

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 25

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: 01.01.2026

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

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Liquidation

Nun wird Swissline doch aufgelöst

Der Verwaltungsrat der Swissline AG hat beschlossen, einer ausserordentlichen Generalversammlung vom kommenden 24. Juni die Auflösung der Firma zu beantragen. Wie Daniel Fischer, Geschäftsführer von Swissline, erklärte, sei das Projekt nun an Modalitäten gescheitert.

In den Verhandlungen mit verschiedenen interessierten Investoren konnten die Voraussetzungen für eine erfolgversprechende Realisierung nicht hinreichend geschaffen werden. Im Klartext mangelte es am nötigen Vertrauen gegenüber der HDP Software AG in Zug und der Bytelink AG in Rotkreuz. Der Verwaltungsrat wollte sich nicht der Gefahr eines Diktates von aussen aussetzen. Für die Verkehrsvereine wurden bezüglich der Tarife nachteilige Folgen befürchtet.

Noch ist allerdings nicht aller Tage Abend: Bytelink und HDP wollen weiterhin zusammenarbeiten. Für die zweite Hälfte des nächsten Jahres stellen sie auf lokaler und regionaler Ebene eine Lösung in Aussicht.

Seite 24

Katag

Mitarbeiter-Buyout als Notbremse

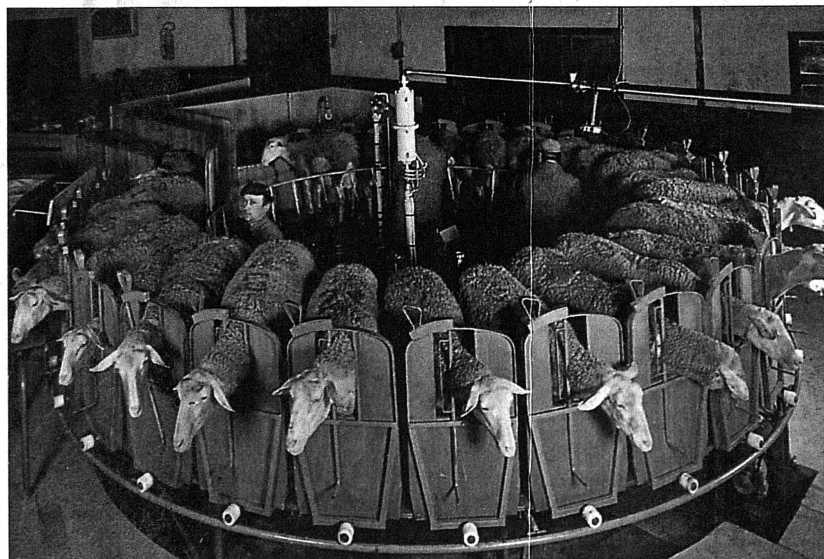
Das Management-Mitarbeiter-Buyout der im Treuhand- und Beratungsgeschäft tätigen Katag war als Verhinderungsmassnahme eines «unfriendly takeover» durch Feldschlösschen gedacht.

Das in Luzern domizilierte Beratungsunternehmen für die Hotellerie und Gastronomie Katag war bis vor kurzem zum grössten Teil im Besitz der Schweizer Bierbrauereien. Durch den Zusammenbruch des Bierkartells waren die kleinen Aktionäre mit Katagbeteiligungen plötzlich zu Konkurrenten geworden, die Harmonie und somit die gemeinsamen Interessen an Katag waren verschwunden. Gleichzeitig wuchs der Katagaktionär Feldschlösschen für schweizerische Verhältnisse gigantisch und ein weiterer Aufkauf der Rheinfelder hätte gleichzeitig die Aktienmehrheit bei Katag bedeutet.

Mit dem Management-Mitarbeiter-Buyout sollte eine solche «unfriendly takeover» verhindert werden und gleichzeitig eine branchenübergreifende Öffnung angestrebt werden. In Zukunft sollen auch Vertreter aus der Gastronomie die Möglichkeit haben, Katagaktien zu erwerben.

Seite 15

Roquefort



Schafskäse im Finanzkarussell

Der französische Roquefort-Schafskäse wird in der Schweiz mit den Marken «Société», «Maria Grimal» und «Rigals» vertrieben. Unter den Blaukäsen ist er besonders bekannt, doch Nestlé mag ihn nicht. Als der Nah-

rungsmittelgigant aus Vevey recht spektakulär den Finanzdeal rund um die Mineralwasser-Gruppe Perrier für sich entschied, fiel auch Roquefort an Nestlé. Nun sucht man einen neuen Käufer. Lesen Sie die Geschichte einer

Käsemarke im Karussell von französischem Edelschimmel, Brüsseler Euro-Amtsschimmel, Hygieneauflagen, Nestlé-Interesse, Finanzbeteiligung und Absatzerfolg. Bild Société

Seite 14

Sion-Zürich

Surprise pour Crossair

Ouverte il y a un peu plus d'un mois, la ligne aérienne Sion-Zürich desservie par Crossair marche mieux que prévu. Dans une lettre adressée aux membres de la société valaisanne de développement Sodeval, la filiale de Swissair attire l'attention de ceux-ci sur un tarif promotionnel destiné à lancer cette nouvelle liaison aérienne.

«A notre surprise, écrit le chef régional de Crossair à Genève, Lionel Bossy, les tous premiers résultats d'exploitation, bien que modestes, dépassent néanmoins les prévisions très conservatrices de pré-ouverture de la ligne.»

Un tarif promotionnel, soit 125 francs aller-simple et 250 francs aller-retour, est appliqué depuis le 1er juin et restera valable jusqu'au 30 septembre. A partir du 1er octobre et afin «d'assurer la rentabilité de la ligne», ce tarif passera respectivement à 273 et 546 francs, auquel s'ajouteront toutefois aussi diverses réductions.

La compagnie est en effet d'avis que le produit ne pourra être approuvé par les passagers que s'ils l'ont testé. Le succès de la ligne dépend cependant de l'utilisation que voudront bien en faire les milieux d'affaires valaisans. Aussi, M. Bossy d'écrit: «Vous avez la possibilité de vous joindre à nous pour qu'ensemble nous gagnions le pari du décollage d'un nouvel aéroport régional.»

MH

Tourismuskarte Schweiz

Da steckt mehr drin!

Die neunziger Jahre werden der Tourismusindustrie wohl nicht die tollen Wachstumsraten bringen, die man sich unterschwellig erhofft. Konkurrirt wird der Tourismus nämlich aus dem eigenen Lager: Die Freizeitindustrie macht den Feriendestinationen das Urlaubsbudget der Konsumenten strittig.

Während sich Kleinkarierte über den landeswerblichen Auftritt der Schweiz

an der Weltausstellung in Sevilla ärgern, bewaffnen sich die Tourismusprofis mit neuen Spissen für den Wettbewerb um das Profil der Tourismusmarke Schweiz im internationalen Geschäft.

Stanley Plog, kommerzieller Tourismus- und Freizeitforscher aus Los Angeles, versuchte Exponenten aus dem Schweizer Fremdenverkehr letzten Dienstag in Zürich die neue Windrichtung rund ums Tourismusgeschäft aufzuzeigen: Ermüdete und an Attraktivität

einbüsende Destinationen, verkürzte Urlaubsgewohnheiten und zunehmende Konkurrenz aus dem Entertainment-Geschäft fressen der als Wachstumsindustrie par excellence gefeierten Tourismusbranche zunehmend die Rosinen weg.

Wo in diesem Zyklus befindet sich nun das alte Reiseziel «Schweiz» und wie kann es aufgefrischt werden? Plog schlägt neue Aufhänger vor.

