfügen, oder nach Absolventen der beiden Moskauer Kellnerschulen, in denen Kurse von sechs Monaten (mit Austauschmöglichkeiten in Spanien und Italien) laufen.

Alle anderen sollen in eigenen Trainingskursen angelernt werden – «bei direkten Arbeiten im Rollenspiel». So hofft Wettstein für seine Truppe, dass die Hoteleröffnung sich möglichst lange hinzieht, damit er recht lange seinen eigenen Probebetrieb in Gang halten kann. Jeweils die eine Hälfte seines Personals soll die andere im Probeservice bedienen.

Die Bezahlung erfolgt in Rubel, wobei ein Grundgehalt und ein variabler Inflationsausgleich addiert werden. Zusammen macht das zwischen 10 000 und 19 000 Rubel aus, zurzeit. Wann sich das grundlegend ändern wird, hängt von der russischen Wirtschaft und ihrer Zugehörigkeit zur Weltwirtschaft ab. Zur Verständigung mit seinem Personal hat Wettstein einen Dolmetscher als Assistenten eingestellt, der Tourismus studiert und in Österreich und Ungarn gearbeitet hat. Zwar hat Wettstein bei seiner Vorbereitung auf Moskau im Hamburger Kempinski-Haus Atlantic auch Russisch gelernt, aber noch reicht es nicht für die gesamte Verständigung.

Zu den Problemen mit den Mitarbeitern kommen die Arbeitswege: «Für vier U-Bahn-Stationen benötigt man in Moskau rund 45 Minuten, man muss sich das erst einmal klarmachen», beschreibt der Schweizer die anderen Dimensionen. Die Bahnen verkehren aber nur bis 0.30 Uhr und ab 6.00 Uhr früh. Für das Personal wird es also Shuttle-Bus-Verbindungen des Hotels oder Fahrgemeinschaften geben müssen. Die insgesamt 23 «Expatriats» in der Führungsetage des Hotel Baltschug Kempinski Moskau leben (noch) im Hotel, suchen aber sämtlich eine Wohnung. «Nicht, dass es die nicht gäbe», lacht Wettstein. «Aber was dafür verlangt wird – in dem Bereich haben die Russen Marktwirtschaft schnell begriffen.»



Direkt zum Roten Platz und zum Kreml öffnet sich der Blick aus dem Panoramafenster des «Café Kranzler», das zu den Bereichen von Matthias Wettstein gehört.
Bild P. U. N. K. T

Noch eines ist spürbar in Moskau: Mafia-ähnliche Verbindungen. Wettstein selbst hat noch keine Berührung mit solchen Kräften gehabt, «überall hört man davon sprechen, man spürt auch, dass es gewisse Organisationen gibt», sagt er. Vermutlich haben sie sich aus aufgelösten Staats- und Parteistrukturen neu gebildet und die Stadt an der Moskwa in Interessenssphären eingeteilt.

Über seine Aufgabe in Moskau ist Wettstein sichtlich glücklich. «Materiell sind wir sehr gut bestückt», sagt er. «Ich kenne einige Restaurantleiter, die sich freuen würden über so viel und so gutes Material». Den «Ballon von Problemen» glaubt er meistern zu können, denn sie seien «nicht anders als bei anderen Hoteleröffnungen, nur nicht mit denselben Massstäben zu messen». Nach zwei bis drei Jahren Moskau, so ist er überzeugt, sei er «sicherlich gut gerüstet für alles andere in der Hotellerie». Ebenso überzeugt sagt der Junggeselle: «Mit Familie wäre ich nicht nach Moskau gegangen.» □

Von Sils-Maria bis Moskau

Matthias Wettstein, geboren am 25. 1. 1966, hat in Sils-Maria gelernt, dann Stationen in St. Moritz, Pontresina, Lenzerheide und Davos durchlaufen. Von 1988 bis 1991 im Hotel Gravenbruch Kempinski Frankfurt als Chef de rang, im F&B-Training und als Bankett-Assistent. Hier wurde er als Restaurantleiter für das Hotel Baltschug Kempinski Moskau ausgeguckt und im Atlantic in Hamburg als Restaurantleiter unter Leitung für Moskau ausgebildet. *GU*

Barbara Hirt

Ideen-Sintflut fürs Bahnhofbuffet Bern

«Das Bahnhofbuffet Bern (BBB) gleicht einer schönen Frau in der Nacht, die unbeleuchtet ist», sagt die Marketingleiterin Barbara Hirt. Mit einer Lichterkette aus farbigen Ideen will sie die elf verschiedenen Bereiche des BBB ins richtige Licht rücken. Dabei lässt sie sich ganz stark von ihrer Intuition und Lebensphilosophie leiten. Eines ihrer Ziele: Kultur total im Bahnhofbuffet.

REGULA STUCKI

Das Bahnhofbuffet Bern trumpft mit zwei Vorteilen auf: «Wir haben während 365 Tagen im Jahr geöffnet und produzieren alles selber. Vom Brot bis zur Hauswurst.» Die erfolgreichen Eigenprodukte sollen denn nach gelöstem Verpackungsproblem vermehrt in den offenen Verkauf kommen. Und der Nachteil? «Abends fehlt hier (noch) die entsprechende Ambiance.» Auch weil sich die elf Bereiche des Bahnhofbuffets, die Restaurants Grill, Taverna, Galerie, Brasserie, Rapid und Café Terrasse, die Selbstbedienungen Baguette und Plusvite, die Bankettsäle, die Bar und der Traiteurservice teilweise gegenseitig konkurrieren, wurde vor sieben Monaten die neue Marketingstelle geschaffen und mit der jungen, kreativen *Barbara Hirt* besetzt.

Geburt einer neuen Stelle

Als Bahnhofwirt *Hansruedi Haller* und Barbara Hirt sich vor einem Jahr kennenlernten, hat sich noch ein St. Galler Werbefachmann um die Belange des BBB gekümmert. Doch mit nur zwei bis drei Tagen Einsatz pro Monat fehlte hier die ganzheitliche Betrachtungsweise. So war Haller auf der Suche nach einer Persönlichkeit, «die vom Schönschreiben bis unternehmisch Denken alles kann». Anstelle eines biederen Vorstellungsgesprächs hat sich ihm Barbara Hirt mit einer lebhaften Eigenpräsentation vorgestellt. «Wenn mich Hansruedi Haller nicht mag, knallt er mich nach 10 Minuten raus», sagte sie sich. Und gedauert hat das erste Gespräch dann 120 Minuten . . .

Erstes Ziel der Marketingfachfrau, die sich ihre Erfahrungen nach einer Erstausbildung im Lehrerinnenberuf, im Detailhandel der Globuskette und im internationalen Marketing bei den SBB holte: «In drei Jahren will ich eine visuell erkennbare Linie schaffen. Dies heisst: Zurück zur klaren, einfachen Form.» Soeben hat sie Entwürfe der neuen Speisekarten erhalten, die für alle Bereiche im Corporate Design gestaltet wurden. «Unsere Identität muss deutlich ersichtlich sein.» Dies wird auch mit einer neuen Plakat- und Radiowerbung angestrebt. Alle Mitarbeiter des BBB sind aufgerufen, lustige Slogans dazu einzureichen. Als Belohnung winkt einer der neuen Kochmützen-Pins. Mit der Pin-Idee will Barbara Hirt so nebenbei ihr Marketingbudget etwas aufbessern. (Der Gewinn pro verkauftem Pin beträgt 50 Rappen.)

Barbara Hirt an ihrem kreativen Arbeitsplatz im Herzen von Bern und in Tangopose (hinten).
Bild Andreas Messerli

Beginnt Barbara Hirt von ihren Ideen zu erzählen, ist sie kaum mehr zu bremsen. Für Berufstätige schwebt ihr ein Mittagsmenu mit dreiminütiger «Liefergarantie» in Form einer lustigen Sanduhr vor. Die Rapid-Bar könnte in eine Bar im Stil der 70er Jahre umgestaltet werden. Da wären dann Flohmarktbesuche und Abstecher in Brockenhäuser notwendig, um einen wilden Mix dieser Jahre reinzubringen. Dafür könnte aber die Innenarchitektur mit der knallbunten Decke beibehalten werden, was wiederum eine Menge Geld einsparen würde. Gespart werden konnte auch beim Restaurant Terrasse, als die grossen Fenster neu verkleidet wurden. Die Anschaffungskosten für Vorhänge hätten 40 000 Franken betragen. «Mit einem angemessenen Budget habe ich einen Wintergarten eingerichtet, Pflanzen plaziert und die Fenster aussen mit Plastikfolie dekoriert.» Auch für die Senioren, die treuesten Gäste des BBB, hat sie einige Ideen: «Ich träume von der ersten Seniorenbar in Bern. Die Gäste geben ihre Schuhe an der Bar ab und erhalten ein Paar bequeme Hausschuhe.»

Vor dem Eingang zu den Restaurants in der zweiten Etage hat Barbara Hirt ihre eigene Kunstecke eingerichtet. In drei Schaukästen aus Glas macht sie auf Spezialitätenwochen und Aktionen aufmerksam. Mitarbeiter, Köche, Bäcker und Patissiers hat sie zur Mithilfe aufgerufen. So wird zur Slimline-Aktion in diesem Sommer ein süsser Po aus viel rosarotem Marzipan zu sehen sein, der auf die schlanken Kreationen der Küche neugierig machen soll. Beim Eingang will Barbara Hirt dann eine grosse alte Personenwaage für Mutige bereitstellen. «Bei einem einjährigen Verkaufspraktikum habe ich viel über Menschen erfahren. Hier könnte auch jeder Gastronom eine Menge dazulernen. Denn Gast und Kunde stehen immer im Vordergrund. Alles andere ist eine Rechtfertigung des eigenen Misserfolgs.»

Genuss ist bewusstes, spürbares Erleben, das ein stimmungsabhängiges Ansprechen erfordert. Dies fällt Barbara Hirt nicht schwer. Ist sie doch selber ein sehr stimmungsabhängiger Mensch. Sie lässt sich von ihrer Intuition leiten: «Ich spüre einen Menschen körperlich. Hinterhältigkeit ertrage ich nur schwer.» Barbara Hirt über die Frauen: «Wenn wir weiterkommen wollen, müssen wir einen partnerschaftlichen Umgang zu den Männern pflegen. Kein Sich-gegenseitiges-in-den-Rücken-fallen, aber auch kein unterwürfiges Verhalten.» Sie setzt sich für die Frauen des Bahnhofbuffets, wo bis zu 30 verschiedene Nationalitäten zusammenkommen, ein. «Ich versuche, ihnen Stärke und Selbstbewusstsein zu vermitteln.» In ihrer Führungsrolle sieht sie sich als menschlich, setze sich aber gerne durch und nehme sich ihre eigenen Kompetenzen. Oft fehle es ihr an Geduld. Ihr Temperament zeigt sich in ihren sprühenden Ideen, ihrem flammend roten Haar und ihrem Hobby, dem Showdance und argentinischen Tango, die sie drei- bis fünfmal in der Woche leidenschaftlich trainiert.

Theater-Spektakel mit Sechsgänger

Barbara Hirt will weg vom gängigen Gastrobild. Verfremdungen sollen machbar, andere Lebensbereiche einbezogen werden. So hat denn im April an zwei Abenden zum ersten Mal Theater total im Bahnhofbuffet Bern stattgefunden. Die Idee stammte von *Konrad Gerster,* Betriebsleiter und Direktor des BBB. In Zusammenarbeit mit Barbara Hirt und dem Schauspieler *Wolf Appel* vom Stadttheater Bern wurde ein sechsgängiges englisches Menu mit zwölf kurzen Szenen aus dem bekannten Musical «My fair Lady» garniert und aufgeführt. Der Erfolg liess nicht auf sich warten, die Vorstellungen waren ausverkauft. Im Saal fanden jeweils 110 Personen Platz. Für die Veranstaltung hat Barbara Hirt unter anderem eine zweimalige In-house-Aktion durchgeführt. Als *Eliza Doolittle,* Hauptperson des Musicals, verkleidet, hat sie in den BBB-Betrieben Einladungen verteilt. Daraus gingen denn auch etwa ein Drittel der Buchungen ein. □

DIVERS

SHOWBIZ

hat die Musik für Ihren Anlass
Alleinunterhalter, Duos, Trios, Unterhaltungs/Partyorchester, Big-Band, Jazz/Bluesband sowie diverse Artisten buchen Sie bei der

SHOWBIZ

Künstervermittlung
M. Grossenbacher & B. Jäggi
Riehenteichstrasse 58, 4021 Basel
Telefon (061) 693 14 15
P 47025/44300

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

Günstig zu verkaufen, fabrikneu

Gastronom-Geschirrspüler

Marke HAMO
Masse: 60×60×82 cm, 1 Korb.
Programme: 2 und 3 Minuten.

Telefon (041) 91 21 25
Herr Moser verlangen

342300

Zu verkaufen

EGRO-Kaffeeautomat, BMC-10 (Jetons) 1987; WMF-1916, Tassenstapler, beheizbar (60 Tassen) 1987; ELRO-Druckgar-Braisière, 110 l (Wandmodell) 1990; Doppelfriteuse, 2×8,5 l, 1990; SUPREMA Präzisionswaage, 10 kg (geprüft); STIERLEN-Geschirrwaschmaschine, KH 60 (Durchlauf) 1990; AUSGABEBUFFET (Chromstahl) mit Heizplatten und Glasgestell (8,00 m); Abräumwagen, 4× à 20 Gastronorm-Tabletts; diverses Mobiliar, Geschirr, Tabletts.

Herr Ch. Huber, Telefon (01) 302 26 61 (06.00–16.00)

47299/342203

Günstig zu verkaufen

Diverse

Blaupunkt-Farbfernseher IS 55-46, Biennophone Crans SP-45 HFTR-Empfänger, **Varga-Tische,** sehr stabil, **Lectronics-Rednerpult mit Bose-Boxen, drahtlose Beyer-Mikroport-Anlage, Panasonic-Überwachungsanlage,** 4teilig, **Grundig-Video-Recorder VS-380, Blaupunkt-Farbfernseher JS 70-76.**

Zu erfragen bei:

A. Moser, Bahnhofstrasse
8867 Niederurnen
Telefon (058) 21 14 14 (ausser Montag)
P 47406/44300

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

Generalvertretung LITE International Ltd
Telefon (077) 97 33 88 Fax (075) 341 95

ANSCHLAGBRETT

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

Hotelhandelsschule Zürich

Fachspezifische Ausbildung im

Direkt- (½ J. Tagesschule)

oder

Fernunterricht
(auch Einzelfächer)

Réception, Administration, Personalwesen, Branchenkunde, Service, Küche, Hauswirtschaft, Sprachen, kaufm. Ausbildung.

Lernen mit System.

47043/89346

STEIGER SCHULE

Zähringerstrasse 51 (am Central)
3 Min. vom Hauptbahnhof
8001 Zürich 01/262 20 00

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

SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH

Worthing (Südküste) England

Wir garantieren Ihnen einen hochqualifizierten

Englischunterricht

in einer freundlichen Atmosphäre. Kleine Klassen. Kurse: alles, vom Anfängerkurs bis zum Examenkurs.

Ausflugs- und Freizeitprogramm.

Unverbindliche Informationen:

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

46784/158062

Anzeigenschluss:

Ausgabe Nr. 26 vom 25. 6. 1992
Stellenanzeigen: Donnerstag 18. 6. 1992, 17 Uhr
Geschäftsanzeigen: Mittwoch 17. 6. 1992, 17 Uhr

Sprachaufenthalte in

USA – Kanada – Australien – Neuseeland

Wir bieten Ihnen das grösste Angebot der Schweiz für Kurse in Übersee zu günstigen Preisen an.
Verlangen Sie unsere aktuellen Kataloge: B & S Agency for E.L.S, CH-6014 Littau-Luzern, Telefon (041) 57 12 88, Fax (045) 21 94 70.

42024/330370

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

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.

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

Jawohl!
Jetzt mache ich das Hotelfachschul-Diplom.

Und zwar in meiner Freizeit. Zu Hause.

Ich will aufsteigen. Vorwärtskommen. Dazu benötige ich einen gewichtigen Abschluss. Und das Hotelfachschul-Diplom kann ich jetzt dank hochentwickeltem Fernunterricht ohne Verdienstausfall (berufsbegleitend) erwerben. Wollen auch Sie im Gastgewerbe Karriere machen? Dann verlangen Sie mit dem Coupon kostenlos und unverbindlich detaillierte Informationen.

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

Name: _____

Vorname: _____ Alter: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____ 5755

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere **Hotelhandelskurse** wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

Kursbeginn: August/Februar
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00–20.00 Uhr)

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

Cointrin–Satolas

En autocar de luxe

Les liens se resserrent entre les aéroports de Genève-Cointrin et Lyon-Satolas. Dès le 29 juin prochain, ils seront reliés quotidiennement par des autocars luxueux, équipés d'une vidéo, d'un téléphone et même d'un fax!

Après dix ans d'efforts, les autocaristes lyonnais et genevois ont enfin obtenu la concession tant attendue, délivrée par le Ministère français des transports. Le pool formé par European Bus Association (EBA) de Genève, Intercars de Lyon et Cars Planche de Villefranche lance donc la ligne Aéroports Express qui reliera Genève et Lyon, en passant par les aéroports de Cointrin et Satolas.

Huit navettes

Des autocars de luxe effectueront huit navettes les jours ouvrables et six le week-end, entre 5 h 45 et 21 h 45, au prix de 56 francs l'aller simple (220 FF). Ils sont équipés d'une vidéo, d'un téléphone, d'un mini-bar et même d'un fax. Ces véhicules de 23 places pèsent moins de dix tonnes, ce qui les autorisera à rouler à 130 km/h sur l'autoroute. Le trajet ne durera ainsi que nonante minutes, indique *Guido Ambühl,* secrétaire d'EBA et directeur de la Gare routière de Genève.

Il existe d'ores et déjà une liaison par le train entre les deux aéroports, mais «c'est la croix et la bannière», selon M. Ambühl. Le voyage dure en effet trois heures et ne s'effectue que trois fois par jour.

Favoriser le tourisme

La nouvelle ligne Aéroports Express permettra aux voyageurs de bénéficier aisément des avantages de chacun des deux aéroports: Cointrin, à vocation internationale, et Satolas, desservant très régulièrement les grandes villes françaises de même que les pays d'Afrique. En outre, elle favorisera le tourisme entre les deux métropoles de Genève et Lyon, selon le directeur d'EBA. Elle s'adressera donc aux hommes d'affaires comme aux touristes et à tout un chacun: «Pensez aux Lyonnais qui souhaiteraient faire un saut au Salon de l'auto», lance-t-il.

Le pool d'autocaristes espère transporter en moyenne cinquante personnes par jour. Un total de 2,2 millions de francs a été investi pour cette opération qui représente aussi, selon M. Ambühl, «un petit pas vers l'Europe». *CH*

Swissair

Economiser davantage

Swissair pourrait décréter de nouvelles mesures d'économie dans les semaines à venir. Selon le dernier numéro de «Swissair News», organe d'information de la compagnie aérienne, l'écart entre l'évolution des coûts et des recettes au mois d'avril est «alarmant». La direction se réunira ce mois encore. Toutefois, ce n'est qu'après la publication des résultats de mai que des mesures précises seront arrêtées, selon un porte-parole.

En avril, les charges de Swissair ont augmenté de 7% par rapport à l'an dernier, alors que les recettes n'ont progressé que de 4%, écrit «Swissair News». Alors que la production a progressé de 17% en avril 1992, le trafic n'a augmenté que de 7,5%. le coefficient de remplissage s'est donc dégradé, reculant de 5,3 points par rapport à avril 1991.

Notant que les dernières décisions en matières d'économies n'ont pas suffi pour atteindre les objectifs de rendement, l'organe de Swissair indique que la direction se réunira en juin pour décider de nouvelles mesures.

Lors de la conférence de presse annuelle de Swissair, le 1er avril dernier, *Otto Loepfe,* président de la compagnie, avait indiqué que le programme Move permettrait d'économiser en 1992 au moins 120 millions de francs et au total 300 millions jusqu'en 1995.

Lancé en octobre 1990, Move avait notamment signifié l'arrêt complet de l'embauche de personnel, faisant revenir en 1991 l'effectif de Swissair à son niveau de fin 1989, à quelque 19 300 collaborateurs. *ats*

Destinations méditerranéennes

La guerre des prix bat son plein

Un an après la guerre du Golfe, la guerre des prix fait rage entre les tours-opérateurs. Tous les coups sont permis pour convaincre une clientèle réticente.

VÉRONIQUE TANERG

Les tours-opérateurs ont élaboré leurs brochures estivales en ayant très présent à l'esprit le marasme de l'année dernière. Cette fois-ci, pas question de se laisser piéger: il faut reconquérir une clientèle encore sous le choc des combats. Et, surtout, les Suisses n'ont guère envie d'aller visiter la Turquie, la Grèce, Chypre, le Maroc ou l'Egypte. En courant le risque d'être rapatriés en cours de séjour en Italie, comme cela s'est passé l'an dernier.

En début d'année, deux tours-opérateurs zurichois, Kuoni et Imholz, ont lancé l'offensive. Ils ont mis sur le marché touristique des prix sur les destinations «chaudes» défiant toute concurrence. L'effet de surprise a fonctionné à plein et le résultat ne s'est pas fait attendre: Hotelplan (le t. o. de la Migros bénéficie pourtant d'une image compétitive avec un excellent rapport qualité/prix) est pris à la gorge. Il doit réviser ses tarifs et rééditer ses brochures. Elles seront diffusées plus tardivement que prévu.

A l'écart

Pourtant, le genevois Frantour refuse de se lancer dans la bataille des prix: «Elle a contribué à semer la confusion, explique *Roger Rouvinez,* directeur de Frantour dans un communiqué publié fin avril. Frantour Suisse s'est tenu à l'écart de ces manœuvres, car nos prix de vente sont toujours calculés au plus juste... Cette politique tarifaire honnête ne permet pas de pratiquer des rabais ponctuels». Et d'annoncer dans la foulée une hausse de ses tarifs de 2%, en raison de la dépréciation progressive du franc suisse par rapport aux autres monnaies européennes qui «renchérit nos coûts de revient de manière très sensible».

Conditions avantageuses

Car si la bataille se déroule sur le terrain des prix, tous les coups sont permis. «Si Imholz a raflé la mise, explique son porte-parole *Alfred Schumacher,* c'est parce que nos acheteurs ont été les premiers à négocier les contrats sur les zones «à risques». Les hôteliers, comme les transporteurs, nous ont offert des conditions avantageuses qu'ils n'ont pas proposées aux autres».

D'autres t. o. ont choisi de réduire leurs prestations. Par exemple, chez Kuoni, le VIP service passe à la trappe: «Nos produits incluent trop de services supplémentaires, commente *Thomas Stirnimann,* directeur du marketing du numéro un helvétique. Nous considérons tous nos clients comme des VIP, au point de leur offrir des cartes postales timbrées lorsqu'ils arrivaient sur le lieu de leurs vacances ou encore une coupe de champagne lors de l'attente à l'aéroport ou pendant le check-in à l'hôtel. C'est superflu pour les produits balnéaires.» Et de se féliciter de cette stratégie: «Cela a permis d'ajuster les prix aux désirs de la clientèle, sans subir la pression de prestations supplémentaires que nos concurrents n'ont jamais offertes.»

Autres réductions

Quant à Hotelplan, il mise sur les familles. Sa tentative de séduction amorcée l'an dernier et offrant d'importantes réductions aux enfants s'est renforcée cette année. Même en pleine saison, le t. o. de la Migros n'hésite pas à proposer des réductions de 50% jusqu'à 12, voire 16 ans sur les destinations méditerranéennes.

D'autres tours-opérateurs affinent leur stratégie: Kuoni dillue les destinations balnéaires «à risques» dans des brochures plus «sûres». La Tunisie fait route avec l'Espagne et le Portugal, tandis que l'Italie ouvre la voie vers la Grèce, Chypre et la Turquie.

Euphorie

Mais tous les professionnels du tourisme poussent un soupir de soulagement pour la prochaine saison estivale: Chypre donne d'excellents résultats, à tel point que Kuoni est en train de mettre en place des charters supplémentaires pour septembre, de même que la Turquie, la Grèce et l'Egypte. Le pays des pharaons enregistre chez Imholz des «résultats historiques». Hotelplan navigue, quant à lui, dans un ciel sans nuage. Selon la porte-parole du groupe, toutes les destinations, même les plus faiblardes, vont s'améliorer. □

La bataille des tours-opérateurs helvétiques est déclenchée sur tous les fronts. Les brochures, elles, s'adaptent et attendent un cessez-le-feu. *Photo Alexandre Künzle*

Balance touristique

A considérer avec réserve

«Nouveau record des recettes provenant du tourisme international.» Les chiffres provisoires de la balance touristique de la Suisse, tombés la semaine dernière, ont été largement diffusés dans la presse. Un regard quelque peu attentif permet toutefois de constater que ces résultats sont plus spectaculaires que parlants.