Seite 3

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Innovation fördern 2
Eine Studie des Schweizer Hotellier-Ver eins empfiehlt eine Förderung des Tourismus durch die öffentliche Hand.

Tarifikampf auch bei Hotels 5
Verantwortlich für den neuen Preiskampf am Boden sind Sheraton Hotels. Sie bieten nur noch drei Preisklassen an.

TOURISTIK · FREIZEIT

Hotelpreise purzeln 7
Spaniens Luxushotellerie muss zurückbuchstabieren – in Sevilla fallen jetzt schon die Preise.

Erwartungen steigen 9
Australien setzt grosse Hoffnungen auf den Tourismus. Die Messlatten der Ziele liegen allerdings sehr hoch.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Qualität – um jeden Preis 13
Die Mengenbeschränkungen wecken in der Weinwirtschaft (zu) hohe Erwartungen.

Reif für EDV 17
Welche Kriterien gelten für Hardware, Systemsoftware und Anwenderprogramme?

HOTELLERIE · TOURISME

Appel de fonds 19
Le tourisme cherche des fonds publics. Tout un programme et pas des moindres...

Tourisme jurassien 20
Le tourisme jurassien fait le point sur sa nouvelle structure. Le résultat est très positif.

SHV SSH SSA

Aktion SHV – SWV 23
In Graubünden lancieren Wirte und Hotelliers die Aktion «Essa, trinka, schlofa».

Euro-Fenster (III) 23
Was kommt im Falle eines EWR in Sachen Haftpflicht auf die Hotellerie und Gastronomie zu?

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!

AARE

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

Ein Unternehmen der **harsco**-Gruppe
31396/179590

LUCULLUS

Gastronomie
und
EDV

Burgfelderstrasse 2
4012 Basel
Tel. (061) 44 78 78
Fax (061) 44 75 66

Budweiser
Budoor
BUDWEISER
BUD-Bräu

Generalimporteur:

Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Tel. (01) 422 59 12

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

LANmark

- Front Office
- Back Office
- F & B
- Sales, Catering, Bankett

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix

Sumpfstrasse 26, 6300 Zug
Tel. 042-4175 41, Fax 042-41 60 52



Innovationsförderung für die Hotellerie

Gezielt fördern statt sparen

Während das europäische Ausland den Tourismussektor und damit die Hotellerie mit staatlichen Mitteln gezielt fördert, kürzt unser Parlament die entsprechenden Kredite. Eine Studie der Abteilung Recht und Volkswirtschaft des Schweizer Hotelier-Vereins SHV zeigt auf, was auf Stufe Bund, Kantone und Gemeinden getan werden müsste, um den Schweizer Tourismus konkurrenzfähig zu erhalten.

ANDREAS NETZLE

Die massiven Förderungsanstrengungen der benachbarten Länder in den letzten Jahren werden für die Schweiz erhebliche Wettbewerbsverzerrungen im Sinne weiterer Marktanteilsverluste zur Folge haben. Als eindrückliches Beispiel für diesen Befund führt die SHV-Studie die Entwicklung des Anteils von Hotelzimmern mit sanitären Einrichtungen in Österreich gegenüber der Schweiz an. Verfügten 1985 rund 67 Prozent der Zimmer in der Schweiz über Bad oder Dusche, waren es 1989 75 Prozent – ein Plus von acht Prozent. Im gleichen Zeitraum wuchs der Anteil in Österreich um zehn auf 79 Prozent. Grund dafür ist die Prämienaktion «Komfortzimmer und Sanitärräume» der österreichischen Förderungsbank (Bürges). Um Investitionen in die Hebung des Standards zu erleichtern, wurden an bestehende Betriebe einmalige, nicht rückzahlbare Beiträge ausgerichtet.

«Falscher Strukturwandel»

Merkmale der Investitionsförderung im Tourismus sind in den vergleichbaren Ländern Deutschland und Österreich, wie in der EG überhaupt, die Unterstützung und Förderung der Klein- und Mittelunternehmen (KMU) sowie die Ergänzung der nationalen Massnahmen in den Bundesländern. Die Autoren der SHV-Studie befürchten, dass das Fehlen dieser Förderungsstruktur in der Schweiz zu einem «breitflächigen, qualitätsfeindlichen und einformigen Angebote privilegierenden Strukturwandel in der Schweizer Hotellerie» führen werde. Diesen Wettbewerbsnachteile würden auch an und für sich gesunde Betriebe

REKLAME



Die weltberühmten Wineries aus Kaliforniens besten Rebbergen

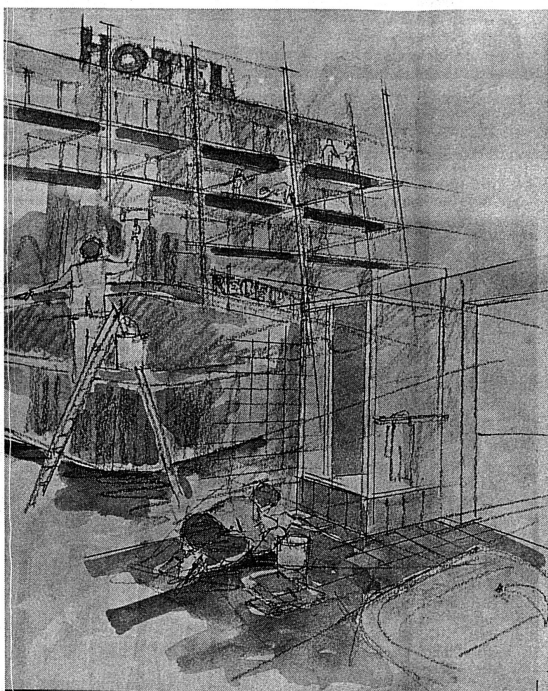
Buehler * Burgess * Chappellet
Clos du Val * Crichton Hall * Cuvaillon
Duckhorn * Estancia * Far Niente
Franciscan * Frog's Leap * Grgich Hills
Groth * Hacienda * Heitz * Iron Horse
Paul Masson * Monticello * Opus One
Phelps * Preston * Renaissance * Ridge
Rutherford Hill * Schramsberg * Schug
Shafer * Silverado * Silver Oak
Stag's Leap Wine Cellars * Sterling
Trefethen

Ein Anruf genügt:
wir senden Ihnen gerne das
vollständige Angebot mit
über 100 Spitzenweinen
Kaliforniens.

Und unsere Broschüre
CALIFORNIA WINE
vermittelt Ihnen viel
Wissenswertes rund um
diese weltberühmten Weine.

Gerne beraten wir Sie
auch für
Spezialitätenwochen
und liefern in
Konsignation.

Spitzenweine von
Martel & St. Gallen
Poststrasse 11, CH-9001 St. Gallen
Tel. 071 22 64 51, Fax 071 22 64 05



«Betriebliche Innovationsförderung für die Hotellerie», dies der Titel einer aufschlussreichen Studie des Schweizer Hotelier-Vereins.

Bild Martin Fontanelli

zum Opfer fallen, was nicht zu verwechseln sei mit dem «natürlichen» Strukturwandel, der die nicht mehr lebensfähigen Betriebe treffe.

Gezielte Förderungsmaßnahmen

Die Studie schlägt deshalb eine Reihe von Förderungsmaßnahmen durch die öffentliche Hand vor. Als «Rahmen einer ganzheitlichen Förderung durch Bund und Kantone» wird das Beispiel der Kantone Bern und Tessin genannt, welche «wettbewerbspolitisch als Modelle» anzusehen seien. Auch in anderen Kantonen sind taugliche Finanzierungsinstrumente vorhanden. Allerdings bestehen von Kanton zu Kanton zum Teil grosse Unterschiede. Lediglich elf Kantone haben ein kantonales Gesetz erlassen, das die Förderung der Hotellerie erlaubt, und nur in zwei Kantonen sind à-fonds-perdu-Beiträge möglich.

Die Autoren der Studie empfehlen den Behörden, die Unterstützungsgelder an folgende Bedingungen zu knüpfen:

– Beiträge an Hotelbetriebe sollten nur in der Realisierungsphase erfolgen. Zu-

vor müssten die Hotels «betriebliche Vorleistungen» in der Konzeptphase erbringen. Als Kriterien zur Beurteilung eines Konzeptes werden angeführt: die Markt- und Bedürfnisgerechtigkeit des Projekts, die langfristige Betriebsstrategie und die Wirtschaftlichkeitsrechnung.

– Die Finanzierung muss ausschliesslich vom Ertragsverprinzip ausgehen. Der Betrieb sollte die Fremdkapitallasten auf längere Sicht selber tragen können. An ihre Grenzen gestossene, nicht marktfähige Betriebe können und dürfen, so die SHV-Studie, nicht künstlich am Leben erhalten werden.

– Wie in Deutschland soll auch in der Schweiz der Schwerpunkt der Unterstützung auf ökologische und umweltschonende Projekte gesetzt werden.

– Mit gezielten Consultingmassnahmen könnten bei bestehenden Projekten Lösungen wirtschaftlicher, organisatorischer, technischer und finanzieller Probleme gefördert werden.

– Um das Innovationspotential der Schweizer Hotellerie zu stärken, wird auch die Unterstützung gezielter Mitar-

beitersausbildung empfohlen. Die Autoren der Studie erachten die Förderung von Massnahmen auf diesem Gebiet «mittel- bis langfristig als am erfolgversprechendsten».

– Zukünftige Projekte sollten im Hinblick auf eine mögliche Produkthaftpflicht an Qualitätssicherungskonzepten gemessen werden. Die Normen für dieses «interne Controlling» müssen jedoch erst noch festgelegt werden.

Wie Lorenz Schlaffli, Mitverfasser der Studie, gegenüber der hotel + touristik revue ausführte, sei man sich durchaus bewusst, dass es im heutigen wirtschaftlichen Umfeld problematisch ist, eine Branche mit öffentlichen Geldern speziell zu unterstützen. Auf der anderen Seite sprächen jedoch gewichtige Gründe dafür, den Tourismussektor in dieser Zeit besonders zu fördern. Aus regionalpolitischer Sicht sei die Herstellung gleichwertiger Arbeits- und Lebensverhältnisse aller Gebiete der Schweiz vordringlich. «Dies ist in bestimmten Gebieten nur mit Hilfe des Tourismus möglich.»

Finanzpolitisch seien die Förderungsmaßnahmen legitimiert, weil die Hotelbranche eine überdurchschnittliche Kapitalintensität aufweise. Der Kapitaleinsatz ist im Verhältnis zu den Umsatzmöglichkeiten relativ gross. Schliesslich müsse in der Schweiz auch ein breites, vielfältiges und nachfragegerechtes Beherbergungsangebot sichergestellt werden.

Woher kommen die Mittel?

Die SHV-Studie listet einige Möglichkeiten zur Finanzierung dieser Beiträge der öffentlichen Hand auf. Die Kantone könnten einen Fonds schaffen, der durch jährliche Einlagen in der Höhe der Beherbergungstaxen des Vorjahres gespiesen wird. Dies so lange, bis der Fonds einen bestimmten Betrag erreicht hat. Eine andere Möglichkeit wäre ein prozentualer Anteil des Bruttoertrages der Patenttaxen. Weiter könnten kantonale Beherbergungstaxen erhoben werden. Die Wirtschaftspatentgebühren könnten um einen Fremdenverkehrszuschlag erhöht werden. Neu wäre auch das Instrument von Fremdenverkehrsabgaben durch sogenannte Fremdenverkehrsinteressen. Insbesondere der örtliche Handel von Konsumgütern müsste auf diesem Weg den Nutzen abgeben, der ihm aus den Anstrengungen und Leistungen der Hotellerie erwächst. In diesem Zusammenhang verweist die Studie des SHV auf die neue Publikation des Schweizer Tourismusverbandes STV, «Öffentliche Mittel – Wege in die Zukunft», wo Lösungsmöglichkeiten zur Mittelbeschaffung vorgestellt werden.

Die Studie «Betriebliche Investitionsförderung für die Hotellerie» kann ab Ende Juni beim SHV, Monbijustrasse 130, 3001 Bern, bezogen werden.

Kommentar

Wer liegt quer?

Es ist falsch, sagen Bundesrat und Parlament, dass in der heutigen gesamtwirtschaftlich schwierigen Zeit eine einzelne Branche vom Staat mehr finanzielle Unterstützung verlangt. Das sei marktwirtschaftlich unsinnig und verletze die Opfersymmetrie bei der Sanierung der Bundesfinanzen.

Gerade in schwierigen Zeiten ist es falsch, einer volkswirtschaftlich so bedeutenden Branche wie dem Tourismus die Beiträge zu kürzen, sagen die Vertreter der betroffenen Branche, insbesondere der Hotellerie. Damit schwäche man ihre Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland zusätzlich und gefährde wertvolle Arbeitsplätze in den Rand- und Bergregionen.

Wer liegt hier quer in der politischen Landschaft?

Die neue Studie des SHV zeigt auf, dass die EG- und EFTA-Staaten ihre Tourismuswirtschaft massiv unterstützen und sie auf den kommenden freien Markt und den härteren Wettbewerb unter den Tourismusregionen vorbereiten.

Auch die Schweiz müsste dies tun: Wenn beispielsweise der freie Verkehr der Arbeitskräfte den freien Familien-nachzug gestattet, erfordert dies von Hotellerie und Gastgewerbe grosse Investitionen in zusätzliche Personalunterkünfte. Hier müsste die öffentliche Hand privaten Unternehmern mit Mitteln des sozialen Wohnungsbaus unter die Arme greifen.

Staatliche Hilfe darf aber im Interesse einer gesunden, lebensfähigen Branche nicht einfach als Subvention nach dem Giesskannenprinzip ausgeschüttet werden, sondern muss als gezielte Förderung innovativen und ökologisch sinnvollen Konzepten zugute kommen. Der Empfänger der Unterstützung hat eine Vorleistung zu erbringen und marktgerechte Projekte vorzulegen, deren Wirtschaftlichkeit ausgewiesen ist.

Es geht somit für den Staat nicht darum, den normalen Strukturwandel einer Branche aufzuhalten. Unrentable, vom Markt überholte Betriebe dürfen nicht mit Bundesgeldern am Leben erhalten werden. Die Wettbewerbsnachteile jedoch, denen wegen der massiven Unterstützung des Tourismus in unseren direkten Konkurrenzländern auch an und für sich gesunde Betriebe zum Opfer fallen, müssen mit staatlicher Hilfe beseitigt werden.

Im Gegenzug bezieht die Gesellschaft vom multifunktionalen Tourismus Leistungen, die weit über die blosse Beherbergung und Bewirtung von Gästen hinausgehen. Fazit: Mit der gezielten Förderung innovativer Konzepte in Tourismus und Hotellerie lägen Bund, Kantone und Gemeinden nicht quer, sondern voll im (internationalen) Trend. **Andreas Netzle**

REKLAME

Hotel-Förderung

Möglichkeiten der Gemeinden: z. B. raumplanerische Massnahmen

Kommunale Investitionshilfen werden momentan laut SHV-Studie noch eher selten zur Verfügung gestellt. Die Autoren empfehlen, Darlehen in Form von Vorschüssen zu gewähren, da A-fonds-perdu-Beiträge wettbewerbspolitisch problematisch seien. Gemeinden haben aber die Möglichkeit, die Hotellerie mit raumplanerischen Massnahmen zu unterstützen. Vor allem in städtischen Agglomerationen kann der betriebswirtschaftliche Ertrag der Hotels mit dem Immobilienwert nicht mehr Schritt halten. Der Trend zur Umnutzung von Hotels als Büros, Gewerbeträume und Wohnungen nimmt deshalb zu.