MIROSLAW HALABA

C'est un fait: en termes nominaux et en valeurs absolues, 1991 a été favorable à l'industrie touristique helvétique. Avec 77,7 millions de nuitées, en hausse de 0,8% par rapport à 1990, elle a enregistré le deuxième meilleur résultat jamais réalisé. Les touristes étrangers en nombre quasi analogue qu'un an plus tôt, ont accru leurs dépenses de 7,4%, portant ces dernières au chiffre record de 12,8 milliards de francs. Les touristes suisses ayant quant à deux dépensé 9,9 miliards de francs à l'étranger (+1,3%), la balance touristique fait apparaître, selon les premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS), un solde positif de 2,9 milliards de francs, soit un tiers de plus environ qu'en 1990.

L'OFS fait remarquer que l'hôtellerie et la parahôtellerie, principaux composants de l'industrie touristique, ont recueilli la moitié des recettes du tourisme international, soit 6,4 milliards de francs (+4%), dont 5 milliards (+2,6%) pour les seuls établissements hôteliers. Ces recettes, précise l'OFS, englobent les dépenses pour l'hébergement (43%), la restauration (25%) et les dépenses accessoires (32%).

Le «chiffre de la semaine»

Les records frappent l'imagination, c'est certain. Et lorsque l'hebdomadaire économique alémanique «Cash» fait de ces 12,8 milliards de francs son «chiffre de la semaine», le lecteur sera enclin à penser qu'il s'agit-là d'un résultat significatif. Ce dernier est-il cependant suffisant pour tirer des conclusions, comme certains ne manqueront pas de le faire, sur l'état de santé réel de l'industrie touristique? La réponse est non.

Si le montant global des dépenses des touristes étrangers en Suisse est un indicateur intéressant, il convient de ne pas perdre de vue certaines données importantes. Ainsi, ces chiffres sont exprimés en valeurs nominales, ce qui signifie qu'ils contiennent l'inflation. Une inflation qui gonfle artificiellement les recettes et les dépenses et qui a atteint l'an passé le taux élevé de 5,8%.

Cela relativise aussitôt un des records révélés par la balance touristique, à savoir la vente pour 2,5 milliards de francs (+7%) de billets de chemins de fer et de billets d'avion à des touristes étrangers. «Cette croissance, écrit l'OFS, est due uniquement à la hausse des tarifs, le nombre des passagers des vols à destination de la Suisse ayant en fait diminué en 1991.» Vu sous cette angle, on notera aussi que l'hôtellerie et la parahôtellerie n'ont en fait enregistré qu'une modeste augmentation des recettes de 4%.

Quelle rentabilité?

La balance touristique fournit par ailleurs des données qui correspondent en fait à des chiffres d'affaires. Un chiffre d'affaires ne prend cependant toute sa signification que s'il est comparé aux dépenses. Or, rien ne permet de dire dans l'information diffusée par l'OFS qu'elle est l'évolution de la rentabilité. Différente d'un secteur à l'autre, celle-ci se laisse difficilement apprécier. Pour ce qui est de l'hôtellerie, la SSH mentionnait l'an passé que la rentabilité est insuffisante pour faire face aux importants besoins d'investissements. Et la situation ne semble pas s'être améliorée. Selon une estimation de la Société suisse de crédit hôtelier, une «légère» détérioration de la rentabilité des fonds propres s'est encore manifestée en 1991 en raison d'une hausse des intérêts passifs de 0,5%, indique son vice-directeur, *Hans Nanzer.*

Données partielles

Il convient de considérer aussi que les dépenses des touristes étrangers ne constituent qu'une part – sans doute même incomplète – des dépenses profitant à la branche touristique. Combien les touristes suisses ont-ils dépensé l'an passé dans leur propre pays, eux qui ont généré à eux seuls 41 millions des 77 millions de nuitées recensées. La réalité serait ainsi mieux cernée si les 12,8 milliards de francs si bien mis en exergue étaient ajoutés aux dépenses des touristes indigènes.

Interprétées facilement comme de bonnes nouvelles, les informations diffusées la semaine dernière influenceront-elles les décisions concernant le financement de l'ONST et de la Société suisse de crédit hôteliers? Difficile de se prononcer. Le directeur de la Fédération suisse du tourisme, *Gottfried Künzi,* ne cache en tout cas pas que ces records tombent à un moment politiquement inopportun. □

Les touristes étrangers ont contribué à accroître les recettes touristiques, mais ils n'ont pas été les seuls à le faire. *Photo hr*

Ferme, sapin, cheval

Un trio pour vendre le Jura

Dans un mémoire de licence établi au sein de la section d'histoire de l'art de l'Université de Lausanne, une étudiante et journaliste d'origine jurassienne, Christine Salvadé, de Porrentruy, se livre à une étude iconographique du paysage des Franches-Montagnes. Le rapport entre la trilogie ferme, – sapin, – cheval et la promotion touristique du Haut-Plateau jurassien est évident.

VICTOR GIORDANO

L'auteur constate que, par l'action des promotions touristiques, l'image du Jura à l'extérieur s'apparente beaucoup à cette trilogie. Les vacances à la ferme, même si elles ne connaissent pas encore un gros engouement, constituent assurément un moyen de promotion du tourisme familial et social voulu par la Fédération jurassienne du tourisme. Le sapin, qui agrémente la grande partie du paysage franc-montagnard, est évidemment étroitement associé à la ferme. Quant au cheval, celui qui parcourt de temps à autre la région voit la place qu'il prend dans le paysage. Cette place est confirmée aussi dans les prestations en constante progression des manèges équestres, sans parler de la grande fête du cheval qu'est le Marché-concours de Saignelégier dont l'image constitue un vecteur important du développement touristique.

Image déformante?

Christine Salvadé souligne avec pertinence que le Jura n'est pas parvenu – mais l'a-t-il voulu? – à donner de lui une autre image que l'aspect campagnard de la trilogie en question. La réalité est un peu différente, si on considère le rôle de l'industrie dans l'économie cantonale, jadis à vocation quasiment exclusivement horlogère, aujourd'hui plus diversifiée vers les machines et l'électronique.

A regarder d'ailleurs les bons résultats de nuitées hôtelières enregistrés dans les districts de Delémont et de Porrentruy, où ni les fermes typiques, ni le cheval ni le sapin ne sont présents, on doit convenir, dans le sillage de Christine Salvadé, que cette trilogie travestit un peu la réalité.

Dans la peinture aussi

Les milieux touristiques conviennent d'ailleurs de la justesse de cette observation. Mais ils font remarquer qu'on ne saurait stimuler le tourisme proche de la nature en vantant les compétences industrielles en général, horlogères ou mécaniques en particulier. Ils admettent certes que près de 45% des forêts qui couvrent les Franches-Montagnes sont constituées de feuillus. Mais la carte touristique des Franches-Montagnes met en évidence les vastes pâturages et, au milieu de ceux-ci, on ne trouve pour ainsi dire que des sapins.

Stéréotypes centenaires

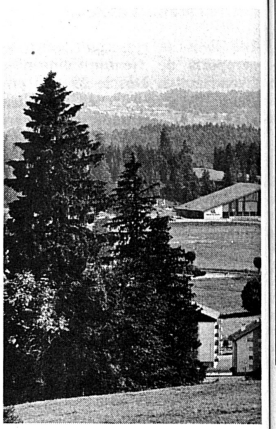
Christine Salvadé démontre que l'image du Jura dans les œuvres picturales anciennes ou contemporaines ne se différencie guère de celles des prospectus touristiques. La ferme, le sapin et le cheval y tiennent aussi le devant de la toile.

Ces stéréotypes sont presque centenaires. Ce sont eux qui ont façonné l'image du Jura hors de ses frontières. Peut-on s'étonner que la propagande touristique les mette en évidence? La nature des activités qu'elle propose aux visiteurs et qu'ils recherchent – randonnées pédestres, sports de plein air, balades en roulottes tziganes – aussi bien que les spécialités culinaires ramènent toutes à la vie rurale.

Miser sur la culture

Le Jura pourrait (devrait?) pourtant diversifier le portrait qu'il donne de lui-même en mettant l'accent sur ses atouts culturels – vitraux, musées, archives épiscopales, orgues, grottes, collections picturales ou archéologiques.

En montrant que la fameuse trilogie est déphasée par rapport à la vie actuelle, Christine Salvadé indique que le Jura néglige par trop la mise en valeur de ses richesses culturelles. De ce point de vue, son mémoire sera lu avec profit aussi bien par les responsables touristiques que par ceux des milieux culturels jurassiens. □



Une autre image? Le Jura le souhaite-t-il? *Photo hr*

Rochers-de-Naye

Fusion

C'est désormais chose faite: les compagnies ferroviaires Montreux-Glion, Glion-Naye et Territet-Glion ne font plus qu'une, à l'enseigne des Chemins de fer des Rochers-de-Naye, Montreux-Territet-Glion-Naye SA, MTGN. Il aura fallu une pleine journée d'assemblée générale pour arriver à ce résultat historique: il n'y a pas si longtemps que les hôteliers de Montreux et de Territet se livraient une lutte acharnée au travers du développement de ces différentes lignes.

La première étape de ce nouveau rassemblement des forces avait été opérée il y a quatre ans, réunissant le Montreux-Glion et le Glion-Naye. La création de la Compagnie du Montreux-Glion-Naye, concrétisée par la cession du matériel roulant du MGI tout d'abord, ensuite de l'infrastructure au début de 1988, avait permis d'augmenter sensiblement l'efficacité de l'entreprise ferroviaire alors que le Montreux-Glion devenait une nouvelle entité à vocation hôtelière: «Hôtel Terminus et Buffet de la Gare Montreux SA» puis «Golden Pass Hôtel Terminus SA» en 1992. Cette opération a également permis d'avoir la maîtrise de la majorité du capital-actions. L'intégration des deux sociétés GN et MGI a d'ailleurs été conduite avec le consentement de l'actionnaire majoritaire du Montreux-Glion et de toutes les parties, sur la base d'une expertise réalisée par la direction du Montreux-Oberland bernois, toutes les compagnies concernées dépendant déjà administrativement et techniquement du Groupe MOB.

La fusion globale entérinée le 5 juin intervient à un moment particulièrement propice: d'une part l'année même où le MGN fête le centième anniversaire de sa création, d'autre part à une époque où la compagnie affiche une insolente santé. 1991 a constitué un nouveau record pour la société qui a vu ses produits d'exploitation dépasser pour la première fois les trois millions de francs, soit une augmentation de 5,05%. Quant aux innovations, elles ne manquent pas: inauguration prochaine d'une nouvelle automotrice, mise en service d'une locomotive à vapeur rappelant les premières machines de la ligne, introduction de la commande multiple. Et à cela il faut encore ajouter plusieurs projets caressés par le directeur *Edgar Styger* comme le développement des remontées mécaniques des Rochers-de-Naye, le doublement de la capacité d'accueil du restaurant «Plein-Roc», la revitalisation de l'Hôtel des Rochers-de-Naye. *JCK*

RECTIFICATIF

Dans notre relation de l'assemblée générale de la Société de développement de Fribourg (no 33 du 4 juin 1992), nous avons mentionné que M. *Albert Bugnon,* directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, était secrétaire général des Villes heureuses. Or, s'il l'a été, la fonction n'était pas perpétuelle, puisque M. Bugnon est le président de cette association. *JS*

Union valaisanne du tourisme

Les préoccupations de l'été

C'est l'été, une fois de plus, qui donne des soucis aux responsables du tourisme valaisan en raison de sa baisse de nuitées, alors que l'hiver reste ...la saison chaude. L'Union valaisanne du tourisme qui vient de tenir ses assises annuelles à Viège, sous la présidence de Lucien Bruchez, en présence de plus de 200 personnes, a fait le point sur ses activités. Au programme: miser sur la culture et sensibiliser davantage encore le Valaisan moyen sur l'apport du tourisme dans sa vie de tous les jours.

PASCAL THURRE

L'Union valaisanne du tourisme (UVT) a publié tout un dossier sur la façon dont elle a empoigné la saison estivale par le biais de la culture. Celle-ci est d'une richesse indéniable dans le canton. Le patrimoine passionne les vacanciers. Encore faut-il qu'ils le connaissent. Au travers de publications, d'annonces, d'émissions radiophoniques locales, d'exposés, on a commencé en Valais à mettre le doigt sur les œuvres d'art, les églises, les châteaux, les artistes, les expositions, les musées, les théâtres et concerts de plein air.

L'UVT a publié un «ABC culturel» dans lequel on parle aussi bien de la Fondation Gianadda que des pyramides d'Euseigne, de Chappaz que de Rilke, de Sierre, capitale de la BD, de Farinet, le Robin des Bois des Alpes. Plus que jamais des promenades botaniques, des visites commentées d'expositions et de musées seront organisées. Au niveau des stations, on participera à ce vaste mouvement culturel en mobilisant les groupes locaux, les musiciens ambulants, les conteurs de légendes, tandis que framboises, abricots, fendant ou soupes campagnardes seront distribuées gratuitement à la ronde, la culture passant également par la gastronomie.

Public trop indifférent

On constate malheureusement qu'il y a encore en Valais un fossé entre les hommes attelés à l'économie touristique et hôtelière et le Valaisan moyen. Peu à peu le monde agricole se rend compte du rôle «touristique» qu'il peut jouer au travers de la production de vins, fruits, légumes, bétail, entretien du paysage, combats de reines, visites d'exploitations, mais l'indifférence du grand public est flagrante.

L'UVT a commencé une campagne de sensibilisation dans ce domaine. On a entendu par exemple, ces jours, des interviews sur les ondes d'un gendarme montrant combien il est important qu'il soit «sympa», empressé, souriant face aux hôtes du canton, ou à quel point une simple commerçante, une vendeuse de journaux a un rôle à jouer également dans tout le contexte des vacances.

On veut que chaque Valaisan sache que le touriste, ce n'est pas seulement l'étranger qui encombre les routes, les pistes, apporte ses nuisances mais celui qui vitalise tous les secteurs d'un canton, de l'immobilier à la plantation de fraises, du taxi à la banque, de la sommelière au pilote des glaciers.

Cela dit, des chiffres illustrent les saisons écoulées. Le tourisme valaisan est, une fois de plus, en progression. Le nombre de nuitées dans l'hôtellerie a augmenté de 1,8% au cours du dernier exercice. Le total des nuitées d'hôtels, pensions, sanas s'est élevé à 4 206 310 soit 75 000 de plus que l'année précédente. On peut noter que les établissements de cure accusent une régression de plus de 10 000 nuitées, soit – 5,1%.

La clientèle étrangère représente le 54% du total de ces nuitées. La progression touristique a surtout été sensible en hiver, soit +7,3%. L'augmentation a été durant ce même temps de 4,1% dans les Grisons et dans l'Oberland bernois. Le taux d'occupation des lits disponibles a passé de 45,4% à 50,5% pendant la saison d'hiver.

C'est la saison d'été qui accuse le coup, soit une baisse de nuitées de 3,7%. Tout un mouvement est entrepris actuellement en Valais, à l'enseigne de la culture, pour animer le canton durant la saison estivale: concerts, spectacles, émissions radiophoniques, publications diverses.

Ajoutons que durant l'exercice écoulé le total des nuitées a légèrement faibli dans la parahôtellerie, soit 62 800 nuitées de moins (−0,7%) sur un total de 9,1 millions de nuitées. □

Touristorial

L'avenir d'un moribond

En prétendant que «le tourisme suisse creuse sa tombe», le magazine «L'Hebdo» a fait causer dans les chaumières helvétiques! Comme on a pu le lire ici-même (cf. no 23 du 4. 6. 1992), entre les problèmes du tourisme genevois et les soucis de l'ONST il y a certaines vérités pas bonnes à dire, même si l'analyse de l'hebdomadaire romand est forcément sommaire... Il ne faut pas peindre le diable sur la muraille, la conjoncture politique et économique s'en charge. Si notre pavillon national à l'Expo de Séville laisse à penser que «la Suisse n'existe pas», le tourisme suisse, lui, est encore bien vivant! Son mouvement s'est stabilisé, depuis quelques années, à un niveau élevé, et s'il perd des parts de marché, c'est sous l'effet de la mondialisation des destinations. Il n'en reste pas moins qu'il sied de ne pas minimiser les difficultés, lacunes et autres carences – combat permanent dans lequel ce journal est engagé depuis belle lurette pour qui prend la peine de lire la presse spécialisée! Et le coin de ciel bleu, l'oasis dans cette tourmente écrite et verbale, c'est tout de même le résultat final de l'année touristique en Suisse: une légère baisse des nuitées (−1,5%) dans l'hôtellerie, mais un mouvement total de 77,1 millions de nuitées (+0,2%), avec, en cette année du 700e et contrairement à certaines affirmations, une augmentation de la clientèle suisse et de la clientèle européenne, seuls les marchés d'outre-mer (USA, Japon) témoignant du handicap que représentait la guerre du Golfe... Sans oublier un solde positif record de la balance touristique: 2,9 milliards de francs, autant d'argent frais à mettre dans la balance des paiements. Voici pour la réalité.

★

Que l'on considère le niveau national ou les niveaux cantonal et local, force est de constater que les difficultés du tourisme, un secteur économique extraordinairement parcellisé, sont dues principalement à deux raisons: d'une part, l'inadéquation entre la multitude des produits et les insuffisances de leur système de vente et, d'autre part, le manque de concertation entre le pouvoir politique – appelé à subventionner le service d'intérêt public et le rôle de promotion générale des offices de tourisme à tous les niveaux – et les milieux touristiques. Manque de concertation... ou incompréhension, insensibilité!

★

Le cas de Genève s'avère là ô combien symptomatique. Le prestige, la réputation, l'internationalisation, certaines modes d'inspiration arabe ou américaine et une propension à faire cavalier seul ont transformé la cité du bout du lac, plutôt bien dotée en équipements de communications et d'accueil, un cas particulier. On se rend compte, maintenant seulement, des vices de forme: absence de consensus quant à la politique touristique à mener, engagement unilatéral des hôteliers et participation dérisoire des autres types de commerce à la promotion touristique, absence de législation ad hoc et de taxe de séjour (cas unique en Suisse romande!), structures et financement inadéquats de l'Office du tourisme placé devant des tâches d'accueil, d'animation et de promotion, subventions officielles ridicules par rapport à l'impact économique du tourisme (voir Lausanne et le canton de Vaud!)... Il aura fallu un coup d'éclat pour qu'on cherche (d'urgence soudain) de nouvelles solutions. Souhaitons d'ailleurs que l'ultimatum de la Société des hôteliers de Genève et de son président soit plus qu'un «Barroud» d'honneur!

La situation de Genève est révélatrice de l'indifférence et du mépris dans lequel certains pouvoirs publics tiennent le tourisme en Suisse. Les OT locaux font office de bureaux de renseignements, de vitrines régionales: ce type de service public n'est généralement pas rétribué à sa juste mesure. Les OT régionaux et cantonaux assurent une promotion également culturelle, voire économique (l'environnement des entreprises industrielles et commerciales): ils sont au service d'une image... mais s'éreintent à trouver les moyens d'une telle politique.

★

Quant à l'ONST, il n'a pas de quoi remplir correctement les buts mêmes que lui attribuent ses statuts (définis dans une ordonnance fédérale), à savoir non seulement la promotion touristique nationale, mais «la promotion à l'étranger des particularités de notre pays dans les domaines politique, culturel et économique». Bref, tout ce qui concourt à l'image et au rayonnement de la Suisse à l'étranger. Qu'il y ait des failles à combler dans la structure, des améliorations à apporter (notamment dans la formation et l'information du personnel de comptoir en ce qui concerne la maîtrise de l'offre et la connaissance des types de produits, notre pays n'est pas si grand!) et des moyens modernes à mettre en œuvre (Swissline, système de réservation, etc.), ce ne sont là que des initiatives à prendre pour parfaire une organisation qui doit se montrer forte sur les marchés étrangers, face à la concurrence. Les régions helvétiques peuvent être très efficaces sur le continent européen où la Suisse, trop diverse et trop dense, est difficile à promouvoir globalement. Il n'en est déjà plus de même de la Romandie, comme de micro-régions très typées, formant de véritables entités géographiques et culturelles avec leur propre image et leurs atouts/produits très spécifiques. En revanche, l'ONST a un rôle capital à jouer sur les marchés d'outremer où il s'agit bien de «vendre» la Suisse – et même l'Europe – avant tout chose.

★

Si la Suisse est encore fort bien servie par son image traditionnelle, elle doit construire aujourd'hui son avenir. Et, curieusement, revoir certains problèmes de fond en traitant le tourisme en tant que tel et non comme n'importe quel produit de grande consommation. Le défi passe par quelques mots-clefs qui sont autant de politiques, d'attitudes et d'initiatives impératives: reconnaissance du tourisme dans la politique fédérale, subventionnement adéquat de l'ONST, aides aux investissements, restructuration des entités/régions et corrélations avec la stratégie marketing de l'ONST, concrétisation des aides informatiques (information, réservation), sensibilisation des populations au tourisme et à l'accueil, stimulation de la symbiose population - hôtes, professionnalisation de l'information sur le tourisme dans les médias, commercialisation des vacances à thèmes et des produits à intérêt spécifique, actions prioritaires sur le grand public suisse et européen plutôt que sur les intermédiaires du voyage (à la différence des marchés lointains), financement mixte des OT locaux et régionaux en évitant la fonctionnarisation de la profession... Le tourisme suisse a de l'avenir. A part ça, le moribond se porte bien, merci!

José Seydoux

TRIBUNE LIBRE

L'avis des membres me tient à cœur

Près de 300 membres de la SSH ont reçu récemment un questionnaire personnel joint à une lettre d'accompagnement. Mon fils Marco s'est substitué à la «bonne fée» pour tirer au sort les destinataires.

De quoi s'agit-il? Connaître l'avis du plus grand nombre possible de membres provenant de toutes les régions fait partie de mes principales préoccupations. Ce n'est qu'ainsi que nous pourrons mener une politique de l'association qui réponde au mieux aux vœux et aux besoins de nos membres.

«Dans quel domaine devons-nous fixer les priorités?», telle est par exemple la troisième question du sondage. Dix possibilités sont données. Après chaque question, il est laissé un espace suffisant pour donner son avis en présentant des propositions personnelles ou des commentaires du Comité exécutif.

J'espère vivement que ce sondage servira de base idéale pour notre activité au sein du Comité exécutif. Il importe de connaître les faits actuels. C'est votre avis – et non des opinions préconçues – qui compte pour un travail orienté vers l'avenir.

Votre président SSH
Alberto Amstutz

MELI-MELO

Deux nouveaux membres à l'ASEH

Lors de son assemblée générale qui s'est tenue fin avril à Berne sous la présidence de *Bernard Gehri,* président du Centre international de Glion, l'Association suisse des écoles hôtelières (ASEH) a admis deux nouveaux membres. Il s'agit de Hotel Institute Montreux (HIM) à Montreux VD et de Hotelconsult César Ritz au Bouveret VS.

Fondée en 1986, l'ASEH a pour but essentiel de défendre les intérêts et la renommée des écoles hôtelières suisses. A cet effet, elle élabore notamment des normes de qualité pour la formation, établit des lignes directrices applicables à la publicité et fonctionne comme partenaire de discussion des diverses associations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration. *sp*

SIH au cœur de Chelsea

Swiss International Hotel comptera désormais un membre à Londres. L'Hôtel Sydney House, propriété du Fribourgeois *Jean-Luc Aeby,* a en effet rejoint l'association SIH. Situé dans le quartier chic de Chelsea, à cinq minutes à pied de la station de métro South Kensington, cet hôtel de 21 chambres a été entièrement rénouvé. SIH le qualifie d'«auberge de charme pour le client individuel et pour l'homme (la femme) d'affaires». D'autre part, SIH, qui compte quelque quatre-vingts hôtels membres, adoptera ce printemps un établissement lyonnais: l'Hôtel Phenix, propriété du Genevois *Antoine Rocafort,* a indiqué Mme *Wanda H. Meyer,* directrice de l'organisation. *MH*

Une nouvelle chaîne... pour des hôtels anciens!

Fondée fin 1989 par le National Trust for Historic Preservation, l'organisme américain de protection des monuments historiques, la chaîne Historic Hotels of America vient d'accueillir son 75e hôtel membre. Il s'agit d'une chaîne hôtelière pas comme les autres, surtout pour les Etats-Unis. Les établissements membres doivent en effet avoir au moins cinquante ans d'existence et une importance historique... *Infhôtel*

Hébergement

L'Espagne plus chère que la Suisse

Retour de balancier surprenant: prise d'assaut par un tourisme de masse en quête de produits bon marché et de soleil, l'Espagne a vu ses prix flamber. L'hôtellerie citadine est actuellement plus chère qu'en Suisse.

VÉRONIQUE TANERG

Rendue fébrile par l'effet 1992, l'Espagne a subi une véritable explosion économique depuis cinq ans. Le développement des infrastructures hôtelières a entraîné celui du réseau routier et aéroportuaire pour faire bonne figure devant l'afflux massif de touristes étrangers.