Hotelzonen bilden

Eine allerdings stark umstrittene Möglichkeit ist die Ausschreibung von Hotelzonen. Sie ist laut SHV-Studie nur zulässig, wenn sie weder strukturerhaltungs- noch wirtschaftspolitisch, sondern raumplanerisch begründet wird. Unter folgenden Voraussetzungen sei das Ausschreiben von Hotelzonen zweckmässig:

– Die Hotellerie ist ein tragendes Bein der örtlichen Volkswirtschaft;

– sie spielt eine wichtige Rolle für die örtliche Siedlungsstruktur;

– die betroffenen Hotels sind bezüglich Lage, Konzept und Qualität überlebensfähig;

– ertragsreichere Nutzungen verdrängen eine an sich funktionsfähige Hotellerie.

Zweitwohnungen beschränken

In der Studie des SHV wird vorgeschlagen, die Hotellerie mit der Beschränkung des Zweitwohnungsbaus zu fördern. Der Stopp oder die Verlangsamung des Zweitwohnungsbaus dient der Verbesserung des Verhältnisses von Hotellerie und Parahotellerie, welches sich im letzten Jahr weiter zugunsten der Parahotellerie verschoben hat. Die Beschränkung des Zweitwohnungsbaus könnte sich nach einem Minimal-Erweitern des Zweitwohnungsanteils richten.

Beispiel Zürich

In Wohn- und Kernzonen muss ein Mindestanteil der Bruttogeschossfläche zu Wohnzwecken dienen. Bei den Hotels werden auch jene Räume zur Wohnnutzung gezählt, die den Hotel-

gästen zur Verfügung stehen (Restaurant, Lounge, Sitzungszimmer) oder deren Betreuung dienen (Küche, Reception). Somit sind Hotels in Wohn- und Kernzonen zonenkonform und können an bevorzugter Lage neu errichtet werden.

Zweitwohnungen zählen nicht zur Wohnanteilsfläche, sie werden rechtlich wie gewerblich genutzte Räume behandelt.

Beispiel Genf

In der Stadt Genf bestehen zwei verschiedene Projekte zum Schutz der Hotellerie:

1. Hotels in der Sezone dürfen keiner anderen Bestimmung zugeführt werden.

2. Die Stadt wird in fünf Sektoren eingeteilt. In allen Sektoren darf nicht mehr als 30 Prozent der Bruttogeschossfläche gewerblich genutzt werden. Der Rest muss als Hotel oder Wohnungen dienen. Hotels in den Zonen 1 bis 3 dürfen beim Umbau keiner anderen Bestimmung (als Wohnnutzung) zugeführt werden. **AN**

FIDELIO



Ihre Hotellösung von der
FSH Informatik AG

**VON PROFIS
FUER PROFIS !**

Tel. 01/461 47 40

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

FORUM

Marke Schweiz



Hans Kissenfennig
Leiter
Marktkommunikation
Swissair
Zürich

Dem Schweizer Tourismus geht es gut – so zumindest sprechen die Zahlen... Die Stammkundschaft bleibt treu trotz Rezession! Die Gefahr besteht nun tatsächlich, dass die irrtümliche Annahme sich etabliert, wonach getrost Gelder in der Promotion eingespart werden könnten.

Von nichts kommt nichts, das ist auch im Tourismus so! Die loyale Stammkundschaft wird älter und muss durch neue Kundschaft nahtlos ergänzt werden. Dazu kommen das wachsende Tourismusangebot in den Nachbarländern und die «beneidenswerten» Aktivitäten unserer Konkurrenten.

Die Tourismusszene in der Schweiz scheint nur noch von einem Thema beherrscht zu sein, nämlich vom Geld, das nicht mehr oder ungenügend für die Marktbearbeitung zur Verfügung steht. Vielerorts hat man den Eindruck, dass Führungskräfte gelähmt sind, nicht mehr fähig, ihre Aufgabe zu sehen und wahrzunehmen!

Budgetengpässe sind aber nicht nur ein Ärgernis, sondern auch Zwang, sich grundsätzliche Fragen zu stellen. So gesehen sind Budgetkrisen oft eine Chance zur Innovation.

Warum haben wir die Initiative ergriffen und die Spitzen der schweizerischen Tourismusorganisationen zusammengeführt? Die Swissair bewirbt seit Jahrzehnten die Schweiz. Das von uns angestrebte Qualitätsprofil wird durch die vorherrschenden positiven Image-Werte der Schweiz glaubwürdig verstärkt. Es war uns sei jeder ein Anliegen, unsere eigenen promotionellen Anstrengungen mit denjenigen der touristischen Leistungsträger und Organisationen der Schweiz zu koordinieren. So wird es auch in Zukunft sein!

Unsere Mitarbeit an der Tourismus Marketing-Plattform Schweiz (TMP) erfolgte aus diesen Überlegungen. Wir stellen jetzt aber fest, dass die im TMP geforderten Möglichkeiten, die Marktbearbeitung im Ausland effizienter und wirkungsvoller zu gestalten, nur in ganz bescheidenen Ansätzen wahrgenommen wurden. Woran liegt diese Trägheit?

Wir sind zum Schluss gekommen, dass das Versagen nicht nur dem föderalistischen System anzukreiden ist! Wir machen vielmehr die fehlende Marketingpositionierung der Schweiz dafür verantwortlich. Die in der TMP formulierte Positionierung der Schweiz ist nicht griffig genug, sie hat kein klares Profil. Sie ist ein Beschrieb sämtlicher touristisch relevanter Tugenden unseres Produktes und daher nicht kommunizierbar! Wir können nicht alles für alle sein!

Wenn wir dafür sorgen wollen, dass die Schweiz auch in Zukunft touristische Bedeutung hat, dann müssen wir alle unsere Kräfte besser einsetzen. Als allererste Voraussetzung dazu benötigen wir die zukunftssträchtige Positionierung der Schweiz. Diese muss wissenschaftlich abgesichert, kundenbezogen und echt sein. Auf dieser Basis werden sämtliche Anbieter – jeder auf seine Art – in ihrem Auftritt die gleiche Positionierung zum Ausdruck bringen. Konsequenterweise und Corporate-design-mässig unterstützt, müsste die Wahrnehmung der Schweiz in den Märkten wachsen, und dies sogar bei geringerem Einsatz der Mittel.

Aus dieser Erkenntnis heraus haben wir den Kommunikationsexperten Stanley Plog, Los Angeles, nach Zürich eingeladen. Wir sind überzeugt davon, dass der «Kontaktschlüssel», um den «TMP-Motor» zum Laufen zu bringen, in der klaren Positionierung der Schweiz liegt und damit der Weg frei wird zur Schaffung der oft zitierten Marke Schweiz.

* Letzten Dienstag organisierte die Swissair einen Workshop «Positioning of Switzerland». Dabei wurde versucht, das Ferien- und Reiseland Schweiz neu und anders zu positionieren. Siehe auch Seite 1.

Workshop Tourismusmarke Schweiz

Ferien kontra Freizeit?

Im Ferien-Business der neunziger Jahre keimen neue Gefahren: Einst frische und einmalige Destinationen drohen auszuleiern, die einst wochenweise eingekauften Urlaubspakete werden zu tageweise konsumierten Häppchen, kurz, die touristische Grunderfahrung der Reisenden nimmt ab. Wie findet sich die Schweiz als Tourismusmarke in diesem Umfeld neu?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Andere Attraktionen, die die Schweiz für sich beanspruchen könnte, andere Aufhänger, die zumindest Übersetouristen sogleich an die Schweiz denken lassen, wenn sie das Wort «Europa» hören. Solcherart Aufhänger suchte Stanley Plog, kalifornischer Ferien- und Freizeitberater aus L.A., letzten Dienstag während eines von der Swissair veranstalteten Workshops zur Positionierung der Schweiz aus den geladenen Gästen herauszuholen.

Mehr Erlebnis

Basierend auf seinen Erfahrungen im Verkehr und Tourismus seit den sechziger Jahren, sucht Plog mehr Erlebnis in der Marke Schweiz, der er einen sehr bunten möglichen, aber in Übersee wenig bekannten Freizeitwert bestätigt. Statt den üblichen Bergen, Schokolade und Pünktlichkeit sieht der Kalifornier künftig mehr Geschichte, Musik, Kirchen, (Sprach-)Kulturen und sogar Wein als landeswerbliche Aufhänger für das alt Reiseziel Schweiz.

Kunden aussuchen

«There's more in it», (da ist mehr drin) meint Plog zur *hotel + touristik revue*, wenn er die Schweiz beschreibt. Vor allem mehr, als die Amerikaner wissen: «Das Schweizer Image ist in den USA sehr eng umschrieben, um das gerade unter jenen Amerikanern, die Schweiz-Besucher werden könnten oder es schon sind.» Gerade seine touristische Kundschaft könne man sich ja, so Plog im weiteren, mit der eigenen Ausgestaltung des touristischen Angebots ja aussuchen. Mindestens von der Mittelklasse an aufwärts.

Die ewigen Switzerland-Klischees von gestern wirken nicht sehr erlebnisreich. Will die Schweiz neue Touristenmärkte aufrollen, so braucht es mehr Exotismus, wie das die Amerikaner so schön nennen. Nichts absolut neues, wird der gewiefte Touristiker sagen, doch Plog bettet sein Schweiz-Urteil in seine Theorie vom Touristentypus und vom Destinationszyklus ein. Während ein junges, noch unverbrauchtes Reiseziel eher abenteuernde Touristen anzieht, wechselt mit zunehmender ausgebauter Infrastruktur auch der Typus des Reisenden.

Abnehmende Exotik

Bald stimmt nun das aus der Frühzeit stammende Image mit der Wirklichkeit vor Ort nicht mehr überein, das Kommerzielle überwiegt, das Spontane geht unter. Und: Schlimm genug, die nun dominierende Klientel konsumiert weniger. Aus diesem Pakt einen Turnover zu schaffen, also von neuem nach oben auszuscheren, sei äusserst schwierig, meint Plog. Die Schweiz müsse sich bemühen, ihre Reputation derart umzuändern, dass wieder mehr Touristen der aktiv-abenteuerlichen Art kämen.

Die andere Schweiz

Was ist nun schön an unserer Schweiz, das solche Aktivtouristen anlocken könnte? Zum Beispiel Kirchen: Bei Kirchen denken Amerikaner an Frankreich und Deutschland. Warum nicht auch an die Schweiz? Kirchen stehen als Symbol Nummer eins für Kulturerbe, von Architektur bis Religion. Die Schweiz könnte ihr religiöses Erbe mit der Vielfalt ihrer Sprachkulturen mixen, meint Plog. Man müsse die Reisenden davon abhalten, das Land in einem halben Tag zu durchqueren.

Diversifiziertes Thema

Plog hat sich vorgenommen, mit den Ergebnissen des Workshops vom Dienstag bei sich zuhause etwas Marktforschung zu betreiben. Das Ziel dieser Studie werde es sein, der Schweiz eine neue Positionierung vorzuschlagen. Und zwar in Form eines gemeinsamen Nenners, der in seinen Abwandlungen für zahlreiche Länder anwendbar sein soll: Eine «Fun & Sun-Version» für ein Land,



Altes Reiseland Schweiz, aber neue Sicht der touristischen Attraktionen. Wann kommt die Eingebung? Bild Photoglob

eine Natur- und Entdeckungsversion für ein anderes.

Nicht nur die Rezession

Plog, der bereits in den sechziger Jahren die Amerikaner vermehrt zur Benutzung des Flugzeugs gebracht hatte, sieht die Wachstumsraten im Tourismus in den neunziger Jahren nur langsam zunehmen. Dies habe weniger mit Rezession als mit dem strukturellen Phänomen zu tun, dass sich die persönlichen Erfahrungen beim Reisen allgemein abgeflacht hätten. Zu viele Reiseziele sind alt und überkommerzialisiert geworden. Dazu kämen die zunehmenden Schwierigkeiten der Konsumenten, sich gleich wochenweise Urlaub nehmen zu können. Beim Produkt Kurzferien jedoch gerate der Tourismus in Wettbewerb mit der lokalen Freizeitindustrie, die gegenüber früher stark aufgeholt hat. Warum so weit reisen, wenn man auch zuhause viel Zerstreuung haben kann? Also muss sich eine weit entfernte Destination wie die Schweiz um so mehr in Szene setzen.

Wer zuletzt lacht, lacht am besten

Die hundertjährige Leidensgeschichte der Brienz-Rothorn-Bahn

Dass die einzige erhaltene Dampfzahnradbahn der Schweiz am kommenden 16. Juni überhaupt ihren 100. Geburtstag feiern kann, ist angesichts der langen Leidensgeschichte des Unternehmens mehr als erstaunlich. Fast ununterbrochen lavierte eines der heute hervorstechendsten Ausflugsziele unseres Landes nämlich am Rande des finanziellen Ruins, und erst in jüngster Vergangenheit scheint es gelungen, der Bahn jenes Umfeld zu schaffen, das für ein erfolgreiches Bestehen im modernen Tourismus nötig ist.

PETI GRUNDER

Am 20. Dezember 1889 erteilte die Bundesversammlung der schweizerischen Eidgenossenschaft «zuhanden einer zu bildenden Aktiengesellschaft die Konzession für den Bau und Betrieb einer Zahnradbahn von Brienz aufs Rothorn». Gerade 65 Tage waren vergangen, seit das Gesuch der Brienz im Bundes-

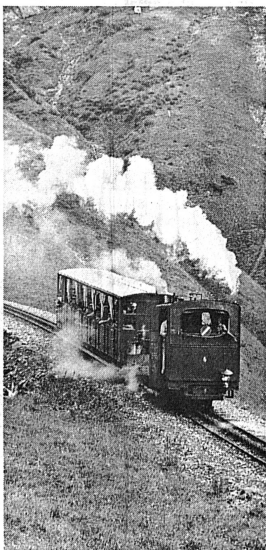
haus eingetroffen war, Bern hat auch schon schneller gearbeitet als im Zeitalter der Information.

Die Idee hatten die Brienzler von ennet dem Brünig, wo die Rigibahn sich seit ihrer Eröffnung 1871 zu einem USP erster Güte entwickelt hatte. Indessen war die Zahnradbahn aufs Rothorn nur einer von damals zahllosen Plänen zur mechanischen Erschliessung der Alpenregion. Die Jahrhundertwende war von einer Hochkonjunktur gekennzeichnet, die – auch spekulative – Investitionsbereitschaft riesig, und die Pläne für Projekte demnach gewaltig.