Pourtant la Péninsule ibérique subit depuis deux ans une flambée des prix, qui a tourné cette année à l'incendie avec la publicité planétaire que s'est offerte l'Espagne au travers des trois grandes manifestations qu'elle organise. «Lorsque je suis arrivé en Espagne, les prix étaient un sérieux handicap pour promouvoir la Suisse. Aujourd'hui, les prix des hôtels et des restaurants à Madrid ou Barcelone sont au même niveau que Genève, Bâle ou Zurich», assure *Marcel Fragnière* en poste à l'ONST à Madrid depuis 5 ans. Avant de renchérir: «La fourchette des prix dans l'hôtellerie est beaucoup plus large en Espagne qu'elle ne l'est en Suisse. En outre, les augmentations semblent incontrôlées.»

La comparaison entre la Suisse et l'Espagne doit cependant être modulée selon les secteurs. Dans l'ensemble, les établissements au-delà de deux étoiles sont plus compétitifs en Suisse. En revanche, les pensions hors des sentiers battus font cavalier seul et restent meilleur marché en Espagne – à qualité moindre. Cependant la gastronomie est à prix à peu près équivalent, mais les vins sont moins coûteux en Espange.

Meilleurs campings en Suisse

Quant aux campings helvétiques, ils offrent une qualité nettement supérieure à leurs concurrents ibériques à un prix inférieur. Les résultats le prouvent: la parahôtellerie a enregistré une hausse de 24% des nuitées espagnoles en 1991, devenant ainsi la huitième clientèle de ce secteur.

Les prix des hôtels et des restaurants à Madrid ou à Barcelone sont aujourd'hui les mêmes qu'à Genève, Bâle ou Zurich, selon Marcel Fragnière de l'ONST à Madrid. *Photo Luka*

Reste que les t. o. helvétiques continuent d'afficher des prix cassés pour le vol et l'hébergement sur la Costa Brava. Mais une fois sur place, le touriste suisse réalise alors que son budget est insuffisant s'il désire faire des activités sportives, des visites non inclues dans le package ou tout simplement sortir le soir. Difficile de penser que l'on payera un coca-cola quatre francs suisses sur la plage lorsqu'une semaine coûte moins de 400 francs. «Les prix des services ont fait un bond, commente Marcel Fragnière. Mais la qualité des prestations n'a pas suivi.»

Si cet inversement de tendance est passé pratiquement inaperçu auprès des professionnels helvétiques, les Espagnols, eux, ne s'y sont pas trompés. Ils sont désormais de plus en plus nombreux à venir passer des vacances en Suisse. En 10 ans, leur nombre a doublé. L'hôtellerie suisse a enregistré l'an dernier une hausse de 3,6% des nuitées espagnoles. Ces touristes, qui préfèrent venir l'été, se déplacent en voiture et gagnent ainsi une baisse de 15% sur le prix de l'essence.

Leur itinéraire favori inclut un passage à Genève (intégré dans pratiquement tous les voyages), la traversée de la Suisse romande, avant de visiter Berne et l'Oberland bernois, Interlaken, Zurich parfois via l'Autriche.

Jadis émetteur de touristes vers l'Espagne, le marché suisse devient donc récepteur d'une clientèle à l'esprit aventureux. Elle entre donc en concurrence avec la France, plus proche de la Péninsule ibérique et où les prix sont encore plus compétitifs. Les Espagnols, qui partent en vacances en famille, sont très demandeurs de logement en appartement, notamment dans le domaine du ski. Ils se ruent donc vers l'Hexagone qui dispose d'un équipement quantitativement important d'appartements. La Suisse voit donc se fermer la porte du tourisme d'hiver espagnol, car elle ne pourra jamais rivaliser avec les appartements-placards loués en France à des prix relativement bas dans les stations de ski créées de toute pièce. Des hébergements sans aucune saveur régionale. □

Chaîne lausannoise de pubs

Trente établissements pour un patron de 30 ans

«Le Sherlock's Hôtel d'Epalinges cherche un directeur», «Le Sherlock's Burger d'Ouchy a la joie de vous faire part de son ouverture», «Le Sherlock's Bar de Vevey s'ouvrira bientôt»... En quelques semaines, Hotex Management SA met en chantier trois réalisations en Suisse romande, et deux en Suisse alémanique. Parce que Steeve Grangier, son patron de 30 ans, a le goût du risque et que ça lui réussit!

ANNE MANCELLE

Vous pouvez être hôtelier, cafetier ou restaurateur et n'avoir jamais rencontré *Steeve Grangier,* cet homme jeune, efficace mais pas stressé, bien que sa société ait mis sur pied vingt-six établissements en quelques années et s'en apprête à ouvrir cinq autres dans les mois à venir. Steeve Grangier ne fréquente pas les associations professionnelles: «leur point de vue ne m'intéresse pas. Si l'hôtellerie en est arrivée au point ou elle en est, c'est parce qu'on a dormi sur les acquis, et qu'on n'a jamais voulu se renouveler. Faire du renouvellement systématique quand tout va bien, ce n 'est pas si évident que ça.» C'est pourtant ce que Steeve Grangier s'efforce de faire, prenant exemple sur *Nicolas Hayek* et ses virages étonnants.

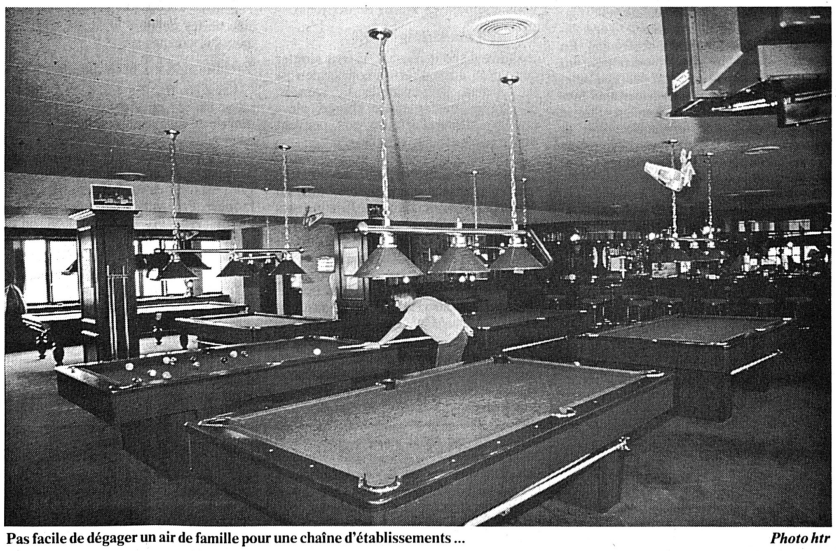
Steeve Grangier ose, parce qu'il a une vision de ce qu'il veut faire. Pourtant avant l'aventure exemplaire des Sherlock's, le jeune diplômé de l'Ecole hôtelière ayant parfait ses connaissances culinaires à la Grappe d'Or, tâte d'abord d'une chaîne de bars dont il devient le directeur régional, mais l'expérience tourne court. Bientôt, des promoteurs le contactent pour ouvrir des restaurants, et une banque (BPS) lui fait confiance, bien qu'il n'ait pas un sou en poche. Ainsi naît le Boulevard 1900 à Lausanne, axé déjà sur l'animation, avec restauration en harmonie avec des thèmes choisis. Peu après, il reprend aussi un centre sportif au Mont-sur-Lausanne qui marche bien. Steeve Grangier crée alors sa société Hotex Management en 1987, puis encaisse, coup sur coup, deux bouillons dans deux établissements de Lausanne. Mais d'autres que lui croient en son concept, particulièrement *Werner Wyss,* patron de salons de jeux à Lausanne, qui le cautionne pour la création de trois établissements et crée avec lui une société anonyme sous l'appellation Sherlock Holmes Bars SA...

Dès lors, tout va très vite. *Birgitte,* l'épouse suédoise de Steeve Grangier, prend en charge les achats, la promotion, développe le marketing et l'image d'entreprise. S'il y a un air de famille entre ces établissements, il n'y a pas véritable similitude, car à des implantations différentes répondent des concepts différents: établissements avec salle de jeux, bars d'ambiance avec animation et petite restauration comme à Montreux, Sherlock's Burger à Ouchy, bars plus classiques dans les vieilles villes, comme ce sera le cas à Vevey... En cinq ans, de 87 à fin 92, une trentaine d'établissements voient ou verront le jour, dont un énorme (2000 m²) va s'ouvrir à Montréal juste au dessus de l'office du tourisme local et un second établissement est à l'étude dans cette ville. En Suisse alémanique, Sherlock's va remplacer l'ancien Mövenpick de St-Gall...

Plats précuits: prometteur

Parce qu'il entrevoit un créneau, Steeve Grangier crée aussi Oscar Productions SA, une société spécialisée dans les plats précuits surgelés, qui sont diffusés dans des entreprises de restauration, dans des cliniques privées, dans des PME jusqu'à 40 employés. Après deux ans de recherche, la production de 500 plats par jour a commencé voici trois mois dans un atelier à Lausanne. Aujourd'hui, Steeve Grangier voudrait bien créer une usine, car la demande est forte. Reste à trouver le financement, dans une conjoncture qui rend les banquiers circonspects...

Ces diverses sociétés se retrouvent dans IMP Holding, dont Steeve Grangier détient 70% du capital. Actuellement, le siège central d'Hotex Management, dans la vieille ville de Lausanne, compte 17 employés dont un directeur général, un directeur financier, un directeur administratif, un directeur de restauration, Birgitte Grangier étant passée responsable du marketing et des relations publiques à plein temps. Sur l'ensemble des établissements, 450 personnes sont au travail actuellement et ce chiffre passera à 800 à fin 1992!



Pas facile de dégager un air de famille pour une chaîne d'établissements ... *Photo htr*

Un style subtil

Malgré des finalités, des tailles et des styles différents, les Sherlock's dégagent un air de famille, caractérisé notamment par l'emploi de tons plus doux que dans les pubs traditionnels, par exemple le recours au vieux rose et à des bois clairs, de type merisier. Chaque année, Steeve Grangier choisit avec un architecte d'intérieur et en grand secret une gamme de couleurs-type qui va signer les établissements comme un millésime. De manière générale, et comme la pipe de l'illustre bonhomme, les matériaux sont choisis pour qu'il y ait patine confortable, et non vieillissement. Bientôt, des moquettes frappées au profil de l'illustre détective seront tissées et Vevey devrait en bénéficier. Toutes les tentures murales sont tendues sur des panneaux de bois, ce qui permet des changements de décors aisés.

Un hôtel sympa

«Le Sherlock's Hotel, qui sera ouvert à la fin de l'année à Epalinges, sera un hôtel dynamique, un trois étoiles dont les prix seront meilleur marché que la moyenne, parce que nous n'aurons pas à supporter le poids d'un appareil de restauration démesuré. En plus des chambres en style personnalisé à des prix corrects, il y aura un bar sympa, une rôtisserie, un salon de jeux avec billards, un fitness, une terrasse, cinq salles de conférences pour des groupes de dix à cent participants, un parking souterrain et extérieur... et deux places de parc pour les bus: nous serons le seul hôtel à avoir cela dans la région lausannoise», énumère le jeune chef d'entreprise.

Ce sera aussi le seul hôtel implanté à proximité de l'arrivée de l'autoroute de Berne, donc au nord-est de la ville. Des week-ends seront organisés avec des tours-opérateurs, et le bouillonnant Steeve Grangier envisage d'acheter un bus pour promener ses clients de l'hôtel entre les différents Sherlock's lausannois... □

Canton du Jura

Le golf des Bois fait son trou

Lancé il y a plus de cinq ans, le projet de golf de 18 trous sur la commune des Bois, à l'extrémité sud des Franches-Montagnes, aborde le dernier obstacle avant sa réalisation: l'obtention du permis de construire. Le jugement de la Cour administrative du Tribunal cantonal, n'acceptant que très partiellement les recours déposés par des opposants, permet aux promoteurs d'espérer une réalisation prochaine. Pourtant, les opposants n'ont pas désarmé et entendent toujours empêcher la création d'un tel équipement touristico-sportif.

VICTOR GIORDANO

Présenté par les époux *Mettler,* habitant à Coire et propriétaires du domaine de 50 hectares des Murs, aux Bois, le golf divise profondément le village. En octobre 1989, le plan spécial «Les Murs» destiné à transférer ce domaine agricole dans une zone d'utilité publique a été adopté par 325 voix contre 311, la participation au vote atteignant 90%. A suivi le dépôt de vingt-trois recours dont neuf seulement ont été déclarés recevables par le Tribunal cantonal.

Une expertise

En novembre dernier, le Tribunal a demandé une expertise au bureau d'ingénieurs Frinat de Fribourg sur laquelle il a fondé les principaux considérants de son jugement. Le Tribunal ne s'est pourtant pas rallié à la recommandation essentielle de l'expertise qui préconisait la création d'un golf de 9 trous au lieu de 18, ce qui aurait empêché que des compétitions y soient organisées. En revanche, la Cour a retenu diverses autres recommandations destinées notamment, comme la réduction du nombre de trous, à réduire l'impact du terrain de jeu sur le paysage, à diminuer l'emploi d'engrais, à assurer l'approvisionnement en eau – le terrain doit être souvent arrosé. Partiellement déboutés, les plaignants n'ont pas encore annoncé s'ils allaient recourir au Tribunal fédéral. Il semble plutôt qu'ils s'opposeront désormais à l'octroi du permis de construire.

Un engouement certain

Le golf est indéniablement un sport en expansion. Le club des Bois compte déjà 250 membres, dont moins d'un tiers d'indigènes. Aucun terrain de jeu n'étant aménagé dans le canton, ceux de France voisine – Voujeaucourt dans le Doubs et La Largue dans le Bas-Rhin – comptent de nombreux joueurs jurassiens.

Le Plan directeur cantonal d'aménagement du territoire, adopté il y a environ deux ans par le Parlement, souligne avec justesse qu'il serait judicieux que le Jura compte un ou deux terrains de golf. Cela semble relativement bien admis. Mais est-il heureux d'implanter un golf dans le paysage typique des Franches-Montagnes et, qui plus est, à l'extrémité méridionale de ce district, soit dans le village le plus éloigné des bassins de la population jurassienne?

Effets touristiques

Selon les promoteurs, un tel équipement sportif est de nature à produire des effets touristiques positifs, à attirer une clientèle en faveur des établissements publics et du commerce et à faire mieux apprécier le paysage franc-montagnard.

Les opposants rétorquent que la situation excentrée du golf des Bois n'attirera que des citoyens neuchâtelois et bernois qui, après avoir pratiqué leur sport favori, s'en retourneront chez eux. Le terrain de golf n'aurait donc que des effets économiques réduits, voire inférieurs à l'exploitation d'un domaine agricole de plus de 50 hectares.

Ecologie, mon beau souci!

Après avoir écarté diverses objections de nature juridique relatives à la procédure antérieure d'adoption du plan spécial, le jugement du Tribunal cantonal souligne que le projet ne mettra pas en péril les sources qui alimentent Les Bois en eau potable. Il n'empiète pas non plus sur des terres agricoles dignes de protection, ce qui n'est pas le cas d'un autre projet de golf proche de Delémont. Le golf est un sport non bruyant qui respecte la nature. Ce sport a tendance aussi à se «démocratiser», relève le Tribunal. Un terrain de golf ne porterait donc pas atteinte au tourisme social et familial, respectueux de la nature, qui a les faveurs de la cote aux Franches-Montagnes.

Afin qu'il en soit réellement ainsi, le Tribunal prescrit une réduction des couloirs de jeu (fairways) et l'aménagement de deux étangs d'une contenance totale de 2400 m³ afin d'assurer l'alimentation en eau d'arrosage. Il interdit l'usage d'engrais et de produits phytosanitaires sur plus de la moitié du terrain, soit sur 27 hectares, afin de réduire au maximum les éventuelles nuisances écologiques. Il demande aussi que l'emplacement de stationnement de véhicules ne soit pas goudronné mais recouvert de pavés-gazon et exige qu'une haie, une prairie maigre et un mur en pierres sèches soient protégés par une bande de terre adjacente de 20 mètres.

Avis d'expert

De plus, le jugement fait un sort à l'argumentation des opposants critiquant le fait que la commission consultative en matière de tourisme n'ait pas été consultée par les autorités. Dans la mesure où cet organisme n'émet qu'un préavis qui n'a pas de force exécutoire, la Cour écarte cette objection. Admissible sur le plan juridique, cette position amenuise considérablement le rôle des experts touristiques, ce qui laisse les opposants songeurs.

Ils font en outre valoir que l'étude du professeur *Claude Kaspar,* de l'Université de Saint-Gall, relative à la conception du développement touristique, ne recommande pas l'aménagement d'un terrain de golf aux Franches-Montagnes. Cela n'a fait l'objet d'aucune remarque au Parlement, lors de l'adoption de la loi sur le tourisme, dont le contenu a été fortement inspiré par l'expertise précitée.

Une certaine dualité

L'ensemble de la controverse constitue un cas intéressant illustrant la dualité entre les intérêts communaux et ceux du canton. Il appartient aux autorités de ce dernier de définir les options essentielles de l'aménagement du territoire. Mais la Cour attache plus d'importance à la décision communale favorable au projet, même si elle a été prise à une très faible majorité. La prééminence du Parlement est en l'espèce laissée de côté, ce qui suscite une certaine amertume dans plusieurs groupes parlementaires.

Une question capitale

Même si on peut douter que le golf soit réellement un sport en voie de démocratisation, en favoriser la pratique dans le canton du Jura participe d'une vision dynamique du développement de ce dernier. Mais est-il judicieux d'y consentir à l'endroit choisi?

Seule la réalisation du golf des Bois permettra de répondre à cette interrogation essentielle. Dans deux à trois ans, quand le golf des Bois sera en pleine activité, les développements de celle-ci fourniront de premiers éléments de réponse à cette question capitale. □

Karaoké

Les clients, chanteurs d'un soir

La machine à chanter japonaise déferle sur l'Europe. Après avoir envahi les bars et restaurants japonais et américains, le karaoké débarque dans nos pays. Tous les spécialistes prévoient le succès inévitable et fulgurant de cette étrange machine, à chanter certes, mais aussi à développer les chiffres d'affaires.

JEAN-PIERRE GROBART

Bijou de technologique nippone à l'intérieur, reposant sur la technique du laser-disk, le karaoké demeure d'une facilité d'utilisation déconcertante. En appuyant sur un bouton, on obtient un accompagnement musical professionnel (réglable par demi-ton sur certains modèles), les paroles de la chanson (choisie par le client) défilant sur un écran, et (selon les modèles) en fond sur le même écran une animation vidéo. Les clients, chanteurs d'un soir, font le reste. Ambiance garantie!

Outre Pioneer, leader incontesté du marché mondial, il existe d'autres fabricants, notamment Sony ou Nikkodo, et tous les clones (sous-marques) comme Arbiter pour Sony. La technologie développée par les marques n'est pas toujours la même. On trouve le laser-graphique (texte sans image) ou le laser-vidéo (avec image) et en option le variateur de ton, la chambre d'écho, la caméra filmant le chanteur, les écrans dans la salle... Il est recommandé de choisir comme fournisseur une société structurée et non une simple boutique, en prévision d'une éventuelle intervention après-vente.

Le coût total du matériel peut varier selon l'équipement et les options choisis, entre 6500 et 65 000 francs suisses. La moyenne se situe autour de 14 000 francs suisses hors taxes. Un bon fournisseur vous équipera en moins de dix jours.

Un outil marketing

Outre ce coût d'achat, il faut ajouter celui d'un animateur ou confier ce rôle au barman, par exemple. Le karaoké n'entraîne aucune autre charge, alors que les chiffres d'affaires, eux, peuvent progresser jusqu'à +300%.

L'établissement idéal pour installer un karaoké est un bar, où il devient une véritable «machine à boire», affirme *Michel Lamarque,* l'un des distributeurs français de Pioneer. A tel point que des bars se créent autour du seul concept du karaoké, comme «les stars de demain» à Paris.

Dans un restaurant, il est plus approprié en fin de service, afin de ne pas supprimer une rotation, car la clientèle poursuit la soirée en restant parfois plusieurs heures à table, consommant de nombreuses boissons. A Paris, le restaurant La Reynita (où il n'y a qu'un service le soir) loue un karaoké chaque lundi soir, généralement creux. Résultat: +70% de progression pour le chiffre d'affaires, essentiellement grâce à la vente de boissons, pour un coût locatif de 800 francs suisses par soirée. De plus, la fidélisation de la clientèle est importante, l'ambiance créée par le karaoké étant exceptionnelle.

Enfin, le karaoké convient également aux boîtes de nuit et autres établissements nocturnes.

Technologie made in Japan

Karaoké signifie «orchestre vide» en japonais. Son ancêtre est né il y a 20 ans, mais le modèle actuel n'est apparu qu'au début des années 80. Le Japon a été le théâtre d'un succès fulgurant: on y comptait plus de 300 000 installations fin 1991, 94% de ce marché est détenu par Pioneer. Puis la fièvre a atteint l'ensemble de l'Asie. Au total, fin 1991, on dénombrait plus de 500 000 karaokés dans le monde (essentiellement en Asie), avec une part de marché de 49% à Pioneer.

L'exportation hors-Asie a commencé par les Etats-Unis en 1988. On y comptait 2500 installations fin 1990, et 5000 fin 1991. Le marché y est estimé à 400 000 unités pour les 10 ans à venir. Puis le karaoké a débarqué sur le «vieux continent», l'Europe, en 1990. La Grande-Bretagne a joué le rôle de marché-test. On y dénombrait fin 1991 environ 2000 machines (3000 dans toute l'Europe). Une goutte d'eau à côté du potentiel qui existe, puisque *Takashi Kobayashi,* président et directeur commercial de Pioneer, estime le marché européen à près de 500 000 unités pour les 10 à 15 ans à venir. Et on ne parle que du matériel professionnel (le matériel grand public ne sera lancé que dans quelques années).

Actuellement, le lancement est simultané dans toute l'Europe occidentale: France, Allemagne, Hollande, Italie, Espagne et Suisse. Si l'on en croit *Karl Rohrer,* responsable marketing pour le karaoké chez Sacom (représentante générale de Pioneer en Suisse), «il existe en Suisse environ 10 000 établissements gastronomiques qui sont susceptibles d'accueillir une installation karaoké. Les 500 bars, 400 pubs, 600 clubs et discothèques que compte à peu près la Suisse sont des établissements où le karaoké a de fortes chances de s'implanter.»

Plusieurs établissements helvétiques sont déjà équipés: l'Hôtel Palace de Gstaad, le pub Waldegg à Gerlafingen, l'auberge zur Säge à Rothenfluh, le dancing Nautic à Zurich, le restaurant d'altitude Titlis... Et le Swiss championship de karaoké organisé en février et mars dernier par Show Connection et le «Blick» laisse supposer que le karaoké est en Suisse sur la voie du succès.

Enfin, il est important de noter que deux disques de 28 titres en allemand ont été pressés pour la Suisse par Pioneer. On y trouve des chanteurs classiques (Adamo, Heidi Brühl, Lale Andersen) ou modernes (Falco, Nena, Matthias Reim). Deux disques en italien et un en français sont également sortis sur le marché en avril dernier. Auxquels s'ajoutent les 1200 titres de tous styles qui existent déjà en anglais principalement.

Le karaoké a un effet magique. Micro en main, le client devient une star de quelques instants. Grisant, envoûtant... Le karaoké est donc un outil marketing hors du commun pour bon nombre d'établissements et une occasion rêvée pour faire grimper les chiffres d'affaires. A chacun de l'adapter à son propre établissement. Et comme le précise *Andrew Brown,* responsable de Pioneer Europe: «La seule limitation à son développement réside dans l'imagination des directeurs de sites.» □

MARCHÉ IMMOBILIER

Tessin
A vendre
local nocturne
150 places, bel agencement, 2 bars. 15 km Casino, 75 km Milan.
Ecrire sous chiffre 47131 à l'hotel revue, 3001 Berne.
47131/265888

Rive Gauche à Genève
A remettre
café-restaurant
état de neuf, agencement très complet, 40 places + grande terrasse privée.
Prix fr. 380 000.–.
Faire offres sous chiffre 47151 à l'hôtel revue, 3001 Berne.
47151/335711

TICINO
Affittiamo da subito
RISTORANTE CON BOCCIODROMO
a Cavergno (Valle Maggia)
Rivolgersi a Bocciodromo SA
Tel. (093) 96 22 08
P 47353/44300

Pour raison de santé à vendre
maison d'habitation
avec
restaurant gastronomique
entièrement rénovés, centre vieille ville **COLMAR.** Situation privilégiée.
Prendre contact avec M. ou Mme **Olivieri,** propriétaires, 5, place du Marché aux Fruits, F-68000 Colmar, téléphone 89 24 56 18.
47298/47392

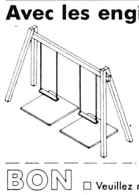
A vendre
(France, région Belfort)
café-restaurant
avec chambres
Renseignements:
0033/84 29 93 41
(sauf le mercredi)
P 47378/44300

A vendre:
buffet à glace Cattabriga Therma
Dimension 128×84×130
Prix à l'emporter: Fr. 1800.–
Restaurant LACOTEL, 1580 Avenches, Téléphone (037) 75 34 44
47274/196886

Exceptional LOIRE-Valley
Magnificient CHÂTEAU XVième: Renaissance ISHM
Luxurious decoration and lay-out, 30 000 m² park on river.
Access highway and TGV.
Fax Paris (1) 45 55 62 73 47332/238589

DIVERS

Avec les engins de places de jeu GTSM
vous gagnerez de nouveaux hôtes petits et grands!
- toboggans
- bascules
- bascules à ressort
- tour à grimper
- engins combinés
- table de tennis pour l'extérieur.



BON ☐ Veuillez nous envoyer le prospectus
Nom/adresse: _____

GTSM MACOLIN 2532 Macolin
TEL. 01/461 11 3 8003 Zurich Aegertenstr. 5

Geschichtenbuch Schweizer Hotellerie

Ein Hotel-Leben lang auf dem Logenplatz

Seit bald 125 Jahren sonnt sich das Hotel Kurhaus-Bad, Walzenhausen, in 675 Metern über Meer auf dem Logenplatz am Dreiländereck über dem Bodensee. 1870 erbaut, 1895 abgebrannt, 1903 wieder bezugsbereit, verbucht es heute bei einer sagenhaften Bettenbelegung von 90 Prozent jährlich rund 30 000 Übernachtungen.

HEDWIG SCHAEFER

«Chumm und lueg – das Appenzell ist telegen.» Mit diesem Slogan könnten *Arthur* und *Hélène Brunner-Savoy*, seit 1980 leitendes Ehepaar des herrlich gelegenen Hotels Kurhaus-Bad, Walzenhausen, ohne weiteres werben: Das Deutschschweizer Fernsehen filmte seinen Jugendstil-Festsaal und strahlte von hier aus eine seiner beliebtesten Live-Sendungen aus.

Auch der österreichische Rundfunk, verschiedene Lokalradios und Printmedien waren hier schon auf Reportage. Journalisten und Kameraleute geben sich immer wieder die Klinke in die Hand – und dies nicht nur, um den Panoramablick auf das Rheintal und den Bodensee einzufangen.

Bergbahn «im Bauch»

Weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt wurde das schneeweisse Hotel Kurhaus-Bad allein schon deshalb, weil die bald hundertjährige Zahnradbahn Rheineck–Walzenhausen unter seinem Terrassenrestaurant in einem Tunnel verschwindet, um wenige Meter vom Hauptportal des Hotels entfernt die Bergstation zu erreichen.

Hand aufs Herz: Wie viele Hotels landauf, landab können sich schon rühmen, täglich mehrmals zum Gaudi der Gäste eine Bergbahn zu «schlucken»? Das Direktionspaar Brunner nützt diese originelle «Unique Selling Proposition» werbetechnisch geschickt mit günstigen Pauschalangeboten aus.

Lauschiger «Wonneort»

Einen erstklassigen Namen hat sich der heutige Viersternbetrieb mit Blick auf den Säntis freilich bereits um die letzte Jahrhundertwende geschaffen. Der Beweis: Ein schwärmerischer Gast verewigte in einem alten Gästebuch den Reim: «Oh Kurhaus-Bad, du lauschigtrauter Wonneort, dich zu beschreiben, da fehlen mir die Wort.»

Ohne Worte dürfte vermutlich auch jener Feuerwehrkommandant gewesen sein, der 1895 nicht verhindern konnte, dass der alte Hotelbau dem roten Hahn zum Opfer fiel.

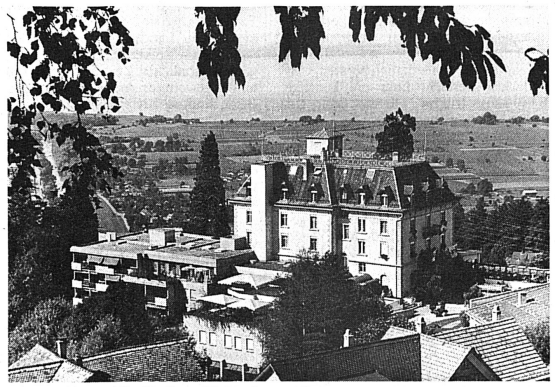
Den touristischen Aufschwung, den das Appenzell im ausgehenden 19. Jahrhundert und nach der Jahrhundertwende erlebte, dämpften später bekanntlich der Erste Weltkrieg, die Krise der frühen dreissiger Jahre und der Zweite Weltkrieg. Doch das Hotel Kurhaus-Bad bestand jede Prüfung, obwohl es die Eigentümer sowie nach der Gründung einer Aktiengesellschaft 1946 die Direktoren beinahe so oft wechselte wie die Gäste ihre Hemden.

Worin mochte die Überlebensstrategie bestanden haben? Hielt man sich vielleicht mit Dumpingpreisen über Wasser? Ein Blick in die Buchhaltung von 1947, als das Hotel 60 Gästebetten zählte, bestätigt, dass damals das Frühstück ganze zwei Franken kostete, dass sich der Tages-Pensionspreis auf Fr. 12.50 und das siebentägige Pauschalarrangement für zwei Personen auf 205 Franken erhoben. Doch bei den niedrigen Einkommen von anno dazumal dürfte die Relation dem heutigen Preis/Leistung-Verhältnis entsprochen haben.

Hohe Investitionen

1970, genau hundert Jahre nach der Gründung, wurde das Hotel Kurhaus-Bad von der in Walzenhausen ansässigen Jüstrich AG übernommen. Längst fällig gewordene Verbesserungen wurden in den Jahren 1980/81 in die Wege geleitet.

Der Hotelbereich wurde auf 85 Gästezimmer (wovon zwei Suiten) mit 110 Betten erweitert – sämtliche Lokalitäten erhielten eine umfassende Sanierung. Gleichzeitig entstanden moderne Kureinrichtungen und ein zeitgemässes Personalhaus.



Das traditionsreiche Kurhaus Walzenhausen heute . . .

. . . und vor rund 120 Jahren, bevor es durch einen Brand 1895 zerstört wurde.

Bilder zvg

Unter der heutigen Direktion, die sich auf treue Kaderleute verlassen kann, wurde der Betrieb auf Hochglanz poliert: Die Réception, die Bankett und Tagungsräume, der Panorama-Spazierweg, das Kneipp-Gehbad und die Küche wurden erneuert. Vermehrt wurden naturnahe Kurmethoden und tägliche Live-Unterhaltungsmusik eingeführt.

Zudem wurde das Haus als Seminar- und Tagungsort sowie als Ausbildungsbetrieb für den beruflichen Nachwuchs des Hotel- wie des Gastgewerbes etabliert. Im laufenden Jahr sind in den Bereichen Restauration, Empfang und Therapie weitere Investitionen von rund drei Millionen Franken vorgesehen.

Genug Gründe

Heute gibt es gleich mehrere gute Gründe, sich «auf die Walz» nach Walzenhausen zu begeben: Es lockt die Gastronomie, die sowohl im klassischen Barock-Speisesaal wie im französischen Gourmet-Restaurant, in der Dorfbeiz, auf der Terrasse, im Gartencafé oder im Freilichtrestaurant genossen werden kann. Aber auch die Diät- und Schonkost ist vielen Gästen eine Reise zum schweizerisch-österreichisch-deutschen Dreiländereck wert.

Erholungsbedürftige und Rekonvaleszenten pilgern gerade darum gern ins Kurhaus-Bad, weil es frei von jeder Spitalatmosphäre ist. Und die aktiven Feriengäste schätzen die Wander- und Ausflugsmöglichkeiten per pedes, mit dem Zweirad, dem Auto, dem Car, der Bahn oder dem Schiff. □

Wer wünscht ein Hotelporträt?

In dieser Rubrik veröffentlichen wir im Laufe dieses Jahres in lockerer Folge Porträts von mehr als hundertjährigen SHV-Hotels.

Auch Sie können Ihr Hotel von uns porträtieren lassen, wenn es 1892 oder noch früher eröffnet wurde. Dokumentieren Sie uns mit Unterlagen: Bildmaterial, Berichten, Artikeln, Prospekten, originellen Dokumenten. Die allenfalls fehlenden Informationen holen wir telefonisch bei Ihnen ein.

Adresse: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern. *shv*

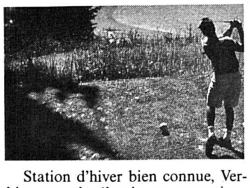
Verbier

Golfeurs et hôteliers

C'est à Verbier qu'auront lieu les 1er et 2 juillets prochains les 5es Championnats suisses de golf des hôteliers et restaurateurs.

La Société des hôteliers de Verbier est particulièrement heureuse de recevoir les golfeurs membres SSH sur le nouveau parcours des Esserts (18 trous) dont l'inauguration aura lieu cette année même sous la présidence de M. Nicollier.

Rappelons que c'est en partie grâce à l'initiative de deux hôteliers, MM. *E. Bessard* et *A. Oreiller*, que Verbier s'est doté en 1969 déjà, du premier parcours (18 trous) de «Pitch and Putt» de Suisse. En effet, plutôt que de garder à grands frais une piste de ski au centre de la station, ces pionniers ont eu l'idée d'utiliser ce terrain pour en faire un terrain de golf. Une initiative qui aura par la suite provoqué le virus de ce jeu à une nombreuse clientèle habituée de Verbier.



Station d'hiver bien connue, Verbier a voulu élargir ses prestations sportives pour l'été également. Après de nombreuses démarches et divers projets, Verbier a finalement pu réaliser ce magnifique golf de 18 trous, ouvert en 1991. Ce «par 70», construit dans un cadre alpestre de rêve, est l'un des plus beaux golfs de montagne.

La Société des hôteliers de Verbier souhaite la bienvenue à tous ses amis golfeurs de la profession et espère qu'ils passeront d'agréables journées sur les «Greens» de Verbier.

SSH Verbier
Serge Puttallaz, président

Chancen wahrnehmen

Neues Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft»

Wir leben in einer Welt des steten Wandels. Täglich entstehen neue Hotels, Restaurants, Wirtschaften, Pubs, Snacks, Delis usw. Um da bestehen zu können, muss man die Nase im Wind behalten.

Gestern noch waren Bangkok und die Türkei in, heute sind es die Kanarischen Inseln und der Bayrische Wald. Oder Vollwert, Alkoholfrei und Fleischlos werden über Nacht zu Aufsteigern, während Braten, Cognac und Schüblig sich auf der Verliererliste befinden. Der Wertewandel vollzieht sich fraglos in atemberaubendem Tempo. Wir kennen unsere Gäste nicht wieder: Sie ändern ihr Verhalten schneller, als wir begreifen. Wer findet sich noch zurecht? Wer wagt noch zu planen? Wohin führt der Weg? Hat unser Unternehmen noch eine Zukunft? Ja, wir leben in einer chaotischen Welt. Die Anforderungen an Unternehmungsführung und Marketing sind hoch.

In dieser Situation müssen Sie sich orientieren können. Und Ihre ganz persönliche Vision finden und umsetzen.

Als Hotelier, Wirt oder Gastronom, der stolz auf seinen Beruf ist und es besser machen möchte als der Durchschnitt. Das macht nicht nur Freude, sondern bringt auch Gewinn. Sei es in der gemütlichen Wirtschaft um die Ecke oder im Luxushotel.

Qualität und Spezialisierung sind zwei Bedingungen für den Weg zum Erfolg. Mit dem Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» wollen wir Sie mit zahlreichen praktischen Ideen, Anregungen, Checklisten, Büchertips und Erfolgsstories fit und munter machen dafür. Das Handbuch erscheint am 14. September 1992 im Verlag des Schweizer Hotelier-Vereins und entsteht in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirteverband, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband und der Österreichischen Hoteliervereinigung. *SHV*

BILDUNGSLÜCKE

Train-the-Trainer-Ausbildung TTT SHV

- TTT SHV besteht aus einzelnen Kursmodulen
- Die Kursmodule können unabhängig voneinander besucht und kombiniert werden
- Persönliche Ausbildungsbedürfnisse können so optimal befriedigt werden

Folgende Kursmodule stehen zur Auswahl:

Instruktion am Arbeitsplatz

«Hinter jedem erfolgreichen Team eine erfolgreiche Instruktion»
23. bis 25. Juni 1992/Dietikon
12. bis 14. Oktober 1992/Bern

Trainerwerkstatt

«Trainerhandwerk hat auch goldenen Boden»
17. bis 19. November/Dietikon

Der Vorgesetzte als Moderator

«Jede Sitzung ist nur so wirkungsvoll wie deren Leitung»
21. bis 23. September 1992/Luzern

Erfolgreiches Nachwuchsmarketing

«Es ist Zeit für professionelles Nachwuchsmarketing»
8. und 9. September 1992/Bad Ragaz
11. und 12. November 1992/Solothurn

Setzen Sie sich Ihre Weiterbildung selber zusammen.

Bestellen Sie das Detailprogramm von TTT SHV, Telefon (031) 507 111.

SHV TEILT MIT

Ehre fürs Bündnerland

Die Verbandsleitung, das höchste Gremium des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), hat *Ernst Frauchiger* (45), Lenzerheide-Valbella, zum ersten Vizepräsidenten gewählt. Frauchiger, vor sechs Jahren in die Verbandsleitung und vor zwei Jahren zum zweiten Vizepräsidenten gewählt, übernimmt damit ein weiteres verantwortungsvolles Amt in einem der führenden Schweizer Wirtschaftsverbände.

Zum 1. Vizepräsidenten aufgestiegen: Ernst Frauchiger.

Ernst Frauchiger ist Besitzer des Hotels Valbella-Inn, das er mit seiner Frau zusammen als 5-Stern-Hotel mit Erfolg selber führt. Trotz der grossen Aufgabe in seinem Hotel findet er Zeit, sich lokal, regional und national im Berufsverband und im Tourismus voll zu engagieren. *shv*

Hohes Amt für Murtener

Die Verbandsleitung, das höchste Gremium des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), hat *Pierre Lehmann* (34), Murten, zum zweiten Vizepräsidenten gewählt. Lehmann, vor zwei Jahren als jüngstes Verbandsleitungsmitglied gewählt, übernimmt damit ein weiteres verantwortungsvolles Amt in einem der führenden Schweizer Wirtschaftsverbände.

Pierre Lehmann ist Direktor und Pächter des elterlichen Betriebes Hotel Schiff in Murten. Als Primarlehrer ausgebildet, stieg er in die Hotellerie ein. Hotelfachschule SHV in Lausanne, F&B-Manager im Hotel Carlton in St. Moritz und Direktor des Hotels Cailler in Charmey sind – um nur einige davon nennen zu wollen – Stationen in seiner Laufbahn.

Trotz intensivem Engagement im Berufsverband auf lokaler, regionaler und eben seit 2 Jahren auf nationaler Ebene machte Pierre Lehmann auch militärische Karriere: Er ist heute Kommandant einer Panzerabwehrkompanie im Range eines Hauptmannes.

Weitere Auskünfte erteilt: Schweizer Hotelier-Verein, *Werner Friedrich*, Vizedirektor, Tel. (031) 507 111, Fax (031) 507 444. shv

Der 34jährige Pierre Lehmann wird 2. Vizepräsident des SHV. *Bilder zvg*

CARROUSEL

Mitte Mai hat **Norbert Brunschweiler,** (Bild) Geschäftsführer der zur Caspar-E.-Manz-Gruppe (CEM) gehörenden Gaschtronom AG, die Gruppe verlassen. Nach dem Ausscheiden von St.-Gotthard-Küchenchef **Rolf Raedlein,** der als Mitarbeiter-Delegierter im Ausschuss der CEM-Pensionskasse Einsitz hatte, dürfte mit Brunschweiler einer der letzten der «alten Garde» die CEM verlassen haben.

Die Gaschtronom AG ist mit der Führung sämtlicher nicht im Besitz der CEM stehenden Hotels und Restaurants betraut; mit sieben Betrieben bestehen Pacht-, mit weiteren drei Managementverträge; zwei Unternehmen werden lediglich beraten. Unklarheit herrscht über die künftige Führungsstruktur. Ob am Ende gar eine Managementfirma die Managementgesellschaft Gaschtronom führen wird?

★

Ihre Beratungsarbeit zu Umweltfragen für Hotels und Restaurants abgeschlossen haben per Ende Mai **Vrone Malzacher** und **Martin Volkart.** Sie werden sich neuen Projekten und Ungewissem zuwenden. Vrone Malzacher zieht südwärts in ihr toskanisches Riparbella, wo sie 1994 ein alternatives Hotel mit Landwirtschaft eröffnen will. Martin Volkart hat sich für einen ganz persönlichen Zeitabschnitt fernab der gewohnten Arbeit entschieden. Beide sind sie zuversichtlich, dass sie durch ihre letzte grössere Arbeit, durch das Öko-Handbuch für das Schweizer Gastgewerbe – es wird im November erscheinen –, einen weiteren Beitrag vom Reden zum Tun im Umweltschutz getan haben.

★

Der Generaldirektor der Österreich Werbung, **Klaus Lukas,** wurde bei der 42. Generalversammlung der Europäischen Tourismus-Kommission (European Travel Commission, ETC) in Athen als Präsident einstimmig für ein weiteres Jahr wiedergewählt. Lukas ist seit 1989 als erster Österreicher Präsident dieses Verbandes. Diese normalerweise unübliche neuerliche Wahl stellt eine ausserordentliche Anerkennung und ein grosses Vertrauen der 24 Staaten umfassenden Dachorganisation des europäischen Tourismus für die Tätigkeit von Klaus Lukas dar.

★

Neues rund um Zürichs «Bestechungsfall Huber»: Der Chef Wirtschaftswesen der kantonalen Finanzdirektion Zürich, **Raphael Huber,** war bekanntlich letzten Herbst wegen Bestechungsverdacht festgenommen worden. Seit 1. Dezember 1991 blieb nun der Stuhl dessen leer, der in höchster Instanz darüber zu bestimmen hat, ob ein Wirt sein Patent nun erhält oder weshalb doch nicht. Nun hat der Regierungsrat den Juristen **Urs Gürtler** als Hubers Nachfolger gewählt. Gürtler war von der Freisinnigen Partei zum Statthalter des Bezirks Winterthur gewählt worden. Momentan arbeitet er als Generalsekretär der Rieter-Industrieholding ebenfalls in Winterthur.

Sri Lanka

Palmen und Krieg

Schon seit Jahren tobt in Sri Lanka ein erbitterter Bürgerkrieg zwischen dem ceylonesischen Staatsvolk und den separatistischen «Tamil Tiger»-Guerillas, doch die bekannte Badeinsel verzeichnete 1991 erneut ein vielversprechendes Tourismuswachstum, das sich offensichtlich auch dieses Jahr fortsetzen wird.

«1991 registrierten wir bereits wieder 317 000 ausländische Touristen», resümiert der Präsident des Ceylon Tourist Board, «die etwa 215 Millionen Franken oder 6,6 Prozent mehr als im Vorjahr ausgaben.» Zweifellos ist dies ein stolzes Ergebnis für ein Land, wo der Alltag von einer starken Militärpräsenz und unzähligen Strassensperren geprägt wird. «Unsere Touristen sind keine Abenteurer», wehrt er lachend ab, «wer die isolierten Kampfgebiete meidet, ist auf Sri Lanka ebenso sicher wie sonstwo.»

Selbstverständlich bleiben die Geschäftsleute meist in der Hauptstadt Colombo, doch die Masse der Touristen geniesst nach wie vor die idyllischen weissen Palmenstrände. Die Sri-Lanka-Besucher sehen wenig bis nichts vom Bürgerkrieg, rühmen aber heute neben der bezaubernden Urtümlickeit und traditionellen Freundlichkeit der Bevölkerung vor allem die Billigkeit der Destination. «Die Mund-zu-Mund-Propaganda über die Sicherheit Sri Lankas wird uns 1992 gewiss mindestens 350 000 ausländische Touristen bringen», fährt der Präsident überzeugt fort, «die unsere Tourismuseinnahmen auf weit über 260 Millionen Franken katapultieren werden!» Seine Prognose wird auch von der Hotellerie gebilligt, die sich nun in den 90er Jahren langsam von ihrem Bürgerkriegstief erholt. «Erst muss die Destination Sri Lanka wieder das internationale Vertrauen geniessen», resümiert er, «bevor die Hotellerie ihre tiefen Preise wieder dem gebotenen Standard anpassen kann.»

MU, Hongkong

Lex Friedrich/Tourismus

Auch Gesetze sollten sterben können

Die für alle Betroffenen, inklusive Tourismus, äusserst unangenehme Geschichte «Graubünden versus Bund versus EG» alias «Ungewollte Aufweichung der Lex Friedrich» beschäftigt seit Monaten die Presse. Da die Materie sehr kompliziert ist, fragt sich der Touristiker, was denn die Moral der Geschichte sei. Hier ein Versuch.

Lex Friedrich, vielleicht letztes Kapitel. – Kurz, um was es geht: Der Kanton Graubünden wollte kürzlich ausländische Besitzer von Immobilien im Engadin «zwangsentschädigen», da sie vor Jahren unter Umgehung der Lex Friedrich gekauft hatten. Diese reagierten, indem ihre Anwälte auf die Unvereinbarkeit der Lex Friedrich mit internationalen Gesetzen hinwiesen und dem Bund den Schwarzen Peter weiterschoben. Der Bund schaltete sich – aus Furcht um die Schweizer Grundstückinteressen in Italien – ein und versuchte, die Bündner Regierung zu einer weicheren Gangart zu bewegen, aus Rücksicht auf die EG. Alle Beteiligten holten einen Fussvoll raus, die Schweiz blamierte sich vor Europa. Und das Image des Schweizer Tourismus wurde dadurch auch nicht besser. Doch keiner sagte was, das zur Lösung beigetragen hätte.

Raumplanungs-Krücke

Die Presse titelte die Lex Friedrich kurzerhand als «Lex Peinlich» («Cash»), und überhaupt fanden nun alle auf einmal dieses Gesetz ohnehin dümmlich und bescheuert. Kann sich denn niemand mehr an die heissen achtziger Jahre erinnern? Man scheint vergessen zu haben, dass der Tourismus es diesem Bundesgesetz zu verdanken hat, dass nicht noch zigmal mehr leerstehende Betonchalets unsere Alpenlandschaften verunzieren. Das Parlament beschloss damals die Lex Friedrich, weil es dem damaligen Volkswillen entsprach und obschon es mit dem internationalen Recht nicht übereinstimmte. Die Lex Friedrich fungierte ausserdem dankbar als rechtlich zwar fragwürdige, aber wirtschafts- und überfremdungspolitisch effiziente Raumplanungs-Überbrückungskrücke.

Zeitgeist verpasst

Doch dann kam sachte die Wende: Die Schweiz hörte auf, für reiche Ausländer als (Zweit-)Residenz attraktiv zu sein, das deutsche Bausparmodell fiel zusammen, der Standort Schweiz verlor als Steuerparadies und alpines Wirtschaftswunder an Pepp. Die Nachfrage nach Adresskästchen in Betonchalets ging zurück, und keiner hat's gemerkt. Auch im Parlament nicht. Denn es ist für National- und Ständeräte unvorstellbar, dass Gesetze auch sterben können. Parlamente regieren, indem sie Gesetzesfluten produzieren, ohne die unzeitgemäss gewordenen aufzuheben. *APK*

20 Jahre Bern-Belp–London

Bären-Rüebli von Dan-Air

Das Bonmot der Woche prägte mit britisch-bissiger Freundlichkeit *Brian Brett,* General Manager Airline Relations and Overseas Sales von Dan-Air, an der Geburtstagsparty «20 Jahre Bern-Belp–London» letzte Woche im Bellevue Palace. Er behauptete nämlich, dass die Flugpiste in Belp deshalb so kurz gehalten würde, «damit ja keine Zürcher Grossflugzeuge dort landen könnten . . .» Englands zweitgrösste Airline, die Dan-Air, hatte bekanntlich grosse Schwierigkeiten in Belp, weil dort die Pistenlänge politblockiert wird. Böse Zungen an dieser Party behaupteten denn auch, dass Dan-Airs offenbar unbeirrbare Bern-Affinität mehr mit der Sympathie dieses Carriers für die Bundesstadt als mit Kommerziellem zu tun habe. Neu sei übrigens ein täglicher Abflug um 12.30 Uhr ab Zürich-Kloten (!) nach London-Gatwick. Bis Ende August, so Brett, werde übrigens exklusiv für den Berner Markt das Business-Class-Ticket zum halben Preis eingeführt. – Und was hat das alles mit den Rüeblis zu tun, in die Brian Brett (links) und der Londoner alt Verkehrsbürodirektor *Albert Kunz* so possierlich beissen? Um die Linie Bern-Belp–London populär zu machen, kam Kunz vor vielen Jahren folgende Idee: Dan-Air hole sich die Sympathien der Berner (Bären) wohl am besten damit, dass sie echt englische Rüebli vor möglichst viel Medienleuten Berns Bären im Graben verfütterten. Das hat denn auch bestens geklappt. – Schade, dass die Bären nur im Graben und nicht beispielsweise an Belps Pistenende dominieren statt der Schafe, bei denen der Rüeblitrick wohl weniger ankommt.