Verwirklicht wurde zwar nur ein Bruchteil, doch was schliesslich unter Mithilfe meist italienischer Arbeiter gebaut wurde (darunter im Berner Oberland etwa noch die Bergbahnen der Jungfrau-Region), ist noch heute ein schlagendes Verkaufsargument. In Brienz vergingen von der Konzessionserteilung über die Gründung einer AG bis zur Eröffnung der knapp acht Kilometer langen Strecke mit einer Höhendifferenz von gegen 1800 Metern weniger als drei Jahre, Gesamtkosten rund zwei Millionen Franken.

Gratwanderung am Konkurs

Doch ähnlich wie in unseren Tagen stand auch damals der wirtschaftliche Boom auf wackligen Füßen, und schon damals standen dem Reichtum und den Spekulationen weniger die drohende Verarmung vieler entgegen: Ausgerechnet 1891, der Bahnbau war in vollem Gang, kam es zu einem grossen Bankrott, der mit zur Folge hatte, dass der Aktienverkauf stockte, obschon das Kapital bei der Emission weit überzeichnet worden war. Dadurch war die Aktiengesellschaft bereits nach Bauabschluss finanziell am Ende, und der Betrieb konnte nur darum aufgenommen



100 Jahre Dampferfahrung ...

Bild BBR-Tourist

werden, weil die Bauunternehmung die Anlagen übernahm. Indem allerdings die beiden Gesellschaften mit Theodor Bertschinger und Alexander Lindner die gleichen Köpfe an der Spitze standen, blieb die Kirche im Dorf, doch die damalige Krise der BRB war nur die erste von vielen.

Der Betrieb lief von Anfang an nicht wie gewünscht, die Frequenzen

schwankten mit dem Wetter und der Weltlage, und mit Ausbruch des Ersten Weltkrieges fiel die Bahn in einen langen Dornröschenschlaf, aus dem sie erst 1931 schraubend wieder erwachen sollte – die Stilllegung hatte rückblickend immerhin den Vorteil, dass die Strecke nicht elektrifiziert werden konnte. Die Rettung der Bahn und ihre Wiedergeburt war dabei vor allem den Einheimischen zu verdanken, die klug taktierend einerseits den Abbau der Anlagen verhinderten und andererseits nach Möglichkeit finanziell gerastanden.

Der Zweite Weltkrieg wurde mit Ach und Krach überstanden, doch auch in der Folge wurde die BRB nicht zur Goldader. Im Gegenteil: Ende der fünfziger und Ende der sechziger Jahre wäre die Bahn auf Antrag ihres Verwaltungsrates um ein Haar eine Luftteibahn geworden, und beide Male waren es vorwiegend Einheimische und eine mittlerweile grosse Schar von Dampffreunden, die sich erfolgreich für die Erhaltung der mittlerweile einzigen Dampfzahnradbahn wehrten.

Heute nun, nach einem Jahrhundert finanzieller Gratwanderung, scheinen die Voraussetzungen für einen dauerhaften kommerziellen Erfolg der ehrwürdigen Ausflugsbahn besser denn je: Der Einsatz von Diesellokomotiven Anfang der siebziger Jahre, die kurz darauf erfolgte Standortwahl Ballenberg für das Schweizerische Freilichtmuseum, die komplette Erneuerung des Hotel-Restaurants Rothorn Kulm Ende der achtziger Jahre und nicht zuletzt die schlagkräftige Marketingorganisation Brienz-Ballenberg-Rothorn-Tourist bilden insgesamt einen touristischen Mikrokosmos, der mit seinem effizienten Zielgruppenmarketing auch in einem schwieriger werdenden Umfeld Bestand haben dürfte.

Brandrede

Überraschende DV des VBO

Vergangene Woche lud der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) zu seiner 5. ordentlichen Delegiertenversammlung nach Grindelwald. Während die statutarischen Geschäfte unter den fast 230 Delegierten recht wenig zu reden gaben (das Berner Oberland hat an Logiernächten den drittbesten je erzielten Sommer und den zweitbesten Winter hinter sich), sorgte das Referat des Berner Regierungsrates, Peter Siegenthaler, für einiges Aufsehen.

Der Berner Oberländer Volkswirtschaftsminister, Peter Siegenthaler (svp), redete den Touristen förmlich ins Gewissen und beklagte sich unter anderem darüber, wie widersprüchlich sich die drittgrösste Exportbranche unseres Landes der Öffentlichkeit präsentiere: Einerseits moniere man das Fehlen einer starken Lobby, lasse sich aber andererseits nicht nur die Werbung, sondern auch die Modernisierung der touristischen Infrastruktur zu weiten Teilen subventionieren.

Die *hotel + touristik revue* wird in ihrer nächsten Ausgabe im Detail auf die «Brandrede» des Berner Volkswirtschaftsministers zuhanden nicht nur des Oberländer Tourismus zurückkommen.

REKLAME



«Happy Birthday»

Am 17. Juni 1892, also gestern vor einhundert Jahren, wurde im Berner Oberländer Kurort Brienz die Dampfzahnradbahn aufs Rothorn (BRB) feierlich eröffnet. Die gleichaltrige *hotel + touristik revue* möchte es bei dieser Gelegenheit nicht versäumen, der Jubiläar zu ihrem rund hundertjährigen Geburtstag ganz herzlich zu gratulieren und ihr eine erfolgreiche Fahrt ins zweite Jahrhundert zu wünschen.

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

**LUEG DOCH SCHNÄLL
IN TELETEXT
SEITE 380.**



SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

Ihr Fachspezialist für:
Aufschnittmaschinen,
mechanische und
elektronische
Küchen- und
Wareneingangs-
Waagen



**christen
waagen**

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. 01/432 17 20



Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
☒ **garantierte Neutralität**

Tel. 031 507 111

Ihr Spezialist für
gewerbliche und industrielle
Wäschereitechnik

Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik

Netzbodenstrasse 23 - 4133 Pratteln 1
Tel. 061-81157 22 Fax 061-81157 52

Beschriftungen
Selbstkleb- *Schreiben* Buchstaben
+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen
für innen + aussen
für jeden Zweck! 2535 064 31 25 02 5722 Gränichen
Ottlik

Ein Publikumsagnet
sind die tollen
Spielplatzgeräte
von **GTSM!**

- GTSM-Rutschbahnen
- GTSM-Kombigeräte
- GTSM-Korussells
- GTSM-Schaukeln etc.

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

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

Hotel Belvedere, Locarno. Die Wäsche pflegt Miele.



Im 3-Sterne-Hotel

Belvedere, das erst vor kurzer Zeit völlig restauriert wieder eröffnet wurde, befindet sich eine nach modernsten Gesichtspunkten eingerichtete Miele-Wäscherei. Das Ehepaar Taylor, welches die Hotelleitung übernommen hat, ist denn auch zu Recht stolz auf diese Anlage. Bei Vollbetrieb bewältigen die neuen Miele-Geräte spielend den Bedarf an sauberer Wäsche für 140 Betten.

Nach ein Grund spricht für Miele: «Selberwaschen im Hause ist nicht nur billiger, sondern oft auch sauberer», meint Frau Taylor. Diesen Service garantiert Miele Tag für Tag, auch in anderen guten Hotels der Schweiz.



Mangel mit autom. Einzug und Fallmechanismus.