Bild: Alexander P. Künzle

Air Dolomiti

Nouveau partenaire aérien

Il y a bientôt dix ans, Crossair inaugurait sa ligne régulière entre Lugano et Venise. Aujourd'hui, juste retour des choses, un partenaire italien partage la ligne: Air Dolomiti. Cette jeune compagnie assure aujourd'hui un vol quotidien entre Lugano et Venise, avec continuation sur Trieste. A partir de l'automne prochain, elle assurera également, en alternance avec Crossair, la liaison Lugano–Florence.

Agée de 18 mois, cette jeune compagnie aérienne possède actuellement trois avions Dash 8. En plus de son réseau domestique, lequel concerne les destinations de Bari, Florence, Gênes et Trieste, ainsi que vers Munich, en Bavière, celle-ci entend également desservir Budapest à partir de l'automne prochain.

Les avions

Ce sont actuellement trois avions du type Dash-8-300 qui composent l'ensemble du parc d'avions de la compagnie. En revanche, en septembre, deux avions supplémentaires du même type entreront en service, ce qui permettra de consolider les horaires et d'ouvrir les nouvelles destinations. Détail intéressant: Air Dolomiti n'appartient pas au groupe Alitalia et fait partie d'un groupe exclusivement privé. Des avions de classe, un service à bord attentionné et des horaires favorables aux hommes d'affaires permettent de concevoir un avenir prometteur à ces jeunes ailes italiennes.

Correspondance: Genève

Avantage des nouveaux horaires établis à l'occasion de l'entrée en service de cette nouvelle société: les correspondances sont assurées à Lugano au départ et à l'arrivée de Genève. Le transfert à Lugano est de courte durée et la correspondance assurée. Un nouveau venu sur la scène des correspondances aériennes régionales qui refera parler de lui. *RH*

Katag

Mit neuen Besitzverhältnissen unabhängig

Die ordentliche Generalversammlung der Katag Treuhand und Beratungsgesellschaft für das Gastgewerbe hat beschlossen, die restriktiven Vinkulierungsbestimmungen aufzuheben. Somit können die Katag-Aktien in Zukunft frei gehandelt werden. Gleichzeitig haben Management und Mitarbeiter grosse Aktienpakete der bisherigen Hauptaktionäre übernommen, wie die Katag mitteilt.

Das Treuhand-, Architektur- und Beratungsunternehmen für die Hotellerie, die Restauration und die Gemeinschaftsverpflegung Katag war bisher zum grössten Teil im Besitz der Schweizer Bierbrauereien Feldschlösschen, Calanda-Haldengut und Hürlimann. Durch das nun vollzogene Management-Mitarbeiter-Buyout sei in erster Linie die vollständige Unabhängigkeit sowie eine branchenübergreifende Öffnung des Unternehmens angestrebt worden, erläuterte Katag-Direktor *Fred Hausheer* an der Generalversammlung. Gleichzeitig werde so eine mögliche Fremdübernahme verhindert, und die Mitarbeiter hätten vermehrt die Möglichkeit, sich an ihrer Unternehmung zu beteiligen.

Die 1960 gegründete Katag hat sich von einer reinen Treuhandgesellschaft immer mehr zu einem modernen Dienstleistungsunternehmen für das Gastgewerbe mit Schwerpunkten wie Architektur, Innenarchitektur, Weiterbildung, Beratung, Incoming, Seminarservice sowie Inventarschätzungen entwickelt. Der ausgebaute Treuhandbereich gehört nach wie vor zum Kerngeschäft der Unternehmung.

Die rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hauptsitz in Luzern und in der Filiale in Freiburg erwirtschafteten im vergangenen Jahr einen Umsatz von 5,5 Millionen Franken. Es wurden 800 Kunden betreut, und der ausgewiesene Gewinn vor Abschreibungen betrug 511 000 Franken. *r.*

LES ROCHES? LES ROCHES!
Total hotel professionalism
Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES
CH-3975 Bluche (Crans-Montana)
Tél. 027 41 12 23, Fax 41 92 46

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 24 11. JUNI 1992

Unser

Direktor(-Ehepaar)

sollte echter Gastgeber sein, den Mitarbeiter(innen) und unserer treuen Kundschaft gleichermassen verpflichtet.

Als international bestens eingeführtes ★★★★-Hotel (Jahresbetrieb) mit Restaurants, Seminar-/Banketträumlichkeiten und entsprechendem Umsatzvolumen, suchen wir Kontakt zu einer

Führungspersönlichkeit

welche im Verlaufe dieses Jahres bereit ist, die Verantwortung für eine gezielte Weiterentwicklung und Betreuung dieses Hauses zu übernehmen. Wir stellen uns einen unternehmerisch denkenden Hotelier mit Berufserfahrung vor, kreativ, erfolgsorientiert, um einem grossen Mitarbeiterteam vorstehen zu können.

Impulse für den Ausbau des Dienstleistungsangebotes und unternehmerische Initiative honorieren wir mit einer finanziellen Erfolgsbeteiligung. Auf Wunsch erwartet die Ehefrau im Hauswirtschaftsbereich und angegliederten Nebenbetrieb eine anspruchsvolle Aufgabe.

Wenn Sie willens sind, und diese Herausforderung Sie anspricht, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Auch dann, wenn Sie gerade erst auf dem Sprung zur ersten Direktionsstelle sind. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und freuen uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme unter Chiffre 47199 an hotel+touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

47199/201146

Herzlich willkommen

sind in unserem lebhaften und renommierten Business-Hotel nicht nur unsere internationalen Gäste, sondern auch Sie. Bei uns sind für die Check Point Bar folgende Gastgeber-Rollen zu besetzen:

Chef de bar
und
Barwaiter

Als ausgewiesene Berufsleute legen auch Sie grossen Wert auf herzliche und kompetente Betreuung unserer Gäste und haben Freude an guter Teamarbeit.

Ihr Engagement honorieren wir mit attraktiven Anstellungsbedingungen, u. a. mit dem vollen 13. Monatslohn und Transfermöglichkeiten nach Übersee, die wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch näher erläutern werden.

Gerne heissen wir Sie nach Übereinkunft bei uns willkommen. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich.

47376/40495

swissôtel
ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

Wir sind ein internationaler Betrieb mit 250 Zimmern, einer jungen Belegschaft und haben sonst noch einiges zu bieten . . .!

Unsere zukünftige . . .

Direktionsassistentin

. . . welche wir per sofort oder nach Vereinbarung suchen, erwartet ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsgebiet mit dem Hauptaufgabenbereich Personaladministration.

Neben Ihrer Berufserfahrung in ähnlicher Position bringen Sie mit:
KV- oder Hotelfachschulabschluss – Personaladministrations-Kenntnisse – Beherrschung der deutschen und der französischen Sprache (mündlich und schriftlich) – Alter ab 25 Jahre – McIntosh-Kenntnisse von Vorteil.

Wir offerieren Ihnen:
Umfangreiches Aufgabengebiet – Regelmässige Arbeitszeiten – Selbständige Arbeitsweise – Interne und externe Weiterbildung – Ausgebaute Sozialleistungen – Zusammenarbeit mit unseren Abteilungsleitern.

Falls Sie noch mehr Einzelheiten über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie Frl. B. Bartholet an. Telefon (01) 810 31 11.

Ihre Traumstelle? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
NOVOTEL ZÜRICH AIRPORT
Talackerstrasse 21
8152 Glattbrugg

P 47345/205575

novotel
Zürich 01/810 31 11

---

bad lenk
★★★★ lenkerhof
SILENCE HÔTEL

sucht

Chef de réception
(Dame oder Herr)

Was wir Ihnen bieten können:	Was wir uns wünschen:
ein Erstklasshotel . . .	**eine(n) Kaderangestellte(n) . . .**
. . . mit 150 Betten und modernstem Komfort, welches nach dem Erweiterungsbau im Dezember 1991 wieder eröffnet worden ist	. . . mit guter Berufsbildung und entsprechender Erfahrung in einem Betrieb von ähnlicher Grösse
. . . inmitten eines herrlichen Parks gelegen	. . . mit der Fähigkeit, diese verantwortungsvolle Aufgabe flexibel und selbständig zu erfüllen
. . . mit gut eingespieltem Mitarbeiterteam	. . . welche(r) den freundlichen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern schätzt
. . . mit vielfältigem Sport- und Freizeitangebot direkt vor der Haustüre	. . . mit einem besonderen Sinn für den Verkauf

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Die Stelle kann auf Anfang September 1992 oder nach Vereinbarung besetzt werden.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
KURHOTEL LENKERHOF AG
Hans Stäubli, stv. Direktor
CH-3775 Lenk, Berner Oberland

47122/19330

Kurhotel Lenkerhof Tel. 030 6 31 31
CH - 3775 Lenk Fax 030 3 20 60

Saas-Fee

Hotel Walser ★★★

Wir suchen auf den 1. September 1992

Pächter/Pächterehepaar

Das im Zentrum gelegene Hotel verfügt über 34 Gästebetten, Speisesaal, Aufenthaltsraum, Hotelbar, Sauna und Solarium.
Auf Ihre schriftliche Anfrage hin senden wir Ihnen gerne weitere Informationen.

Familie Zurbriggen
St. Christoph, 3906 Saas Fee

46997/218456

Wir suchen für unser Erstklasshotel in der Innerschweiz

einen Küchenchef

Bei uns erwartet Sie:
- ein kollegiales Team
- selbständiges Wirken
- die Freiheit, neue Ideen umzusetzen

Wir erwarten von Ihnen:
- Flexibilität und kooperatives Arbeiten
- gute Organisation und Einteilung der unterstellten Mitarbeiter
- Freude am Gestalten des Angebotes
- Idealalter: ab 30 Jahren
- sehr gute Deutschkenntnisse

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 47381 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir garantieren absolute Diskretion. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.

47381/26921

HOTEL
AMBASSADOR

Suchen sie eine neue Herausforderung? Wir haben Sie! Nach einer Totalrenovation eröffnen wir neu, auf den 1. September 1992 die Türen für zwei aussergewöhnliche Restaurants sowie unser Kongresszentrum mit modernstem Standard für Bankette und Konferenzen.

Nach Vereinbarung suchen wir bestausgewiesenen, innovativen:

Küchenchef

(Eintritt so früh als möglich)
- der seinen Arbeitsplatz gerne selber gestalten möchte?
- dem die kreative und internationale Küche im Blut liegt?
- der gerne mit unseren japanischen Köchen zusammenarbeitet?

Auf alle diese Fragen würden wir Ihnen gerne Genaueres an Antworten geben!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an. Verlangen Sie Herrn oder Frau Küng, Direktion.

FASSBIND HOTELS
Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

Anzeigenschluss:

Ausgabe Nr. 26 vom 25. 6. 1992
Stellenanzeigen: Donnerstag 18. 6. 1992, 17 Uhr
Geschäftsanzeigen: Mittwoch 17. 6. 1992, 17 Uhr

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für einen Betrieb in der Stadt Zürich suchen wir in Jahresstelle einen

AIDE DU PATRON w/m

mit guten Service- und Administrationskenntnissen. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Logis vorhanden.

3-Stern-Hotel im Wallis hat ab sofort folgende Stelle zu besetzen:

KÜCHENCHEF

3 Mitarbeiter. Jahres- und Saisonstelle. Aufstiegsmöglichkeit für einen versierten Sous-chef.

Zur Unterstützung der Direktion suchen wir nach Baden

BETRIEBSASSISTENT w/m

Sie haben Freude am Umgang mit Gästen, haben Talent im Organisieren und sind frontorientiert. Eintritt nach Vereinbarung. Es erwartet Sie eine interessante Arbeit in einem aufgestellten Team.

Gesucht ist ab September/Oktober in der Nordschweiz eine

SEKRETÄRIN

Hauptaufgabengebiet: Buchhaltung und Personalwesen. Sa und So frei. Jahresstelle.

Für ein Hotel in der Nähe von Basel suchen wir in Jahresstelle einen

CHEF DE SERVICE

Sie sollten Schweizer Bürger im Alter von 24–28 Jahren sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und schon in ähnlicher Position gearbeitet haben. Eintritt sobald als möglich.

Erstklasshotel in der Deutschschweiz sucht einen

CONCIERGE

mit mehrjähriger Erfahrung in gleichwertiger Position. Eintritt nach Vereinbarung. Es ist keine Saisonbewilligung vorhanden.

Für eine Tagesbar in Flims suchen wir per 1. Juli 1992 noch eine

BARMAID

mit Erfahrung. Eine Servicefachangestellte könnte angelernt werden.
Bewilligung für Bewerberin aus dem deutschsprachigen Raum wäre vorhanden.

Hotel in Saas-Fee hat noch freie Stellen für

SERVICEFACHANGESTELLTE (w)

mit Berufslehre oder einigen Jahren Erfahrung. Eintritt: 1. Juli 1992. Saisonbewilligung für Bewerberinnen deutscher Muttersprache möglich.

Für ein 3-Stern-Hotel am Thunersee suchen wir eine(n)

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

mit Erfahrung in gepflegten A-la-carte-Service. Eintritt sofort. Bewilligung für Bewerber(innen) aus D, A, F kann besorgt werden.

47420/84735

HOTEL JOB SHV Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 507 333

Schweizer Hotelier-Verein

Flims
Schweiz Suisse Svizzera

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für diese Sommersaison und wenn möglich für länger (Saison- oder Jahresstelle) noch eine freundliche und tüchtige

Réceptionistin oder Praktikantin

an unsere hübsche Réception mit EDV.

Wir bieten eine verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe an einem schönen Ort mit guten Bedingungen. Rufen Sie uns einfach an, gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese schöne Stelle. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Familie Sgier
HOTEL CRESTA
7018 **Flims Waldhaus**
Telefon (081) 39 35 35

47373/11274

RDV***

Die Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

Im Auftrag unserer Kunden können wir Ihnen äusserst interessante Positionen offerieren:

Chef de service, Zürich
vielseitige Allrounder-Position

Sous-chefs, Zürich
Tagesbetrieb und Fischrestaurant

Leiterin Servicebereich, Zürich/Zug
auch Wiedereinsteigerinnen

Über diese und andere attraktive Angebote informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung.

47414/124958

Rolf de Vries · Badenerstrasse 75 · CH-8004 Zürich
Telefon 01/291 13 24 · Telefax 01/241 04 03

Grindelwald

In unser gutgehendes Speiserestaurant, mitten im Dorfzentrum, zur Betreuung unserer einheimischen und internationalen Kundschaft, suchen wir per 6. Juli 1992 für die kommende Sommersaison einen aufgeweckten, kreativen

Jungkoch

sowie junge, freundliche

Restaurationstochter

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, sehr gute Entlöhnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Studio mit Kochnische, Dusche und WC vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Jürgen Schläger
Restaurant ZENTRUM
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 32 77

45960/14729

Hotel Krone Sarnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte, engagierte und freundliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Hotelsekretärin

Deutsch/Englisch und evtl. Französisch

Chef de partie
Commis de cuisine

Wir bieten:
gute Entlöhnung, Kost und ein schönes Personalzimmer, möblierte 1½-Zimmer-Wohnung mit Küche, angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team, volles 13. Monatsgehalt ab 1. Arbeitstag.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Gerne gibt Ihnen Dir. B. Bachmann nähere Auskünfte.

Ausländische Bewerber(innen) können nur mit einer B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Hotel Krone Sarnen
Brünigstrasse 130
Telefon (041) 66 66 33

P 47310/64084

Aus familiären Gründen suchen wir für unser bestbekanntes Haus im Sport- und Ferienzentrum des Oberengadins, 100 Betten, ★★★-Kategorie, 2 Restaurants, Personalhaus, das positive, jüngere

Gerantenehepaar

mit tüchtigem Fach-Background, Tandemqualitäten und ausgeprägtem Kooperationssinn.

Bewerbungen erreichen uns unter Chiffre 47286 an hotel+touristik revue, 3001 Bern.

47286/31402

Gesucht per 1. Juli oder nach Vereinbarung für **Pub in der Innerschweiz**

Gerant(in) mit Patent

Sie sind eine jüngere, dynamische Person, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, haben unternehmerisches Interesse und Freude am Detail. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Kontaktnahme unter Chiffre P 185-709130 an Publicitas, Postfach 991, 6370 Stans.

P 47307/44300

Seerestaurant zum Schlüssel

Wir suchen nach Vereinbarung in gepflegtes Spezialitätenrestaurant, direkt am See, in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling

(männlich, weiblich)
für Herbst 1992

Servicefachlehrling

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleineren Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder telefonieren Sie uns.

Familie B. Weber
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

46161/101370

Strandhotel + Restaurant
SEEBLICK
CH-3705 Faulensee
bei Spiez · Thunersee · Schweiz

Direkt am See

Villa Seeblick
via à-vis Strandhotel

Bar · Dancing
Tanne

Für unser gediegenes ★★★-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die kommende Sommersaison (bis Oktober) noch folgende Mitarbeiterin:

Chef de service (w)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger
Telefon (033) 54 23 21

47374/10863

KULM
★★★★★
AROSA KULM HOTEL

111 JAHRE KULM UND IMMER NOCH DYNAMISCH UND JUNG!

Im fröhlichsten 5-Stern-Hotel in den Bergen sind für die Sommersaison (zirka 25. Juni bis zirka 30. September 1992) noch folgende Stellen frei:

Taverne/Konditorei (à la carte mit Terrasse)

Servicefachangestellte (D, E)

Hotelrestaurant

Demi-chef de rang (D, E)

Mungge-Bar

Barchef (D, E)

Küche

Chef garde-manger
Commis de cuisine

Als zukünftiger Kulmianer haben Sie die Möglichkeit, im Sommer alle Sportanlagen des Hotels (Tennisplatz, Schwimmbad, Finnenbahn, Mountainbikes usw.) mitzubenutzen.

Haben Sie Lust auf einen Sommer in den Bergen? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an unseren Personalchef, Jörg Weinmann, oder rufen Sie einfach an.

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON (081) 31 01 31

47404/1120

Für unser **Restaurant Cucina** an der Luisenstrasse in Zürich suchen wir per 1. 9. 1992 oder nach Vereinbarung

Gerant/Gerantenehepaar
(eventuell Pächter)

Wir erwarten:
- abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Hotelfachschule
- Fähigkeitsausweis A
- Führungsqualitäten, Einsatzbereitschaft und unternehmerisches Denken

Es erwartet Sie:
- eine anspruchsvolle, interessante Tätigkeit mit viel Verantwortung, Abwechslung und Selbständigkeit
- gute Verdienstmöglichkeiten mit Beteiligung
- Unterstützung und Mithilfe im administrativen Bereich

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:
Frau H. Zemp

Commercio - Betriebe

Nägelihof 3, 8001 Zürich, Telefon (01) 251 35 66

P 46977/245941

Das langjährige Geschäftsführer-Ehepaar geht in den verdienten Ruhestand. Als Nachfolger suche ich für den Betrieb mit grösserem Raumangebot in der **Stadt St. Gallen**

Betriebsleiter-Ehepaar oder Betriebsleiter

Sie verstehen zu planen und zu organisieren, sind flexibel, bewahren an hektischen Tagen ruhig Blut und scheuen sich nicht, nötigenfalls auch selbst Hand anzulegen.

Es erwarten Sie fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein vielseitiges, interessantes Arbeitsgebiet und ein dieser Kaderposition angemessenes Salär.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rudolf Boss
Verwaltungsbüro für das Gastgewerbe
Schulstrasse 13, 9402 Mörschwil
Telefon (071) 96 18 77

P 47254/247561

Hans Zurbrügg & Marianne Gauer
BF Hotels

In unserem Garni-Hotel inmitten der Stadt Bern ist ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Stelle zu besetzen

Réceptionistin

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen Position in einem jungen Team interessiert, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel City
Herrn Vincent von Wattenwyl
Bubenbergplatz 7, 3011 Bern
Telefon (031) 22 53 77

47318/4162

PHB
PARK HOTEL BEAUSITE
WENGEN · JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse
Schwimmbad, Solarium, Sauna

Dis-moi oui!

Sommersaison 1992
Juni bis Ende September

Sous-chef de cuisine
Chef de partie – Saucier

Richten Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle, Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

47285/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

★★★★-Hotel am Vierwaldstättersee

Für einen wunderschönen Hotel-/Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft die

Gastgeber

Auf Sie wartet in jeder Beziehung ein aussergewöhnlicher Betrieb mit 50 Betten, verschiedenen Gast- und Restaurationsräumen und einer Terrasse mit wundervoller Seesicht.

Vom Passanten bis zum Gourmet-Stammgast warten alle darauf, nicht nur kulinarisch, sondern auch in bezug auf Gastfreundschaft verwöhnt zu werden.

Traditionellem verbunden, Neuzeitlichem gegenüber aufgeschlossen, haben Sie Ideen, die Sie gerne verwirklichen möchten. Hier haben Sie Gelegenheit, Ihr ganzes Können unter Beweis zu stellen.

Idealerweise kümmert ER sich um den gesamten F & B-Bereich sowie die Gästebetreuung, während SIE sich des gesamten Hotelbereiches annimmt.

Eine fortschrittliche Entlöhnung sowie Beteiligung sind selbstverständlich.

Wenn Sie diese Herausforderung lockt, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

A 47399/121924

Fred Siebenmann AG,
Unternehmensberatung für Hotellerie + Restauration
Tribschenstrasse 7, 6005 Luzern
Telefon (041) 44 05 55
Fax (041) 44 00 37

Hotel Alpenblick

Spezialitäten-Restaurant R. und Y. Stöckli-Bläuer CH-3812 Wilderswil Tel. (036) 22 07 07/08 Telefax (036) 22 80 07

Im Herzen der Jungfrauregion, im gemütlichen Hotel-Restaurant Alpenblick z'Wilderswil/Interlaken
● **da könnte Ihr nächster Job sein** ●

Réceptionist(in)

Sind Sie Schweizer(in), haben Teamgeist und arbeiten gerne mit neuzeitlicher EDV-Anlage, dann möchten wir Sie kennenlernen! Englisch in Wort und Schrift erforderlich.

Senden Sie Ihre Unterlagen an Frau Y. Stöckli, Hotel Alpenblick, 3812 Wilderswil.

47313/38008

Gasthof + Rôtisserie
BÄREN
Blumenstein

Fam. G. + M. Hirter
Tel. 033 56 11 33

Gesucht

Koch

in Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Ausländer nur mit Bewilligung B.

Herr Hirter freut sich auf Ihren Anruf.

P 47306/141098

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

sucht

Saal- und Serviertochter
(auch Anfängerin)
Jungkoch oder **Köchin**
Hofa

Gerne erwarten wir eine schriftliche Bewerbung.

Fam. D. WOLF-KAUFMANN
(Telefon 036/53 33 33)

47379/14265

---

fiesch eggishorn

Speiserestaurant
Disco-Dancing
HAPPYLAND
3984 Fiesch

Möchten Sie in einem jungen Team mitarbeiten?

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch/Köchin
Barmaid/
Dancingserviertochter

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf erwartet:

Fam. Albrecht-Garbely
3984 Fiesch (Wallis)
Telefon (028) 71 10 20

47377/51810

Sporthotel La Riva
am Heidsee
7078 Lenzerheide Valbella

sucht ab Mitte Juni 1992

1 Zimmermädchen

möglichst mit Erfahrung.
Sind Sie interessiert?
Rufen Sie uns an.
Telefon (081) 34 01 34
Herr Raudaschl

47356/19585

HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT · BAR · BISTRO

Wir suchen per 1. August 1992 oder nach Vereinbarung für unser Erstklasshotel im Zentrum von Zürich einen

Portier
Zimmermädchen

Ausländer nur mit Bewilligung B/C.

Wenn Sie an der Stelle interessiert sind, freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34
8001 Zürich
Telefon (01) 221 15 76, vormittags

47413/40100

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

★★★★ SAN GIAN

In unser kleines, gemütliches Viersternhaus, im Sommer- und Wintersportort Nr. 1, suchen wir in Saison- oder Jahresstelle umständehalber noch eine ausgewiesene

Hotelsekretärin-Réceptionistin

(deutsche Muttersprache)

Wir offerieren eine gut honorierte, angenehme Stelle in einem kleinen und eingespielten Team und erwarten dafür eine freundliche und aufgeschlossene Mitarbeiterin, die es versteht, neben den täglich anfallenden Réceptionsarbeiten, unsere zahlreichen und zufriedenen Stammgäste mit Umsicht und Zuvorkommenheit zu betreuen.

Der Eintritt hätte sofort oder baldmöglichst zu erfolgen. Bewerbungen inklusive Foto erwarten wir gerne an folgende Adresse: HOTEL SAN GIAN, Harry E. Schraemli, CH-7500 St. Moritz.

47283/34029

DAVOS
Davos-famous

Hotel Rinaldi
Promenade 115
7270 Davos Platz

Wir sind ein 3-Stern-Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant.

Für die kommende Sommersaison bzw. in Jahresstelle suchen wir

Sekretärin/Réceptionistin
Kellner oder Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

47272/9466

DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH

CHEF/IN DE BAR

in gepflegter, einmaliger Umgebung, wo Ihr Können und Ihre Erfahrung sehr geschätzt werden.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01– 251 62 31

The Leading Hotels of the World.

47357/40150

Hotel SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier
Kellner

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 eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer (Personalchef) zur Verfügung.