Miele
PROFESSIONAL

Robinson-Club-Hotels

Nun hat Robinson in Klosters Fuss gefasst

Jetzt hat der Robinson Club ein viertes Standbein in Graubünden. Als jüngster und mit 150 Betten kleinster Betrieb wurde in Klosters der Robinson Club Piz Buin eröffnet. «Mit dieser „Perle im Alpenraum“ können wir ein Spitzenprodukt der Ferienhotellerie anbieten, und wir werden damit ein hochwertiges Publikum anziehen», ist Robinson-Geschäftsführer Johann-Friedrich Engel überzeugt.

Obwohl erst vor zehn Jahren erbaut und 1984 in Betrieb genommen, hat der jüngste Robinson-Spross in Graubünden bereits eine bewegte Vergangenheit hinter sich. «Sein Erbauer war ein Visionär – aber er konnte nicht rechnen», stellt Johann-Friedrich Engel lakonisch fest. Das grosszügig und luxuriös gebaute und eingerichtete Fünfsternehaus verschrieb sich unter dem Namen Abba Health der Vegetarierphilosophie, erlitt damit aber recht bald Schiffbruch.

Die Schweizerische Kreditanstalt als Hauptgläubigerin versuchte dann zu retten, was zu retten war. Sie änderte den Namen auf Piz Buin, engagierte mit Hans C. Leu einen der profiliertesten Hoteliers der Schweiz und betrieb das Haus fortan als traditionellen Hotelbetrieb, die letzten vier Jahre unter der Leitung von Richard Roetheli. Dies mit zunehmendem Erfolg.

«Es wurde gute Aufbauarbeit im Fünfsternegebiet geleistet», stellt Toni Weibel, Robinson-Regionalmanager Schweiz, anerkennend fest. Bei der SKA war man sich aber stets bewusst, dass es nicht Aufgabe eines Bankinstituts sein könne, sich längerfristig als Hotelier zu betätigen. Die Möglichkeit, den Betrieb für vorerst zehn Jahre an den Robinson Club zu verpachten, wurde deshalb mit Handkuss wahrgenommen», erklärte ein SKA-Vertreter an der Eröffnungsfeier.

Mit der Inbetriebnahme des Robinson Clubs Piz Buin, der nach Meinung



«Robinson ist keine Konkurrenz zu andern Hotels», meint Kurdirektor Martin Accola. Bild Franz Spanny

des Klosterser Kurdirektors Martin Accola keine Konkurrenz zu andern Hotels darstellt, verfügt der unbestrittene Leader im Clubmarksegment in Graubünden nun über 1000 Gästebetten in vier Betrieben. Schweizerhof Vulpera und Arosa je 300, im Scuol Palace 250 und Piz Buin 150 Betten.

Herrsche anfänglich in Graubünden noch eine gewisse Skepsis gegenüber der Clubhotellerie, so hat sich diese, wenigstens was Robinson betrifft, schnell verflüchtigt. «Wir sind in Klosters mit offenen Armen empfangen worden», kann Toni Weibel konstatieren. Schliesslich sei bisher jedem Robinson Club, der in Graubünden in Betrieb genommen wurde, innert kürzester Zeit ein voller Erfolg beschieden. Dies nicht zuletzt deshalb, «weil wir uns in unserer Gastgeberrolle auch stets als Hoteliers verstanden haben», so Toni Weibel, dem es als Bündner in erster Linie zuzuschreiben ist, dass Robinson bei seinem Engagement in der Schweiz gerade in Graubünden Fuss gefasst hat.

Mit 180 000 Gästen konnte Robinson im Jahre 1991 trotz dem vorübergehen-

den Einbruch durch den Golfkrieg einen Gästezuwachs von 14 Prozent registrieren. Die Clubs in der Schweiz erwiesen sich dabei mit einem Plus von 72 Prozent als absolute Renner. 148 000 Robinson-Gäste kamen aus Deutschland, der Rest aus Italien (8026), Österreich (8020) und der Schweiz (5841). Bei insgesamt 1 813 713 Übernachtungen betrug der Gesamtumsatz 231 Millionen D-Mark.

«Wir sind weiter am Expandieren und setzen dabei auf die Erschliessung neuer Marktsegmente und neuer Märkte», versichert Johann-Friedrich Engel. Mit der Eröffnung von vier neuen Clubs wurde im vergangenen Jahr die Bettenkapazität auf 12 119 erhöht (plus 32,2 Prozent). Und es geht weiter: Am 20. Juni wird in Ampflwang in Österreich ein weiterer Robinson mit 415 Betten eröffnet. Damit erhöht sich die Zahl der Clubs auf 24 und die Bettenkapazität auf 12 475. «Die grundsätzliche Bereitschaft, Ferien in einem Club zu machen, ist nach wie vor sehr gross», weiss J.-F. Engel. Er rechnet dieses Jahr mit mehr als 200 000 Gästen in Robinson-Club-Hotels. FS

Inter-Europe-Hotel

Mit Identifikation die Zukunft sichern

Zwei Tage drückten über 50 Hoteliers der Inter-Europe-Hotels (IEH) in München die Schulbank, um gemeinsam die Zukunft zu bestimmen. In verschiedenen Referaten wurde den IEH-Hoteliers deutlich gemacht, dass die Identifikation weiter zu vertiefen ist. Inter-Europe-Hotels legen grossen Wert auf die Zusammenarbeit mit internationalen Reservationssystemen.

Unter dem Titel «Identifikation als Zukunftssicherung» setzte die IEH-Geschäftsleitung erstmals ein Thema über die Jahresversammlung. Zudem hielt ein neuer Stil in die sonst bekannte Atmosphäre einer Generalversammlung Einzug: Statt dem Rechenschaftsbericht stand die Zukunft der Hotels im Vordergrund. Interessante Vorträge zeigten den IEH-Hoteliers neue Wege und klare Visionen.

Das beste Hotel im Ort

Adrian P. Menz, Unternehmensberater aus Zürich, zeigte die Vorteile einer konsequenten Identifikation aus der Sicht des Hoteliers auf. «Mehr Erfolg hat, wer sich mit seiner Hotelgruppe voll identifiziert. Dies setzt voraus, dass die Hoteliers motiviert und stolz sind, ein IEH-Partnerhotel zu sein», erklärte Menz. Motivation führe zu einem starken und kundenorientierten Produkt. Dann stehe das beste Hotel im Vordergrund und nicht das erste beste, fügte Menz an. Spontan übertrugen die IEH-Hoteliers der IEH-Geschäftsleitung mehr Kompetenz zur Durchsetzung der Identifikation.

Chris Riga, Vizepräsident von Tele Service Resources (Tochtergesellschaft der American Airlines) zeigte den Teilnehmern den Ablauf von Buchungen durch die internationalen Reservationssysteme (CRS), wie zum Beispiel Amadeus auf. Er wies auf die Wichtigkeit der IEH-Identifikation in den internationalen Reservationssystemen hin. Ohne

eine professionelle Anbindung an die CRS wird ein Hotel in Zukunft international nicht mehr verkauft werden können. Das Referat bildet die Basis zur Präsentation des Amadeus-Systems, an welchem zehn europäische Fluggesellschaften angeschlossen sind.

Frau Martina Post beleuchtete den deutschen Markt aus der Sicht des Deutschen Reisebüros. Durch den DER-Hotel-Reservation-Service verfügen die deutschen Reisebüros über ein effizientes Reservationssystem, durch welches sämtliche IEH-Hotels gebucht werden können. Eine DER-Lizenz erhält nur, wer als Reisebüro einen Mindestumsatz von DM 25 000,- erreicht. Damit ist auch erklärt, dass die Buchungen über das DER-System trotz Amadeus-Konkurrenz in Zukunft steigen werden. Frau Post freute sich über die gute Zusammenarbeit mit IEH. So organisiert IEH mit dem DER Studienreisen und weitere Verkaufsaktivitäten, damit die Reisebüroexpedienten die IEH-Hotels aus erster Hand kennen.