46913/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 · 50 22 11

CASINO LUZERN

RED ROCK Night-Club/Cabaret

Kongreß-Saal 10 bis 1000 Personen

BABILONIA Das aktive Dancing

LE CHALET Show and Entertainment

Roulette Bar Treffpunkt

Spielsaal

Der grösste Unterhaltungsbetrieb in der Zentralschweiz sucht zur Ergänzung des Küchenteams für lange Sommersaison oder in Jahresstelle für Bankett- und A-la-carte-Service einen

Chef de partie

- gute Entlöhnung
- Zimmer vorhanden

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto sind zu senden an:
Kursaal-Casino AG, Haldenstrasse 6, 6002 Luzern
Telefon (041) 51 27 51
(z. H. von Frau M. Lüscher)

Kursaal-Casino AG, Haldenstrasse 6, 6002 Luzern
Telefon 041/51 27 51

B 47347/22748

Restaurant Lerche

Gesucht in Jahresstelle freundliche und fachkundige

Serviceangestellte

sowie

Serviceaushilfe

für 2- bis 3mal pro Woche.

Eintritt nach Übereinkunft. August/September. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

H. und O. Lüscher, Rest. Lerche
6045 Meggen
Telefon 041 37 23 03

A 47317/152609

---

bad lenkerhof lenk
SILENCE HÔTEL

Erleben Sie mit uns einen Super-Bergsommer!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang Juli 1992, oder nach Vereinbarung, noch folgende Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter:

Réceptionist(in)
F&B-Praktikant(in)

Unser Erstklasshotel mit 150 Betten und modernstem Komfort wurde nach umfangreichem Erweiterungsbau im vergangenen Dezember wieder eröffnet.

PS: Bergbahntalstation ins herrliche Wandergebiet direkt vor der Haustüre, Gratiseintritt ins Mineralhallenbad des Kurzentrums, Tennis, Riverrafting, Mountainbiking u. v. m.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

KURHOTEL LENKERHOF AG
Hans Stäubli, stv. Direktor
CH-3775 Lenk, Berner Oberland

47123/19330

Kurhotel Lenkerhof Tel. 030 6 31 31
CH - 3775 Lenk Fax 030 3 20 60

Saas-Fee

Wir suchen für die Sommersaison

Servicefachangestellte

Eintritt Anfang Juli bis Mitte Oktober.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Bristol
Fam. R. Bumann
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 24 34

47311/29599

---

hotel atlas pontresina

Unser Haus: familienfreundliches ★★★-Hotel mit 150 Betten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung bis Mitte Oktober 1992 einen kreativen

Chef de partie

Teamarbeit ist in unserer kleinen Küchenbrigade eine Selbstverständlichkeit. Interessiert Sie diese Aufgabe? Für weitere Informationen rufen Sie uns unverbindlich an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

C. Lips, Direktor
Hotel Atlas
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 21

47422/27707

Ein Hotel der Atlas Hotel AG

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung
Berghaus Taverne, Jaunpass

sportbegeisterte Serviertochter

Team wird bei uns grossgeschrieben, D Voraussetzung, F wenn möglich, geregelte Arbeitszeit.

Happy Inn Lodge
Interlaken
where young travellers meet
Haben Sie den Plausch am Umgang mit jungen Globetrottern?
Dann sind Sie unsere neue

Hofa

Restaurant Eintracht, Interlaken

Serviertochter

in Quartierlokal
Sa/So geschlossen.

F. Hutmacher
Jaunpass, 3766 Boltigen
Telefon (030) 3 63 54
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

47328/180831

Solothurner Bahnhof Buffet

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir auf 1. Juli oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Zu seinen Aufgaben gehören nebst sehr guten Fachkenntnissen u. a. Einkauf, Kalkulation und abwechslungsreiche Angebotsgestaltung.

Einem geeigneten Bewerber bieten wir guten Verdienst und geregelte Freitage.

Zur Ergänzung unserer mittelgrossen Küchenbrigade suchen wir noch:

Chef de partie
Jungkoch

Wenn Sie interessiert sind, so rufen Sie uns doch einfach an, oder schreiben Sie uns mit den üblichen Bewerbungsunterlagen.

Offerten bitte an:
R. Zubriggen
Bahnhofbuffet
4501 Solothurn
Telefon (065) 22 40 21

P 47252/31810

Téléphone 026/31 64 04
Téléfax 026/31 64 05

hôtel Le mazot ***

HOTEL - RESTAURANT
SERGE TACCHINI propr.
CH-1936 VERBIER (VS)

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison eine freundliche, fröhliche und selbständige

Betriebsassistentin (CH, D)

Sind Sie
- einsatzfreudig
- sprachgewandt (D, E, F, I)
- EDV-interessiert (Word 5, HotResto)
- belastbar
- zwischen 23 und 28 Jahre alt

und übernehmen gerne Verantwortung?

Dann rufen Sie uns doch einfach an (026) 31 64 04). Herr Tacchini informiert Sie gerne über weitere Einzelheiten.

Unser familiäres 3-Stern-Hotel verfügt über 60 Betten und liegt im grössten Skigebiet der Schweiz.

Zu Ihren Aufgaben gehören u. a. die Führung des Restaurants, Personaleinsatz und Ausbildung. Mitarbeit an der Réception/Administration und die Stellvertretung des Betriebsinhabers.

Bewerbungen mit Foto richten Sie bitte an
Hotel Le Mazot
Herrn Serge Tacchini
1936 Verbier.

47309/35750

Restaurant Sihlhalde Gattikon-Thalwil

Wir suchen für unser Restaurant nach Vereinbarung eine(n)

Serviertochter oder **Kellner**

Es handelt sich um Jahresstellen. Sonntag und Montag ist unser Restaurant geschlossen.
Telefonische Anfragen oder Ihre Bewerbung sind zu richten an:
H. J. Smolinsky
Telefon (01) 720 09 27
Ausländer nur mit Bewilligung möglich.
Anrufe anderer Zeitungen sind nicht erwünscht.

O 47279/165123

HOTEL MONOPOL METROPOL
GOTTHARD
Andermatt

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionspraktikantin
(Schweizerin)

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herr und Frau Wenger
Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt
Telefon (044) 6 75 75

47354/850

Meine neue Herausforderung

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

Als Nummer 1 garantieren die McDonald's Familienrestaurants ihren Gästen Tag für Tag nur das Beste.

Im Rahmen unseres Führungsnachwuchs-Programmes suchen wir engagierte Damen und Herren für unsere Familienrestaurants in der gesamten Schweiz als

Assistenten/innen der Geschäftsführer

Wir bieten Ihnen eine fundierte Ausbildung im In- und Ausland bei vollem Gehalt, die üblichen Sozialleistungen und die Herausforderung, von Anfang an etwas zu bewegen. Qualifizierte Mitarbeiter haben die Möglichkeit zu einem ein- bis zweijährigen Weiterbildungsaufenthalt im Ausland.

Sie haben die Berufslehre oder die Ausbildung abgeschlossen, sind kontaktfreudig, initiativ und dynamisch, pflegen einen sicheren Umgang mit Menschen und sind nicht jünger als 22 Jahre. Dann sollten Sie mit uns über die Einstiegschance bei McDonald's sprechen.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über Aus- und Weiterbildungsprogramme und die Aufstiegschancen in einem renommierten Weltunternehmen.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Restaurants, Gottfried Wieser, Personalmanager Deutschschweiz, Fortunagasse 15, 8001 Zürich

Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf, Lausanne, Luzern, Neuchâtel, St. Gallen, Schaffhausen, Sion, Winterthur und Zürich.

McDonald's Das Familienrestaurant

M 46969/105899

HIRSCHEN
HOTEL · RESTAURANT · TAVERNE

Sie brauchen kein

Escoffier

zu sein. Freude jedoch an der kreativen, frischen Marktküche sollte Sie schon haben. Und wenn Sie dazu noch die Begeisterung aufbringen, unsere Gäste mit neuen Kreationen (vielleicht auch Ihre?!) zu überraschen, um so besser.

Wenn Sie diese Eigenschaften haben, sind Sie unser

Chef de partie
oder
Commis de cuisine

Übrigens sind auch wir keine Escoffiers, wenn's um das Gehalt und die Anstellungsbedingungen geht!

Wir erwarten gerne Ihren Anruf.

Hotel Hirschen am See
Seestrasse 856, 8706 Meilen
Telefon (01) 923 65 51 (Herr Liniger)

47421/125814

HOTEL ZURZACHERHOF

Wir sind ein ★★★-Hotel mit 70 Betten, gepflegter Hotel- und A-la-carte-Restauration, unmittelbar neben dem Thermalbad gelegen.

Für unser Team suchen wir noch folgende tüchtige Mitarbeiter(innen) mit Eintritt Juli/August oder nach Vereinbarung:

Hausmeister/Portier
(für Etagen-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten, Botengänge, Einrichtung Säle, Pflege Garten und Haus usw.)
Zimmer-/
Lingeriemädchen
Servicefachangestellte
Servicelehrling (m/w)

Ausländer können nur mit B-/C-Bewilligung oder als Grenzgänger berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien und Foto oder Ihre telefonische Kontaktaufnahme.

Peter Konrad, Direktor
Hotel Zurzacherhof
8437 Bad Zurzach
Telefon (056) 49 01 21

47382/41815

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Zimmermädchen

Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und Bonus für Sonntagsarbeit).

Bitte rufen Sie I. Riedi an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47

★★★★

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

47389/4693

---

hotel sonne
7513 silvaplana

Für die kommende Sommersaison suchen wir per 1. 7. 1992 noch folgende Mitarbeiter:

Hilfssekretärin/ Réceptionistin D, F, I, E
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sonne, Beat Frey, 7513 Silvaplana
Telefon (082) 4 81 52

47385/31461

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort fachkundige

Serviertochter oder Kellner

in Saison- oder Jahresstelle.

Falls Sie gerne in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Hauser

Walida

47390/211052

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

Flims hotel des alpes

Moderner Viersternbetrieb in Kurort mit grossem Erholungs- und Freizeitangebot sowie idealer Ausgangslage für Ausflüge sucht eine erfahrene

1. Empfangssekretärin

(mit EDV-Kenntnissen)

Verantwortungsbewusstsein, Sprachkenntnisse und ein freundliches und sicheres Auftreten sind für diesen selbständigen Posten erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

HOTEL DES ALPES
R. und S. Westermaier
7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 01 01

47427/11282

KURHAUS SONNMATT
6006 Luzern

In unser bekanntes Kurhaus mit 160 Betten, an idyllischer Lage und der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels, suchen wir per 1. August 1992 oder nach Vereinbarung:

Konditor/Confiseur/ Pâtissier

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, Kreativität, Organisationstalent und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Wir bieten:
- junges, dynamisches Team (7 Köche)
- abwechslungsreiche Tätigkeit (täglich Dessertbuffet)
- Selbständigkeit
- Jahresstelle
- zeitgemässes Salär

Bei der regelmässigen Arbeitszeit von 8.30 bis 17.30 Uhr bleibt Ihnen mehr Zeit für ein Familienleben.

Bewerbungen erwarten wir gerne an:

KURHAUS SONNMATT
M. und I. Francisco-Kocher
Direktion
6000 Luzern 15
Telefon (041) 39 22 22

47237/23337

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug

Per sofort oder nach Übereinkunft ist in unserem modern eingerichteten Hotel-Restaurant- und Bankettbetrieb die Stelle des

Sous-chef

neu zu besetzen, der die Stellvertretung unseres Küchenchefs in allen Belangen übernehmen kann.

Des weiteren suchen wir zur Stütze unserer Gouvernante auf den 1. August eine

Hotelfachassistentin

sowie

Hofa-Lehrtochter
Kochlehrling m/w

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

F. + K. Elsener
Hotel Guggital, 6300 Zug
Telefon (042) 21 28 21

47229/41599

Der **Wasserskiclub Lugano** sucht für kommende Sommersaison (zirka 1. 6. bis 30. 9.)

Wasserskilehrer/ Pilot

mit Fahrausweis für Correct Craft 2000.

Offerten bitte an:
Club Sci Nautico Ceresio
Postfach 197
6902 Lugano-Paradiso
Sitz des Clubs:
Hotel Du Lac
6902 Lugano-Paradiso
Für telefonische Auskünfte:
Telefon (091) 54 19 21
Herr Kneschaurek jun. oder
Frau Amrein

47120/313866

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

47423/84735

Hotel Restaurants Merkur Arosa
vielseitige Gastlichkeit unter einem Dach

Gepflegtes ★★★-Hotel mit lebhafter Restauration sucht zur Ergänzung für die kommende Sommersaison

Chef de partie
Saucier/Garde-manger
Commis de cuisine

Ausländerbewilligung vorhanden.

Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz vorstellen können.

Familie Hans Tobler
Hotel Merkur
CH-7050 Arosa
Telefon (081) 31 16 66
Telefax (081) 31 45 61

45624/1473

Pizza Pasta Mamma Mia

Mamma Mia AG
Restaurationsbetriebe
Gubelstrasse 44, 8050 Zürich
Telefon (01) 311 78 77
Fax (01) 311 78 75

Wir suchen für unser gutgehendes italienisches Spezialitätenrestaurant im Zentrum von Glattbrugg per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene Ausbildung und einige Jahre Praxis
- Fähigkeit, ein grösseres Team führen und motivieren zu können
- Initiative und Einsatzbereitschaft

Wir bieten Ihnen:
- eine interessante, vielfältige Aufgabe mit Verantwortung
- ein leistungsgerechtes Salär und gute Sozialleistungen
- eine modern eingerichtete Küche mit viel Tageslicht

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Ristorante Mamma Mia
z. H. G. Pellegrino
Giebeleichstrasse 9
8152 Glattbrugg
Telefon (01) 810 44 00

P 47395/288497

SEA STAR
RESTAURANT/BAR
3705 Faulensee/BE

Wir, ein junges, aufgestelltes Team, suchen ab sofort oder nach Vereinbarung fachkundige

Service-Angestellte und Barmaid-Aushilfe

Guter Lohn

Wir feuen uns auf Ihren Anruf.
Klaus und Judith Stucki und Mitarbeiter
Mittwoch Restaurant geschlossen
Telefon 033/54 55 25 täglich ab 11 Uhr

47308/275271

HOTEL RESTAURANT EDEN-NOVA
Familie Rubin
Telefon (036) 22 88 12
3800 Interlaken

sucht mit Eintritt zirka 15. Juni oder nach Übereinkunft noch folgende tüchtige, fachkundige Mitarbeiter:

Koch
Jungkoch
Commis de cuisine

Wir legen Wert auf gute Zusammenarbeit. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Ihre Unterlagen inkl. Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Fam. Rubin, Bahnhofplatz 45
3800 Interlaken
(Keine Tel.-Anrufe erwünscht!)

47416/16390

MONTE LAGO HOTELS

Montelago - die Dynamik des Wassers und die Beständigkeit der Berge. Montelago - für eine Hotelkarriere zwischen Bergen und Seen.

Fordern und gefordert werden. Fördern und gefördert werden. Ambitionen haben und umsetzen - mit beiden Füssen auf der Erde stehen und trotzdem nach dem Himmel greifen.

Wir sagen nur:

Cucina italiana für Bauch und Herz.

und suchen nach Vereinbarung nach Davos

KÜCHENCHEF

mit Erfahrung in der modernen, italienischen Küche mit Hand und Fuss. Mit Begeisterung für ein junges, lebendiges Hotelkonzept mit drei Restaurants. Mit Führungsqualitäten, Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit einer ambitionierten Crew.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung, Selbständigkeit und ein angenehmes Arbeitsklima sind eine gute Basis für ein "Miteinander", denken wir. Was denken Sie?

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Kurt Künzli.

MONTELAGO HOTELS
Promenade 136 · CH-7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77

47359/329924

DAVOS · LUGANO

HOTEL STERNEN UNTERWASSER ☆☆☆

Kommen auch Sie ins schöne Obertoggenburg, es erwartet Sie als

Koch

eine intakte Natur in einem touristenattraktiven Gebiet.

Interessiert Sie diese Stelle?

Dann telefonieren oder schreiben Sie uns.

Hotel Sternen Unterwasser
9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 24 24

47417/35262

HOTEL ★★★★ UZWIL

In unser Hotel-Uzwil-Team suchen wir:

Koch oder Köchin

in mittelgrosse Brigade, für A-la-carte-Küche, kleinere Bankette. Restaurant **Samstag ganzer Tag und Sonntag bis 18.00 Uhr geschlossen.**

Réceptionspraktikant(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/Tel. 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)

47403/35378

HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)
9240 UZWIL, TEL. 073 - 51 51 51

Hotel International au Lac Lugano 120 Betten ★★★

sucht ab Juni bis Ende Oktober

Sekretärin oder Sekretär

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac, 6901 Lugano
Telefon (091) 22 75 41

47228/22063

---

europa grand hotel au Lac Lugano

sucht ab sofort für lange Sommersaison

Serviertochter/Bar
Commis de rang

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an:

Direktion
Hotel Europa au Lac
6902 Lugano-Paradiso
Telefon (091) 55 01 71

47431/21946

Wanted

versierte, flinke

Mitarbeiterin

für unser Pub.

Wir erwarten:
- Teamgeist
- Talent und Flair für Pub-Management
- attraktive Erscheinung
- 25 bis 35 Jahre jung

Sie erwartet:
- junges Team
- gutes Salär
- Arbeitszeit 16.45 bis 1.00 Uhr

Interessentinnen melden sich bei Oskar Schnyder, Restaurant-Pub zum Lämmi, 8706 Meilen, Telefon (01) 923 14 67.

47412/72273

Wir sind vom Fach! Sie auch?

Sie haben Freude an Ihrem Beruf und möchten etwas Neues kennenlernen!

Wir sind ein kleineres Flughafenhotel mit internationaler Kundschaft und suchen für unseren Wintergarten und das japanische Teppanyaki-Restaurant per Mitte Juli/Anfang August einen

Chef de rang

Wir bieten Ihnen einen äusserst interessanten Arbeitsplatz in einem jungen Team. Bei uns können Sie Ihre Sprachkenntnisse in D, E, F täglich anwenden. Keine Saisonbewilligung vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf (01/810 44 44, verlangen Sie Hrn. Looser oder Fr. Beeler).

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstrasse 30, CH-8152 Glattbrugg, Telefon: 01 810 44 44

47383/13528

★★★★★
HOTEL PARDENN
Klosters

«ALLES WAS IHREN AUFENTHALT SCHÖN MACHT . . .»

110 Betten – Le Grill – Taverna
Le Bar – Hallenbad – Beautycenter

Wir suchen für die Sommersaison (Mitte Juni bis Ende September) qualifizierte Mitarbeiter:

Küche

Chef entremetier
Chef garde-manger

(für französische und italienische A-la-carte-Küche sowie Speisesaal)

Service

Serviceangestellte

(nur Damen, für A-la-carte-Service im «Le Grill» und im «La Taverna»)

Hofa als Tournante

für die Betreuung des Economat, Mithilfe im Service und Freitagsablösung der Etagengouvernante.

Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

I 47005/17493

Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Andreas Dietler, Dir. Tel. 081-69 11 41

Wynhus syt 1371 zum Bären Münsingen

Für die gepflegte Küche unseres traditionellen Restaurants suchen wir **per sofort** einen kreativen, selbständigen und interessierten

Koch

welcher gerne in einem kleinen, aufgestellten Team arbeiten möchte.

Sind Sie interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre Kurzbewerbung, oder rufen Sie unseren Geschäftsführer, **Herrn M. Rota,** an.

Telefon (031) 721 11 84
Wynhus zum Bären
Bernstrasse 26
3110 Münsingen

P 47346/63754

Service bitte!

Am 1. August geht in Reigoldswil die Sonne auf. Haben Sie Freude daran, immer neue Leute kennen zu lernen und zu verwöhnen, dann sind Sie unsere neue Servicemitarbeiterin. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Gasthaus zur Sonne
JILL & ROBERT KÄPPELI
4418 REIGOLDSWIL
TELEFON 061 97 85 44

P 47386/254835

Restaurant «Schlossgut»
mit Gemeindesaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Tel. (031) 721 45 43,
Fax (031) 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen, sucht per sofort, 1. August oder nach Übereinkunft

Chef de partie
(Sous-chef)

Commis de cuisine
(Jungkoch)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

Herr F. Zbinden

47380/208450

PANORAMA-RESTAURANT CHRUEG

Wollerau am Zürichsee

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen, aufgestellten Teams eine qualifizierte Mitarbeiterin.

Anfang August ist folgende Position neu zu besetzen:

Servicefachangestellte

Sie arbeiten in gediegenem A-la-carte-Restaurant. Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste kompetent zu beraten und zu verwöhnen?

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn und Frau Moretti, oder rufen Sie einfach an.

Bellevueweg 3, 8832 Wollerau SZ
Telefon (01) 748 02 33

47409/109088

Grand Hotel Europe Luzern

Für diese Sommersaison (Mai bis Oktober 1992) suchen wir noch per sofort:

Chef de rang

(sprachgewandt in Englisch, Französisch, Italienisch)

Saalkellner

(Englisch, Französisch)

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.

47118/22888

Emmental

Landgasthof Löwen Heimiswil
bei Burgdorf

Urkunde 1340
Tavernenschild 1669

5 Minuten von Burgdorf, 15 Minuten von Bern.

Wir suchen in unser bekanntes Haus für die kommende Saison ab 5. August für zirka 4 Monate

Commis de cuisine
Chef de partie
Jungkoch der Lehre entlassen

Wir freuen uns, Sie zu einem Gespräch betreffend Salär und Arbeitszeit zu empfangen.

Peter Lüdi, Telefon (034) 22 32 06
Mo und Di geschlossen

P 47393/15504

OLO
SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir per Mitte Juli oder nach Vereinbarung eine(n)

Caissier (-ère)/ Réceptionist(in)

D, F, E (evtl. I oder Sp.) sind in unserem ★★★★★-Hotel Voraussetzung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Savoy Baur en Ville
Personalabteilung, Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 53 60

Member of ★★★★★ The Leading Hotels of Switzerland

47319/40967

Unternehmerforum Lilienberg

Das Unternehmerforum Lilienberg in Ermatingen am Untersee ist ein Ort des Gesprächs, der Begegnung und der Bildung für Unternehmer und unternehmerische Führungskräfte. Es bietet seinen Gästen verschiedene Tagungsräume, 29 Hotelzimmer, Restaurant, Bar, Hallenbad, Sauna und Fitnessraum.

Zur Führung des gesamten Housekeeping-Bereiches suchen wir per 1. September 1992 oder nach Übereinkunft eine ausgewiesene

Gouvernante

Für diese Kaderfunktion, die auch Duty-Aufgaben beinhaltet, stellen wir uns eine Hotelfachassistentin mit einigen Jahren Berufserfahrung vor. Gute Führungsqualitäten und fundierte Fachkenntnisse sind Voraussetzung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden an:

Roland Schuler
Direktor
Unternehmerforum Lilienberg
8272 Ermatingen
Telefon (072) 63 11 77

Hotel Restaurant Engadinerhof CH-7504 Pontresina

sucht ab sofort für Sommersaison

Sekretärin (Réceptionistin, D, F, E, I)
Saucier
Commis de cuisine

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie Heinrich, **Hotel Engadinerhof,** CH-7504 Pontresina, Telefon (082) 6 62 12, Fax (082) 6 79 89.

47388/27740

AUGUST

GASTHAUS WOLHUSEN

Den Chlapf am Napf mitprägen?

August bittet um Aufmerksamkeit und gibt bekannt, dass er mitten im Wolhuser Kuchen den Vorhang öffnet und die Bühne frei macht für:

Service-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter

sowie für

Köche

Reden wir nicht lange um den heissen Brei herum, sondern sagen wir doch, dass wir Leute mögen, die unkompliziert sind, die wissen, dass wir unseren Gästen reinen Wein einschenken, die spüren, dass ein zähes Cordon bleu rote Köpfe gibt, die wissen, dass à la minute nicht die Verkleinerungsform des Stundenlohns ist, und die erkannt haben, dass die Nouvelle Cuisine selbst in Wolhusen keinen Platz mehr findet.

Interessiert?

Augustine sitzt am anderen Ende des Drahtes und wartet und wartet und wartet . . .

Telefon 041 44 50 81

Remimag Gastronomie Schönbühlring 6 CH-6005 Luzern

47387/102024

Top of Solothurn

WEISSENSTEIN HOTEL

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

Wir sind ein neu renoviertes 100-Betten-Hotel, Ausflugsziel, Seminar- und Konferenzhaus auf der ersten Jurakette, 10 Minuten von Solothurn entfernt.

In unsere neue, modern eingerichtete Küche suchen wir einen einsatzfreudigen

Sous-chef

der die Herausforderung sucht und bereit ist, Aussergewöhnliches zu leisten. Ausserdem suchen wir eine(n)

Betriebsassistentin (-en)

Ein aufgestelltes Team in einem lebhaften Betrieb an schönster Lage freut sich auf Ihre Mitarbeit.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an Thomas Poschung, Geschäftsführer, **Hotel Kurhaus Weissenstein,** 4515 Oberdorf.

44868/37567

HOTEL
AMBASSADOR

Möchten Sie Ihre Karriere in einem neu renovierten Hotel aufbauen?

Wir bieten Ihnen diese Möglichkeit und suchen:

Chef de partie (per 15. 8. 1992)
Fachgebiet: kreativ, internationale Küche, mit Einblick in die japanische Kochkunst

Réceptionist (per 1. 8. 1992)
Berufs- und Computererfahrung erwünscht

Servicefachangestellte
Ausländer nur mit B-Bewilligung.

Hätten Sie gerne weitere Informationen, so rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Herrn oder Frau Küng, Direktion.

FASSBIND HOTELS
Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

Parkhotel Waldau ★★★★★

Wir suchen für unser Erstklasshaus ★★★★★ am Bodensee per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de rang
Servicefachangestellte
Serviceaushilfen

Best Western WORLDWIDE HOTELS

Wir bieten:
– eine geregelte Arbeitszeit
– eine abwechslungsreiche Tätigkeit
– eine sorgfältige Einführung

Fühlen Sie sich von kreativer und anspruchsvoller Arbeit angesprochen, dann richten Sie Ihre Bewerbung an:

Parkhotel Waldau ★★★★★

Propr. René Federer
CH-9400 Rorschach
Telefon 071 43 01 80

O 44705/29181

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für ein wunderschönes, ausserhalb der Stadt Luzern gelegenes ★★★★-Hotel mit exzellenter Küche suchen wir **den Gastgeber.**

2. Chef de service

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns unverbindlich an, Herr Ch. Wetter oder Fr. C. Claroudis von der DG Luzern, Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern **(041) 22 02 80,** geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Nach Zürich suchen wir Fachkräfte in den Bereichen:

Sous-chef/Chef de partie in gehobenes Speiselokal
Koch für Einkaufszentrum in der City
Chef de service in lebhaftes Businesshotel

Rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. **(01) 432 73 73.**

Wenn Sie sich für die Leitung der mittelgrossen Servicebrigade eines bekannten Gasthofes am oberen Zürichsee interessieren, wäre die Stelle als

Chef de service m/w noch frei.

Ausserdem suchen wir für weitere attraktive Betriebe in der Region

Serviceangestellte m/w

Herr Schaerer, **DG Rapperswil, Tel. (055) 261 266,** erteilt gerne Auskunft.

Im Auftrag eines renommierten Nachtlokales im Raume Bern suchen wir einen qualifizierten

Geschäftsführer

Lieben Sie selbständiges Arbeiten? Bringen Sie Erfahrung im Nachtgeschäft und in der Unterhaltungsbranche mit? Sind Sie voller Ideen und Elan?

Dann ist dies sicher die richtige Stelle für Sie. Unser Hr. R. Schneider gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. DG Bern, Tel. (031) 260 270.

Unser Auftraggeber ist ein weitverbreiteter Management-Konzern. Wir suchen per Oktober 1992 eine Persönlichkeit als

Geschäftsführer/Direktor

in ein stark frequentiertes Passantenrestaurant im Kt. Aargau. Als unternehmerischer Denker und fortschrittlicher Personalführer finden Sie in diesem Betrieb eine langfristige, befriedigende Anstellung.

Gut ausgebildete Interessenten senden Ihr Dossier an Hrn. E. Schaer, Bernstr. West 64 in 5034 Suhr.

Im Auftrag suchen wir für ★★★★-/★★★★★-Hotels in Basel und Region

Lingeriegouvernante Frühdienst, Sa + So frei, zirka 15 Mitarbeiterinnen
Réceptionistin D, E, F, mit 1- bis 2jähriger Réceptionspraxis
3 Chefs de service für unterschiedlich strukturierte, schöne Betriebe

Über diese und andere interessante Stellen informiert Sie gerne Fr. M. Otterbach, DG Basel, St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel, **Tel. (061) 313 40 10.**

Gesucht in ★★★★-Hotel im Kt. Aargau sehr stark orientierter

Direktionsassistent

der alle Bereiche im Restaurant- und Banketteil führen kann und will.

Erwartet wird auch die kompetente Vertretung der Direktion. Idealalter zwischen 25 und 30 Jahren. Sie sollten ungebunden und flexibel sein.

Hr. L. Etesi von DG Suhr erwartet mit Freude Ihr Dossier. Domino Gastro AG, Bernstr. West 64, 5034 Suhr, **Tel. (064) 31 48 31.**

Sicher finden Sie auch ohne uns eine gute Stelle. Bequemer geht's halt aber schon mit uns, denn wir kennen die Betriebe. Also

Sefas, Hofas, Kellner und Köche

wir erwarten Euren Anruf, **Tel. (065) 23 71 71,** Domino Gastro, Klosterplatz 6, 4500 Solothurn, Hr. W. Jörg gibt gerne Auskunft. Diskretion ist selbstverständlich.

DG
DOMINO GASTRO
Basel - Bern - Interlaken - Luzern
Rapperswil - Solothurn - Suhr - Winterthur - Zürich

A 47398/252930

Weiterbildung SHV
speziell für Sie

KULM HOTEL
ST. MORITZ

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist(in)** (Jahresstelle)

Küche: **Chef garde-manger** (mit Erfahrung)
Commis entremetier

Restaurant: **Chef de rang**

Etage: **Hausdamen-Assistentin**
Etagenportier mit Erfahrung

Divers: **Kaffeeköchin**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

46216/33812

Member of The Leading Hotels of Switzerland

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Réceptionist (D, E, I, F)
Maître de rang (mit Erfahrung, D, E, I)

sowie für Chesa Veglia:

Chef entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

47358/33944

Wir suchen

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb an zentraler Lage in der Stadt Basel und suchen eine initiative, flexible

Sekretärin

für die selbständige Betreuung unseres Sekretariats.

Es erwartet Sie ein junges Team und ein unkonventionelles Arbeitsklima. Wenn Sie eine gute kaufmännische Ausbildung und gastgewerbliche Praxis mitbringen, loyal und belastbar sind – dann sind Sie die Person für unser lebhaftes Unternehmen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse z. H. Herrn H. Berchtold oder Herrn S. Blaser

BAHNHOF BUFFET BASEL
Hans Berchtold
Centralbahnstrasse 14
4051 Basel
Telefon (061) 271 53 33

Bahnhof Buffet Basel SBB

954423 P 47255/2941

Parkhotel Beau-Site ★★★★
3920 Zermatt

Für unser Erstklasshaus suchen wir für die kommende Sommersaison, eventuell auch für die Wintersaison

Commis de cuisine
Chef de garde

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion, Telefon (028) 67 12 71.

47203/38814

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Die Feldpausch AG ist eine Gastro Gruppe in und um Locarno-Ascona. Wir betreiben 3 Hotels, 7 Restaurants und Bäckerei-Confiseriebetriebe die in ihrem Charakter individuell sind und auch entsprechend geführt werden. Wir widmen uns der regionalen südlichen Küche, wobei Qualität und Kreativität zu unseren obersten Geboten gehören. Für unsere Unternehmen suchen wir nun zu baldigem Eintritt einen

KUECHENKOORDINATOR

Zu seinen Hauptaufgaben gehört die Stellenplanung in Zusammenarbeit mit den ihm unterstellten Küchenchefs. Er ist verantwortlich für den Einkauf von Frischprodukten und die Qualitätskontrolle unserer Küchenleistungen. Seine gezielte Angebotsgestaltung orientiert sich am Markt.

Wir bieten ein attraktives und abwechslungsreiches Aufgabengebiet, wobei die Haupttätigkeit des Küchenkoordinators nichts darin besteht aktiv in der Küche zu stehen sondern auch darin, die Geschäftsleitung bei der Entwicklung neuer Projeckte zu unterstützen. Wir erwarten eine mehrjährige Erfahrung als Küchenchef, Talent und Freude für organisatorische Aufgaben sowie italienische Sprachkenntnisse. Wir bieten ein, den hohen Anforderungen entsprechendes Salär und sind bei einem Wohnungswechsel selbsverständlich behilflich.

Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung bitte an Herrn H.P. Kreuziger, Bereichslaiter Feldpausch Gastro AG.

Feldpausch
Piazza Stazione - 6600 Locarno
Tel. 093 / 33 01 81

A 47258/56090

1370 m ü. M.
sport-hotel
SCHWEIZ / SUISSE / SWITZERLAND

Familie Erich Hischler-Mutter, CH-3999 Oberwald
Telefon (028) 73 21 41, Fax (028) 73 13 55

Wir suchen für unseren Hotel-Restaurant-Betrieb ab sofort einen tüchtigen, kreativen

Küchenchef

Suchen Sie eine selbständige, verantwortungsvolle Arbeit? Schreiben oder rufen Sie uns einfach an.

47360/27138

Hotel Europe au Lac, Ascona

sucht für Sommersaison:

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an:
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona
Telefon (093) 35 28 81

47205/2003

Küchenchef ab November

Interessiert Dich die Geschichte und die Tradition der Engadiner Küche? Interessiert Dich auch das moderne Flee-Flow-System? Das Moderne und die Tradition bilden eine neue Geschichte, und wenn Du dabeisein willst, um das zu tun, was keiner macht, dann ruf an:

Martina Famos, Acla da Fans SA (Chasa Engiadina)
7560 Martina, Telefon (084) 9 52 53

P 47304/44300

Regionalspital Lachen am See

Wir sind ein familiäres Regionalspital am oberen Ende des Zürichsees. Idyllisch gelegen, bietet Lachen beste Wohnqualität.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung selbständigen, einsatzfreudigen

Diätkoch

evtl. als Leiter der Diätküche. Interessante Arbeitszeiten, Samstags- und Sonntagsarbeit nach Absprache.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr M. Bärtsch, Telefon (055) 61 31 11.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an:

Regionalspital Lachen
z. H. von Herrn M. Zehnder
Personalleiter
8853 Lachen

N.B. Ebenfalls ist eine Lehrstelle als Diätkoch ab Mitte August 1992 frei.

O 47396/254797

Restaurant Stadtcasino in Winterthur

sucht

Küchenchef und **Koch**

Eintritt nach Vereinbarung. Guter Lohn und 5-Tage-Woche.

Herr A. Mukusan
Telefon (052) 212 42 41

47363/129526

Storchen

Restaurant Storchen
3264 Diessbach b. Büren a.A.
Tel. 032 / 81 13 15

In unserem renovierten Speiserestaurant vereinen wir Gemütlichkeit und Gastlichkeit, eine anspruchsvolle Gastronomie und persönliche Betreuung unserer Gäste.
Wir suchen auf Juli

Servicefachangestellte
(auch Teilzeit möglich)

und auf August

Koch
mit Freude an einer modernen und kreativen Küche.

Wir bieten gutes Teamwork, entsprechende Entlöhnung und 13. Monatslohn.
Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich Monika und Hans Holenweger.

47408/97225

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag suchen wir für einen modernsten Betrieb im Raum Bodensee per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Geranten (-in)

Mit einer entsprechenden Ausbildung bedeutet es kein Problem für Sie, ein erfolgreiches Konzept weiter durchzuführen. Ihre Stärken als Gastgeber und als Motivator sind bei uns unerlässlich. Wir suchen den frontorientierten «Macher», und diesem sind wir auch bereit, einiges zu bieten.
Informieren Sie sich über diese interessante Stelle bei Herrn Ulrich unter Telefon (052) 213 82 75.

PS: Diskretion ist bei uns selbstverständlich.

DOMINO GASTRO
Marktgasse 56-58/4, 8400 Winterthur

A 47343/252930

Vegi zur Waage

VEGETARISCHES RESTAURANT

Chance für Vollwertküchenchef(in)

Wir suchen in unser neues, modernes vegetarisches Restaurant (100 Plätze, So geschl.) ideenreiche(n), in Vollwertküche bewanderte(n) Küchenchef(in). Wenn Sie Ihre Zukunft im Bereich neuzeitlicher, vollwertiger vegetarischer Küche sehen, einer mittleren Brigade vorstehen können, selbständig einkaufen möchten, die Menuplanung abwechslungsreich gestalten wollen, dann sind Sie unser(e) zukünftige(r) Chef(in).

Auf Wunsch beteiligen wir Sie gerne an Umsatz und Küchenrendite. Eintritt Mitte August oder nach Übereinkunft.

Melden Sie sich bitte bei oder senden Sie Unterlagen an W. Wartmann sen., Hotel Wartmann, 8400 Winterthur, Telefon (052) 212 84 21.

P 47391/38415

HOTEL WARTMANN
8400 Winterthur, Rudolfstr. 15
Telefon 052/212 84 21

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

Hotel Bellevue Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngere(n) und initiative(n)

Koch/Köchin

der/die Freude daran hat, mit dem Chef zusammen unsere Gäste zu verwöhnen. (Fischküche)

Eigenes Studio kann zur Verfügung gestellt werden.

Anfragen an: Heinz Elsener
Telefon (055) 27 66 30

47269/107794

Gesucht für die Sommersaison

Réceptionspraktikantin
Serviceangestellte
Jungkoch
Hilfskoch

Offerten an Fam. Mathier
Hotel Rawil-Sternen
3770 Zweisimmen

47271/41858

RESTAURANT
Wiesental

8185 Rüti bei Bülach

Im neu umgebauten Betrieb bieten wir ab Anfang Juli:

Servicemitarbeitern
Chefs de partie
Küchengehilfen

einen gepflegten Arbeitsplatz.

Caterina und Hanno Hämmerle freuen sich auf Ihre Bewerbung.

Telefon (01) 860 15 00
w. k. A. (01) 860 97 54

O 47397/342270

Chef saucier/Sous-chef

gesucht in ★★★★-Hotel.

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 47305 an hotel revue, 3001 Bern.

47305/2003

---

al pontile

Ristorante-Caffè
Horst und Inge Gaedeke
CH-6612 Ascona/Ticino
Piazza G. Motta 31
Telefon (093) 35 46 04

Unser Restaurant ist eines der bekanntesten an der Seepromenade von Ascona.
Um unsere Servicebrigade zu vervollständigen, suchen wir noch

Servicefachmitarbeiter

Da unser Haus das ganze Jahr geöffnet ist, wäre diese Stellung eventuell ganzjährig zu besetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

46240/2194

RESTAURANT
Zimmermania

Brunngasse 19, 3011 Bern
Telefon 031 22 15 42

Wir suchen

Chef de service
Aide du patron

Wir erwarten vom Bewerber eine fundierte Ausbildung und entsprechende Praxis im Gastgewerbe. Gute Französischkenntnisse erwünscht.

Das Aufgabengebiet umfasst nebst Empfang und Betreuung der Gäste auch einige administrative Arbeiten. Wir suchen eine(n) motivierte(n), gepflegte(n) Mitarbeiter(in), der/die seiner/ihrer Verantwortung jederzeit bewusst ist.

Der Betrieb ist Sonntag und Montag sowie an Feiertagen geschlossen. Stellenantritt August 1992.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an **A. Schneider, Restaurant Zimmermania, Brunngasse 19, 3011 Bern.**

P 47384/164496

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.

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

Eders Restaurant Eichmühle 8820 Wädenswil

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine charmante und erfahrene

Servicefachangestellte

ins Eichmühle-Team. Sie finden bei uns anerkannt gute Arbeitsbedingungen. Bitte rufen Sie Jürgen Eder an.

Telefon (01) 780 34 44
Telefax (01) 780 48 64
Jürgen und Doris Eder-Egli
Ruhetag: Sonntag ab 16 Uhr und Montag ganzer Tag
Sonntag mittag geöffnet

P 47303/37028

Nähe Ascona-Locarno gesucht für den 1. 7. 1992 bis 15. 10. 1992

Serviertochter

Kost und Logis im Haus.

Sich wenden an Familie Christener, Rist. San Giorgio, 6616 Losone
Telefon (093) 35 15 25

A 47342/42790

Gesucht

Kellner(in)
Koch/Köchin

Interessenten wenden sich an
Osteria al Sasso
6670 Avegno
Telefon (093) 81 26 37

A 47051/42790

Gesucht per sofort für Restaurant mit **chinesischer Küche** in Allschwil b. Basel

2 Köche/Köchinnen

Bewerbungen und Unterlagen an
Restaurant Shanghai
Baslerstrasse 323, 4123 Allschwil
Telefon (061) 481 73 98

46986/341541

Inserieren bringt Erfolg!

GASTHOF SONNE
Josef Wolfisberg
Seestrasse 23
6205 Eich
(041) 99 10 88

Bekannter, gutgehender Gasthof, direkt am Sempachersee gelegen, sucht zur Ergänzung seines jungen Küchenteams per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch
Jungkoch (Sie/Er)

Wir erwarten:
- Freude an Ihrem Beruf
- Teamfähigkeit
- sorgfältige und selbständige Arbeitsweise

Wir bieten:
- junges, aufgestelltes Küchenteam
- modernst eingerichtete, helle Küche
- gutes Salär
- familiäres Arbeitsklima
- Betriebsferien über Weihnachten/Neujahr
- Unterkunft im Haus

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

A 47127/54470

Blindenwohnheim Mühlehalde Zürich

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere moderne Küche

Sous-chef

der unseren Küchenchef bei dessen Abwesenheit vertritt und die Verantwortung selbständig übernimmt.

Sie haben: abgeschlossene Berufslehre mit fundierter Berufserfahrung, eine positive Einstellung und die Bereitschaft, unsere Pensionäre und Patienten kulinarisch zu verwöhnen. Idealalter zwischen 30 und 40 Jahren.

Wir bieten: eine interessante, verantwortungsvolle Aufgabe, geregelte Arbeitszeit zwischen 7.00 und 18.30 Uhr, leistungsbezogene Entlöhnung und fortschrittliche Sozialleistungen, mindestens ein Wochenende pro Monat frei.

Sind Sie interessiert? Telefonieren oder schreiben Sie unserem Küchenchef, Herrn H. Stöckli. Er gibt gerne weitere Auskunft.

Blindenwohnheim Mühlehalde
Witikonerstrasse 100, 8023 Zürich
Telefon (01) 422 92 92

O 47278/327794

Wir suchen

KÜCHENCHEF

Für ein Erstklasshotel in den Walliser Bergen suchen auf kommenden Herbst für eine mittelgrosse Brigade einen Leader und Teamplayer. Sind Sie qualitätsbewusst und können die internationalen Gäste dank Ihrer Phantasie und Freude begeistern? Bewerber, die die Berge lieben und eine längerfristige Anstellung suchen, melden sich bitte bei
Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF

Für ein bekanntes Gourmet-Restaurant auf dem Platz Zürich suchen wir eine innovative kreative Persönlichkeit mit Freude an der marktfrischen Küche. Sind Sie teamfähig, können Sie selbständig arbeiten und suchen Sie nun eine neue Herausforderung in der Sie sich profilieren? Es erwartet Sie eine kleine Brigade. Wochenende frei.
Zürich, Herr Bieri

CHEF GARDE-MANGER

Auf die kommende Sommersaison suchen wir per sofort für ein Erstklasshaus noch einen fachlich sehr gut qualifizierten Chef de partie. Sie lieben Ihren Beruf und wollen anspruchsvolle Gäste mit Ihrer unerschöpflichen Kreativität verwöhnen. Für Bewerber aus Deutschland oder Österreich steht eine Bewilligung zur Verfügung.
Zürich, Herr Bieri

CHEF DE SERVICE

Für diesen grossen und abwechslungsreichen Restaurationsbetrieb mit Bankett suchen wir einen führungsstarken, initiativen Chef de service. Sie sind verantwortlich für eine grössere Brigade und den reibungslosen Ablauf des Service. Sind Sie eine frontorientierte Persönlichkeit, motiviert und suchen Sie nun eine neue Herausforderung auf dem Platz Zürich? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
Zürich, Frau Julen

CHEF DE RANG W/M

Für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe in der ganzen Schweiz suchen wir fachlich versierte Berufsleute, die deutsch sprechen und noch nie in der Schweiz gearbeitet haben. Möchten Sie sich geographisch verändern und von interessanten Anstellungsbedingungen profitieren? Bewilligung 12 bis 18 Monate.
Zürich, Herr Bieri

RÉCEPTIONISTIN

Wir suchen für ein herrlich gelegenes ★★★★-Hotel in Zermatt eine versierte Réceptionistin. Haben Sie Hotelerfahrung und verfügen – nebst gutem Humor – über gute Sprachkenntnisse? Ein schönes Studio steht Ihnen zur Verfügung. A-Bewilligung vorhanden.
Zürich, Herr Bieri

TELEFONISTIN

In diesem renommierten Erstklasshotel auf dem Platz Zürich ist die Stelle als Telefonistin neu zu besetzen. Sprechen Sie neben D, F, E vielleicht noch I oder Sp.? Lieben Sie die Hotelatmosphäre und den telefonischen Kontakt zu Kunden aus aller Welt? Das Hotel bietet neben einem sehr guten Lohn auch interessante Arbeitszeiten.
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir suchen den (die) sprachgewandte(n) Hotelfachschulabsolvent(in) mit Freude am Umgang mit der internationalen Kundschaft dieses bekannten Hotels in Zürich. Ihr Praktikum an der Réception hat Ihnen so gut gefallen, dass Sie Ihre Kenntnisse jetzt anwenden wollen und sich den Aufbau einer Karriere im Bereich Front/Office Romms Division vorstellen können.
Zürich, Frau Julen

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 47432/183486

SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS

Wenn Zahlen Ihre Stärke sind . . .

. . . dann lesen Sie weiter. Wir suchen für unsere Abteilung ***Buchhaltung***

Mitarbeiter(in)

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung, sind CH (oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung) und zwischen zirka 20 und 30 Jahre alt.

Nebst einer schnellen Auffassungsgabe besitzen Sie auch die Fähigkeit, in einem Team zu arbeiten.

Möchten Sie gerne mehr über diese Stelle wissen, dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ich freue mich, von Ihnen zu hören.

Susanne Eichenberger
Personalchefin

Atlantis Sheraton
HOTEL
ZURICH

47375/39853

HOTEL ATLANTIS AG, DOLTSCHIWEG 234, 8055 ZURICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-463-0000 FAX: 41-1-463-0388 TELEX: 813-338 ATS CH

LITTLE THINGS MEAN A **ITT Sheraton** LITTLE THINGS MEAN A

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

LITTLE THINGS MEAN A LOT • AT SHERATON LITTLE THINGS MEAN A LOT

Wichtig!

55901 59
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164 3214
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH
3001 BERN 1 FAECHER

Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,

- *wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,*
- *wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,*
- *wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,*
- *wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.*

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

Anzeigenschluss:

Ausgabe Nr. 26 vom 25. 6. 1992
Stellenanzeigen: Donnerstag 18. 6. 1992, 17 Uhr
Geschäftsanzeigen: Mittwoch 17. 6. 1992, 17 Uhr

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1723	Koch	45	D	C	sofort	D/F/E	bis 6. 7. 1992
1724	Hilfskoch	24	YU	B	sofort	D	ZH
1725	Koch		A	A	Juni 92	D	AG/BS
1726	Koch/Konditor	23	CH		Juni 92	D/F/E	West-CH
1727	Küchenchef	31	CH		Aug. 92	D/E/F	★★★★★-Hotel
1728	Chef de partie	27	F	A	Okt. 92	F/E	West-CH
1729	Commis de cuisine	20	CH		Juni 92	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Tessin
1730	Chef de partie	55	CH		Juli 92	D/F	LU/ZH/AG
1731	Chef de partie	22	CH		Juli 92	D/E	BE-Oberland
1732	Koch	23	CH		Juni 92	F/E	Hotel/Rest.
1733	Kellner/Koch	28	P	A	Okt. 92	D/I/F	ZH
1734	Diätköchin	25	CH		sofort	D/F	Spital, Lugano + Umgebung
1735	Küchenchef	39	CH		Juli 92	D/E/F	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, gegenwärtig in den USA
1736	Koch	24	A	A	sofort	D/E	Tagesbetrieb, Sonntag frei
1737	Küchenchef	41	CH		sofort	D/F/I	Kantine, kein Abenddienst
1738	Küchenchef	35	CH		n. Ver.	I/F	★★★- bis ★★★★★-Betrieb, Tessin
1739	Küchenchef	29	CH		Juli 92	D	Rest./Kleinhotel, Deutsch-CH
Service/Service							
2652	Chef de rang	21	D	C	Juni 92	D/I/F	
2653	Barmaid	27	CH		sofort	D/F/E	West-CH
2655	Hilfskoch/Kellner	25	NL	A	Juni 92	D/I/E	
2656	Barmaid/Récept.	30	CH		n. Ver.	F/D/E	Montana-Crans
2657	Kellner	32	CH		sofort	D	BE/zus. mit 4207
2658	Kellner	24	CH		Juni 92	D/E/I	Barbetrieb, ZH
2659	Aide de patron/ Chef de service	35	I	C	sofort	I/F/E	
2660	Sefa	21	CH		Juli 92	D/F/E	Erstklassrest., Montreux/ Lausanne
2661	Bar/Sefa	20	CH		Aug. 92	D/I/F	West-CH
2662	Anfangssefa	19	CH		Okt. 92	D/F/E	Hotel, West-CH
2663	Maître d'hôtel	56	CH		n. Ver.	I/F/D	★★★★- bis ★★★★-Hotel, Genf/Lausanne
Administration/Administration							
3140	Gerant/Vizedirektor	31	CH		sofort	F/D/E	
3141	Marketingassistentin/ Personalassistentin	21	A	A	Aug. 92	D/E/F	
3142	Personalassistentin	22	CH		Aug. 92	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, Zürich + Umgebung
3143	Anfangsréceptionistin	21	CH		Juli 92	D/F/E	West-CH
3144	Anfangsréceptionistin	25	CH		Juli 92	D/I/E	TI
3145	Anfangsréceptionistin	21	CH		Juni 92	D/F/E	Zermatt
3146	Réceptionistin	36	GB	A	Juni 92	E/D/F	★★★- bis ★★★★-Hotel, West-CH/Zentral-CH
3147	Betriebsassistentin	30	D	B	sofort	D/I	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Zug + Umgebung
3148	Anfangsréceptionistin	18	CH		Sept. 92	D/F/E	Hotel, ZH/SH/Winterthur
3149	Geschäftsführer	37	CH		sofort	D/F/E	Nightclub/Bar, VS
3150	Concierge/Réceptionist	38	NL	C	Sep. 92	D/F/E	Hotel
3151	Betriebsassistentin/ Gérantin	45	CH		Juli 92	D/F/I	ZH
3152	Direktionsassistent/ Maître d'hôtel	35	F	A	sofort	F/D/E	★★★- bis ★★★★★-Betrieb, West-CH/BS
3153	Réceptionspraktikantin/ Telefonistin	20	CH		Juli 92	D/F/E	
3154	Direktionsassistentin	28	CH		sofort	D/F/E	Hotel, Raum Zürich
3155	Réceptionistin	21	D	A	Nov. 92	D/F/E	Hotel, Thun + Umgeb.
3156	Gerantin	33	H	C	sofort	D/I	nur Zürich
3157	Bankettassistentin	39	USA	A	n. Ver.	E/D	★★★- bis ★★★★★-Hotel
3158	Anfangsréceptionistin	37	CH		sofort	D/I/F	Hotel, Ost-CH, GR, TI
3159	Anfangsréceptionistin	20	CH		Aug. 92	D/E/F	★★★- bis ★★★★-Hotel, West-CH
Hauswirtschaft/Ménage							
4204	Buffettochter/ Zimmermädchen	22	P	A	Juli 92	I/D	
4205	Küchenbursche	31	P	A	sofort	I	
4206	Hilfsgouvernante	18	CH		Aug. 92	D/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Bern/Thun
4207	Zimmermädchen	22	CH		Aug. 92	D/E	BE, zu. mit 2657
4208	Etagengouvernante	20	CH		Juli 92	D/F/I	Kleinbetrieb, Reg. Thunersee
4209	Hofa	21	CH		Nov. 92	D/F/I	Gasthof, Kt. ZH
4210	Kinderbetr.	28	CH		Juli 92	D/F/E	Hotel, 3–4 Wochen

47425/84735

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.

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée en fonction:

Nom: Prénom: Né(e) le:

Rue: NPA/localité: Nationalité:

Tél. privé: Tél. professionnel: Permis de travail:

Photo

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du: au:

Observations:

Connaissances linguistiques:	bonnes	moyennes	faibles		bonnes	moyennes	faibles
allemand	☐	☐	☐	italien	☐	☐	☐
français	☐	☐	☐	anglais	☐	☐	☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement	Lieu	Fonction	Durée
1.			
2.			
3.			

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334

ibk + partner

Etablissement de 250 lits 4 étoiles, situé dans une ville de la Suisse romande, cherche pour entrée de suite ou à convenir:

Chef de réception (m/f)

Nous demandons une très bonne qualification et motivation, sens des responsabilités, goût pour l'initiative.
Langues: français, allemand, anglais.
Excellente présentation.
Nous offrons une place stable avec possibilité de promotion.
Urs Bachmann se réjouit de votre offre complète.

ibk + partner, anshelmstrasse 2, 3005 berne
tél. 031 44 28 88

47035/272990

Buffet de la Gare Neuchâtel

Nous cherchons dans brigade moyenne et pour date à convenir:

sous-chef de cuisine

ainsi que

chef garde-manger/ traiteur

Places stables et bien rémunérées pour collaborateurs bien qualifiés et ambitieux. Possibilité d'avancement à moyen terme.

Faire offre à L. Gétaz
Buffet de la gare CFF
2002 **Neuchâtel**
téléphone (038) 25 48 53

47267/26450

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits – restaurant – bar – salons – jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

commis de cuisine sommelier (-ère)

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit.

31 AV. DE LA GARE TEL. 021/20 62 31
LAUSANNE

47236/18848

HOTEL DE LA PAIX LAUSANNE
Benjamin-Constant 5
Case postale 3013
1002 Lausanne (021) 20 71 71

cherche de suite ou pour date à convenir

réceptionniste H/F

Nous demandons:
– expérience de l'hôtellerie indispensable
– français, anglais, allemand
– connaissances en informatique un atout
– personne dynamique, aimant le contact
– bonne présentation
– Suisse ou permis B/C

Nous vous prions d'adresser vos offres complètes à la direction.

47355/18538

EXAMINER, CHOISIR, ET ENGAGER ? C'EST AU BUFFET!

Pour commencer notre deuxième année, venez renforcer notre équipe

Nous cherchons:

cost controller assistant
expérience, diplôme de l'école hôtelière

jeune chef de service
expérience en brasserie et dynamisme

cuisinier garde-manger
expérience indispensable

boulanger
expérience indispensable

commis de cuisine
expérience en cuisine froide, expérience au poste saucier ou expérience au poste d'entremetier

pâtissier
expérience indispensable

Suisse ou permis valable.
Date d'entrée: de suite ou à convenir.

Les personnes intéressées voudront bien adresser leur dossier complet à
LA DIRECTION
BUFFET DE LA GARE CFF
CASE POSTALE 191
1001 LAUSANNE

BUFFET Lausanne
(021) 311 49 00

P 47143/18430

★★★★
FÜRIGEN
HOTEL
Restaurants * Bar * Kongresszentrum
Fürigen * Stansstad * Harissen
Tel. 041-63 22 22 * Telefax 041-61 27 24

Cerchiamo per la nostra
TRATTORIA AL PORTO
per subito o a convenienza, per lunga stagione (minimo 9 mesi)

sous-chef
e
cuoco

con conoscenza della cucina italiana.

Interessati chiamano al
HOTEL FÜRIGEN
Frau Rogger
6363 Fürigen
Telefono (041) 63 22 22

47270/11932

Genève
MÖVENPICK Radisson
Contacts et idées. **HOTEL**

5 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants, 1 coktail-bar et 14 salons de banquets d'une capacité totale de 500 places

Nous cherchons

UN JEUNE SOUS-CHEF DE CUISINE
UN DEMI-CHEF DE PARTIE
UN COMMIS DE CUISINE

Vous avez le goût du travail bien fait, vous désirez développer votre créativité, venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Les candidats de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable sont priés d'adresser leur offre au:
Bureau du personnel, 20, route de Pré-Bois
1215 Genève 15, Téléphone (022) 717 16 24

P 46659/266892

HOTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE

cherche de suite

night-auditor
stagiaire F & B

jeunes et dynamiques avec formation hôtelière.

Mme R. Keller, chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier. 47411/18953

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021/26 42 01 - Fax 021/26 46 95
cdm HOTELS & RESTAURANTS

MOLINO Ristorante

Tipico Italiano

Per ulteriori progetti d'espanzione dei ristoranti con specialità italiane, cerchiamo già d'adesso

Aspirante gerente

di origine italiana.
Fino all'eventuale entrata in un ristorante come gerente, il suo posto di lavoro si trova in uno dei nostri ristoranti e comprende le seguenti attività principali: la sostituzione del gerente, lo svolgimento dei lavori amministrativi nonché la sorveglianza del servizio.

Le sue capacità professionali come anche i buoni risultati del lavoro nel quadro dirigenziale nel settore della ristorazione ed una patente cantonale per la conduzione di un ristorante con alcolici sono le importanti premesse per poter raggiungere insieme gli obiettivi prefissi. E' una sfida per lei?

Il nostro Sig. A. Steiner attende con interesse la sua domanda d'impiego per iscritto.

AMMINISTRAZIONE CENTRALE MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zurigo

G 47400/312932

Restaurant La Gerbe d'Or
Estavayer-le-Lac

Cherchons pour début septembre

un cuisinier avec CFC

Faire offre par écrit à:
M. Maillard
Restaurant de la Gerbe d'Or
1470 Estavayer-le-Lac

P 47256/242993

EUROTEL**** FRIBOURG

Grand'Place 14, 1700 Fribourg
Téléphone (037) 81 31 31

Nous cherchons pour date d'entrée de suite ou à convenir

chef de partie
assistante-gouvernante
secrétaire aimant les chiffres

Hôtel ★★★★, 200 lits, situé au centre ville, à 3 minutes de la gare. Centre de séminaires de 300 personnes.

Nous vous offrons des postes stables.

Faire offre par écrit avec c.v. et photo à la direction.

47362/11797

Hôtel**** EDEN au LAC Montreux

105 chambres – centre de séminaire

maître d'hôtel
chef de service

vous êtes un professionnel
vous êtes efficace et cherchez les responsabilités
vous avez de l'entregent
vous êtes un meneur d'hommes

alors vous êtes **le**

maître d'hôtel
chef de service

que nous cherchons.

Nous attendons volontiers votre offre de service avec curriculum vitae et copies de certificats. Entrée en fonction: à convenir. Discrétion assurée.

Hôtel Eden au Lac
Bureau du personnel
Rue du Théâtre 11
1820 Montreux
Téléphone (021) 963 55 51

47276/25305

cdm HOTELS & RESTAURANTS

HOTEL
LAUSANNE PALACE
SWITZERLAND

Vous êtes au bénéfice d'une formation hôtelière.
Vous êtes dynamique, motivé(e).
Vous aimez la vente.
Vous souhaiteriez faire partie d'un team pour la promotion de nos services sur les marchés de langue allemande.

Alors... vous êtes certainement le ou la

jeune délégué(e) commercial(e)/ sales representative

que nous aimerions engager.

Connaissances linguistiques: français/allemand (le schwyzerdütsch serait un atout)

Interessé(e)? Alors contactez-moi: Mme Gerber, chef du personnel, téléphone (021) 20 37 11 ou envoyez votre dossier complet.

47329/18724

Grand-Chêne 7-9 CH 1002 Lausanne
Tél. 021/20 37 11 Fax 021/23 25 71
cdm HOTELS & RESTAURANTS

Hôtel de France, Le Brassus

Etablissement de 3 étoiles

Pour sa prochaine réouverture
le 20 juillet 1992
nous sommes à la recherche de

une aide du patron

Cuisine:

cuisiniers
avec expérience
aide de cuisine
casserolier

Service:

sommeliers (-ères)
connaissance des langues

Etage:

femmes de chambre

Sans permis s'abstenir, permis frontalier possible.

Faire offre à:

Hôtel de France
Direction
Route de France 8
1348 Le Brassus

47402/201596

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

THE BEST KNOWN & KNOW BY THE BEST

London Office
17 Charing Cross Rd.
London WC2 HOEP
Tel.: 071-930.0541 (8 lines)
Fax: 071-930.2860
Telex: 21593 VIPCO G
Offices – Representation Worldwide founded in 1968. Operated by Professionals for Professionals.

ASIA

GENERAL MANAGER – De-luxe Hotel with area responsibility for 4 other units. Previous similar experience in the East essential. Salary U.S. $ 100.000 – $ 150.000 p.a. net of tax + usual air fares and accommodation, etc.

GENERAL MANAGER – Super De-luxe Hotel/Beach Complex. World renowned Company. Salary circa U.S. $ 100.000 tax free with usual fringe benefits.

GENERAL MANAGER – New exclusive luxury Hotel/Villas Complex. Suitable for a management couple (no children). Pre-opening experience in the Caribbean or Asia an advantage.

FOOD & BEVERAGE DIRECTORS – Luxury Hotels. Indonesia, Malaysia, Philippines.

SALES & MARKETING DIRECTORS – Bangkok and Bali. Leading luxury Hotels.

GENERAL MANAGER & RESIDENT MANAGER – India. De-luxe Resort Hotel.

GENERAL MANAGER – India. Large De-luxe City Hotel.

DEPUTY GENERAL MANAGER – Australia. Small De-luxe Hotel. Previous opening experience. Must have valid work visa.

MIDDLE EAST

GENERAL MANAGER – Resort Hotel. Arabic speaking and previous M.E. experience.

GENERAL MANAGER – New Resort Hotel Complex. Arabic speaking candidate with M.E. opening experience in similar operation. We would also need for the same Hotel **FOOD & BEVERAGE MANAGER** and **RECREATION MANAGER.**

DIRECTOR OF SALES – Leading Super De-luxe Hotel. Previous M.E./ Resort or Convention Hotel experience an advantage.

CORPORATE PURCHASING DIRECTOR – Preferably Arabic speaking. (Hotel Group).

CORPORATE DIRECTOR (ROOMS) – Expanding Hotel Group.

GROUPE CHEF TRAINER/ADMINISTRATOR – Free to travel between Middle East Countries.

PURCHASING CONTROLLER – Large industrial Catering Company. Responsible for D/W stocks + materials. P.C. – MSDOS computer experience preferred.

FOOD & BEVERAGE MANAGER – SALES & MARKETING MANAGER AND RESTAURANT MANAGER – For Large 5 Star City De-luxe Hotels.

CHIEF ENGINEER – Super De-luxe Hotel. Previous 5 Star International experience (Preferably Middle East).

EUROPE

PROJECT MANAGER AND QUANTITY SURVEYOR – Expanding Mediterranean Company. Commencement late 1992. Good salary and conditions.

DIRECTOR OF HUMAN RESOURCES AND GROUP FINANCIAL CONTROLLER – Expanding Hotel Chain. Fluent German and English essential.

ECECUTIVE CHEF AND FOOD & BEVERAGE DIRECTOR – De-luxe Mediterranean Hotel opening. Commencement October.

GENERAL MANAGER – New first class Beach Hotel Complex. Fluent Franch, English and German essential. Pre-opening experience an advantage.

EXECUTIVE HOUSEKEEPER – Leading German Hotel. Commencement date 1/8/1992.

FINANCIAL CONTROLLERS – Two new Hotel projects. East Europe.

CHEFS INTERNATIONAL – We have interesting opportunities Worldwide for qualified top Kitchen Personal.

LUXURY USA/WORLDWIDE CRUISES – Top Service/Kitchen and Management Personnel always required.

PRESS RELEASE – HOSPITALITY – V.I.P. the First International Consultants* and Probably the largest Worldwide Management Recruitment Consultants in the Hospitality Industry.

47327/242160

Cabarete Beach Hotel, Cabarete
Dominikanische Republik

Traumjob in der Karibik

In unserem 30-Zimmer-Hotel in der wunderschönen Surf-Bucht von Cabarete ist die Stelle des

Chef de Service

neu zu besetzen. Wir wünschen uns eine engagierte und bewegliche Mitarbeiterin, der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt. Ihre Spanisch- und Englischkenntnisse werden Sie im Umgang mit unserem Hotelpersonal und der einheimischen Bevölkerung täglich anwenden können und müssen.

Sind Sie an einer selbständigen, verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit in der sonnigen Karibik interessiert? Verfügen Sie über praktische Erfahrung im Hotelwesen und sogar über Auslanderfahrung? Möchen Sie am liebsten morgen schon ins Flugzeug steigen? Dann setzen Sie sich heute noch mit

Frau M. Bieri, Telefon (033) 43 30 44

für ein erstes Informationsgespräch in Verbindung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

A 47426/191485

CHEZ GUIDO
Ristorante Pizzeria

in Saigon

Vietnam

Welcher junge, ausgebildete Koch mit Abenteuerlust möchte für 6 bis 12 Monate nach Vietnam kommen und seinen vietnamesischen Kollegen etwas beibringen? Dss Ristorante Chez Guido bietet vor allem italienische Küche und ist im berühmten Hotel Continental plaziert. Der junge Koch, der sich angesprochen fühlt, soll sich bitte unter folgender Telefon-Nummer melden:
(01) 262 18 96 oder
(01) 383 16 51 am Abend.

47326/342165

Put yourself in this position:

Swissôtel SEOUL – THE SWISS GRAND HOTEL, a 400-room first class international hotel with 7 F & B outlets, banquet facilities for up to 1500 persons and outside catering service, is looking for an enthusiastic professional to join the team as

Executive chef

Candidate should be over 30 years old, possess previous experience as Executive Chef in international hotels, excellent command of English and preferably Far East experience.

Swissôtel is Swissair's Hotel Management Company and operates 16 first class hotels in Europe, Middle East, Asia, and North America.

Excellent conditions are offered. Expected starting date ist September 1, 1992.

Please mail or fax your C.V. and copies of certificates to

Executive Office, **Swissôtel Seoul**
201-1, Hongeun-dong, Suhdaimoon-ku
Seoul 120-100 Korea
Tel. 82 2 356 5655, Fax 82 2 356 4984

swissôtel
SEOUL
THE SWISS GRAND HOTELS

47361/184356

INTAN INTERNATIONAL
HOTELS AND RESORTS

A fast growing Indonesian Hotel Group is seeking applications for the following positions :

EXECUTIVE ASSISTANT MANAGERS
EXECUTIVE CHEFS

For its properties in Bali, Jawa and Lombok.

Please send your full CV, with recent photo and copies of certificates to

MR. PAUL L. KOSTER
VICE PRESIDENT IIHR
c/o Intan Bali Village
P.O. Box 1089
Tuban 80361 - Bali
Indonesia

47168/341827

Für renommiertes
★★★★-Hotel im Westtirol
suchen wir:
OBERKELLNER/
OBERKELLNERPAAR
RECEPTIONISTIN E/F/I - Kenntnisse
Ihre Bewerbung mit Lichtbild richten Sie bitte an

J. Schmid
Tourismusmanagement
Pfarrhügel 702, A-6100 Seefeld

E 45718/327301

Erfahrener
Koch
für Restaurant in Windhoek, Namibia, gesucht.

Bewerbungen an Restaurant Gathemann (PTY) Ltd. Postfach 9245, Windhoek, Namibia.
Telefon 00264 61-223853, Fax 52889.

47424/321249

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

Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164 3214
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH
3001 BERN 1 FAECHER

Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,

- *wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,*
- *wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,*
- *wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,*
- *wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.*

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Portier de nuit
Nachtportier

cherche remplacements.
Téléphone (026) 22 46 23
M. Jermann
P 47196/44300

25jähriger, mit Handelsmatura, Hochschulabschluss rer. pol., D, I, F, E in Wort und Schrift, sucht erste Arbeitsstelle in der

Tourismusbranche

in Bern, Biel, Freiburg oder Neuenburg. Angebote unter Chiffre Q 005-771691 an Publicitas, 3001 Bern.
P 47314/4430

Gelernte Hotelfachassistentin sucht für Sommer 1992

Stelle in einem Tea-Room

wenn möglich im Unterwallis.
Angebote unter Chiffre 36-821847 an Publicitas, 3900 Brig.
P 47312/44300

Schweizerin, 20 Jahre alt, sucht Stelle als

Réceptionssekretärin

ab Mitte Dezember 1992 in Jahresstelle.

Ausbildung: kaufmännische Angestellte. Sprachen: D/F/E
1 Jahr Erfahrung als Réceptionssekretärin.

Offerten unter Chiffre 47293 an hotel revue, 3001 Bern.
47293/342050

Kaufm. Angestellte, 40, D, F, I, E m + s, sucht Stelle als

Korrespondentin/ Sekretärin

in Hotellerie/Touristik, Zürich/Zug. Offerten unter Chiffre 47292 an hotel revue, 3001 Bern.
47292/342092

CH-Frau mit langjähriger Serviceerfahrung sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de service

oder

Patronstellvertretung

Sprachen: Deutsch und Englisch, in Wort und Schrift; Italienisch, Französisch in Wort.
Umgebung Aarau, Lenzburg, Sursee. Gewünschte Freitage: Montag, Dienstag, evtl. Mittwoch. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 47315 an hotel revue, 3001 Bern.
47315/342157

Junges und initiatives Ehepaar mit viel Erfahrung im Gastgewerbe

sucht kleines Hotel oder **Hotel garni**

(Graubünden, Ostschweiz, Tessin, Bern)
Langfristiger Miet- oder Pachtvertrag erwünscht.

Offerten unter Chiffre 13-755504 an Publicitas, 7001 Chur.
P 47344/44300

Chef de cuisine

40 ans, marié, cherche nouvel emploi à Lausanne ou environs. Entrée en fonction à convenir.
Faire offre sous chiffre 47365 à l'hôtel revue, 3001 Berne.
47365/342262

Das Duo für Ihren Betrieb

Sous-chef/Küchenchef, CH und **Servicefachangestellte,** CH suchen neuen Wirkungskreis (ganze Schweiz).

Offerten unter Chiffre D-05-773282 an Publicitas, Postfach 2693, 3001 Bern.
P 47419/44300

Israelischer Staatsbürger sucht

Stelle als Kellner

Bitte melden Sie sich unter:
Telefon (065) 22 56 12 (Privat, ab 18 Uhr)
Telefon (065) 20 21 63 (Geschäft, Frau Fuchs verlangen)
47364/342254

Küchenchef und **Servicefachangestellte**

suchen neuen Wirkungskreis. Kanton Wallis bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 39632 an hotel revue, 3001 Bern.
39632/255149

Talentierter Berufsmusiker

Pianist

sucht ab sofort bis Herbst 1992 Anstellung in Hotelbar oder Mitwirkung bei Alpengala. Auch mietbar für festl. Anlässe. Ausbildung am Konservatorium in Florenz. Gute Referenzen.

Offerten unter Chiffre 47415 an hotel revue, 3001 Bern.
47415/342432

Brainstorming

Organisation – kreativ – selbständig – abwechslungsreich – aufgestellte Leute – In-/Ausland – Kaderposition – beweglich – aktiv – mehrsprachig – Erfahrung – jung und gut gelaunt – kompliziert? – kein Problem ist ein Problem – schräg denken – Ferrari – . . .

Dipl. Hotelier SHV/VDH mit Hotelfachschulabschluss bietet Ihnen und wünscht sich all das und noch einiges mehr von seiner neuen Tätigkeit.

Chiffre 47394, hotel revue, 3001 Bern.
47394/342351

Bin 21, soeben von Englandaufenthalt zurück, Sprachen I, D, E, F, KV-Abschluss, suche für Sommersaison, bei Interesse länger,

Stelle im Hotelgewerbe

Offerten unter Chiffre 47392 an hotel revue, 3001 Bern.
47392/342343

!!! Österreicher suchen Arbeit !!!

Studenten bzw. Hotelfachschüler, m./w., ab Juli 1992 auf 2–3 Monate.

Honesty Personalvermittlung AG, Telefon (071) 71 71 84.
47401/310360

ER: Küchenchef, 29 J., CH, SIE: Chef de service, 25 J., A, mit Jahresbewilligung, suchen neue

Herausforderung

ER auf 1. August. SIE auf 1. Oktober.

Auf Ihre Zuschrift warten wir unter Chiffre 47418 an hotel revue, 3001 Bern.
47418/342440

Inserieren bringt Erfolg!

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.

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

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

hotel+ touristik revue

Der neue Fünfteiler

Le nouveau cinq-pièces

Im vierten Teil, die Stimme der Romandie. Für Inserenten, die über den Röstigraben wollen, ist dieser Teil der richtige Platz zu inserieren.
Dans le quatrième partie, la voix de la Romandie. C'est l'espace rêvé pour les annonceurs qui veulent enjamber le «röstigraben».

Im zweiten Teil treffen Sie Fachleute für Incoming, Outgoing und Freizeit.
La deuxième partie concerne en particulier les spécialistes de l'incoming, de l'outgoing et des loisirs.

Für Ihre Dispositionen und die Tarife stehen Ihnen gerne zur Verfügung:
Pour vos commandes et les tarifs nous vous prions de vous adresser à:

Agentur
Markus Flühmann, CH-5628 Birri
Tel. 057 44 40 40, Fax 057 44 26 40

Régie pour la suisse romande:
Presse Publicité rep. S.A.
5, Av. Krieg, 1208 Genève
Tél. 022 735 73 40, Fax 022 786 16 21

Der fünfte Teil ist für alle, die eine neue Aufgabe suchen oder zu vergeben haben.
Quant à la cinquième partie, elle attire tous ceux qui cherchent une nouvelle occupation comme ceux qui en offrent.

Im dritten Teil begegnen Ihnen alle, die sich mit Managen, Einkaufen und Geniessen von Festem und Flüssigem beschäftigen.
La troisième partie, c'est l'affaire de tous ceux qui s'occupent de management, d'achat et d'appréciation de nourritures solides et liquides.

Im ersten Teil erreichen Sie diejenigen Leserinnen und Leser, die sich für Aktuelles und Hintergründiges aus Tourismus und Ferienwelt interessieren.
Dans la première partie, vous touchez les lectrices et les lecteurs qui s'intéressent à l'actualité et aux couleurs du tourisme et des vacances.