Nun auch in Österreich

In den ersten fünf Monaten konnte IEH sieben wichtigsten Hoteliers das Prädikat «The Hotels of high Quality – the best alternative to Luxury» erteilen. Die neu in die Gruppe aufgenommenen Hotels entsprechen alle dem Standard der oberen Mittelklasse und weisen ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis auf. Infolge ungenügendem Standard mussten erneut Aufnahmegesuche von Bewerbern abgelehnt werden. «Wir geben dem qualitativen Wachstum den Vorrang vor dem Mengenwachstum. Ausserdem prüfen wir genau, ob der neue Hotelbetrieb zu unserer Gruppe passt», ergänzte der geschäftsführende Direktor, Niklaus R. Weibel. Als jüngstes Partnerhotel wurde dieser Tage das Hotel Weinsberg in Stuttgart in die IEH-Gruppe aufgenommen. Mit dem Hotel Schaffnerath in Salzburg konnte die Gruppe nun auch auf Österreich ausgedehnt werden. NW

HOTEL WELTWEIT

USA-Hotellerie

Ein Tarifkampf wie in der Luft

Was den Fluggesellschaften recht, kann der Hotellerie nur billig sein, mochte sich ITT-Sheraton gesagt haben. Und führte als Antwort auf den herrschenden Tarifkrieg in den Lüften dasselbe am Boden ein.

Dass American Airlines mit ihrer Anfang April lancierten neuen Tarifstruktur die gesamte Airlines-Branche durcheinanderstürzen würde, war vorauszusehen gewesen. Dass nun aber auch andere Branchen in diesen Strudel mitgerissen wurden, nicht unbedingt. Verantwortlich für den Preiskampf am Boden ist Sheraton. Ähnlich wie American Airlines, will die ITT-Tochter mit dem Tarifwarrumpel aufräumen und nur noch drei verschiedene Preisklassen anbieten: Einen Preis für den Geschäftsreisenden, einen reduzierten Preis für Buchungen bis 14 Tage vor Ankunft und einen Weekend-Tarif. Und all diese Preise sollen nach Firmenangaben bis zu 50 Pro-

zent unter den früheren liegen. Der Kunde soll damit die Gewissheit haben, den bestmöglichen Preis zu erhalten.

Sofort mehr Buchungen

Wie der Schweizer Paul Tribolet, Sheraton's Vice-President International Sales, erklärt, seien seit der Einführung der vereinfachten Tarifstruktur bis zu 20 Prozent mehr Buchungen registriert worden. Und auf die Frage, ob denn auch die Rechnung aufgehe, meinte der Berner verschmitzt – er kehrte letzten September nach einem halbjährigen Ausflug bei den SAS-Hotels wiederum zu Sheraton zurück –, dass trotz der angekündigten Preissenkungen der durchschnittliche Zimmerpreis um 14 Dollar zugenommen habe. Daraus darf man schliessen, dass sich die Preisreduktionen meist auf den höchst ausgeschriebenen Preis bezogen.

Im Gegensatz zur Airlines-Industrie behält man bei Sheraton die Volumpreise für Grossfirmen und Reisebüros

bei. Daher ist von dieser Seite auch kein allzu hoher Druck zu erwarten. Interessanterweise vermochten die anderen Hotelgesellschaften nicht im gleichen Masse mit Preissenkungen nachzugehen, wie man das bei den Airlines bisweilen beobachten kann. Bei den Hotelketten ist nicht nur der Preisstruktur völlig anders. Bei den Hotels ist man EDV-mässig auch nicht auf dem Niveau der Fluggesellschaften, um über Nacht das gesamte Tarifgefüge über Bord zu werfen und neu zu definieren.

Nur eine PR-Aktion?

Nach Angaben verschiedener Hotelgesellschaften sei die Preissenkung freilich keine Frage des Könnens, sondern des Willens. Warren Ruello, Marriott Vice President International Sales & Marketing, sieht hinter Sheraton's Schritt nichts anderes als eine PR-Aktion. Marriott habe Testpersonen eingesetzt und herausgefunden, dass gar keine effektiven Preissenkungen stattgefunden hätten. Im weiteren erinnert Ruello daran, dass es vor genau einem Jahr die Marriott-Hotels gewesen waren, die mit der Einführung der Apex-Tarife neue Wege gegangen seien. Damals hätte man Marriott für diese Innovation heftig kritisiert und mit Vorwürfen überhäuft, den Markt zu zerstören.

Auch bei der Hilton Corp. hat man sich noch nicht entschliessen können, dem Beispiel von Sheraton zu folgen, wie Brian D. Stevens, Vice President Sales, gegenüber der hotel + touristik revue bestätigt. Ihm war diese Frage sichtlich unangenehm. Er ist offensichtlich nicht an den Pow Wow nach San Francisco gereist, um sich aufs Glatteis zu begeben. Lieber hätte er über die neuen Hilton-Objekte gesprochen. Wie der Hilton-Manager jedoch meinte, könne man sich aus Rücksicht auf die Partner keine erratischen Preisschwankungen leisten. «Ich denke, Sheraton macht einen grossen Fehler. Ich hoffe, dass sich unsere Gesellschaft davon nicht anstecken lässt.» CC, San Francisco

IHA Deutschland

Deutsche Hotel-Lobby?

Mitte Juni ist in Deutschland die deutsche Sektion der International Hotel Association (IHA) in den Fachverband IHA-Hotels Deutschland e.V. umgegründet worden.

Mit dieser Umbeziehungweise Neugründung soll eine bessere Vertretung der unternehmerischen Interessen von derzeit 370 Mitgliedsfirmen deutscher Hotels der ersten Klasse auf nationaler und internationaler Ebene einhergehen.

In den neuen Vorstand wurde gewählt: Dieter Bauer (Frankfurt am Main), Michel D. Maass (Kempinski Hotels AG), Monika Gommolla (Maritim Hotelgesellschaft mbH), Peter Beigel (Osnabrück), Ernst F. Kretschmann (Heidelberg), Reinhard Przybyski (Steigenberger Hotel AG). Zum geschäftsführenden Mitglied des Vorstands bestellt wurde Bernd Geyer. pdr

Gauerei im Hotel

Betrug mit Plastikgeld

Ende Mai verhaftete Hongkongs Anti-korruptionsbehörde nach einer 2-jährigen Fahndung unter anderem auch einen führenden Manager des Erstklasshotels Conrad, der offensichtlich eine Schlüsselrolle in einem lukrativen Millionengeschäft mit gefälschten Kreditkarten spielte. «Schon im vergangenen Sommer klagten japanische Gäste über den Missbrauch ihrer Kreditkarten», bestätigt Dario Regazzoni, Vizepräsident der Conrad International, «was unsere strikte Limitierung des Personals mit Zugang zu Kreditkartendaten der Hotelgäste zu lösen schien».

Offensichtlich schreckte diese Massnahme den Drahtzieher des nun aufgeflogenen Kreditkartenfälscherrings während Monaten vor weiteren Straftaten ab, doch vor wenigen Wochen fasste er wieder neuen Mut.

MU, Hongkong

REKLAME

Wieder eine Überraschung von FIDELIO

Schwester Leonie Brühlmann vom Kurhaus und Ferienheim Ländli, 6315 Oberägeri, schätzt die Vorteile von

FIDELIO
Frontoffice

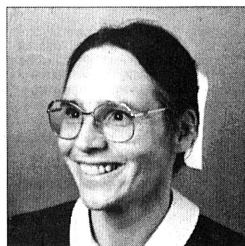
Als Leiterin der Réception im Haus des Diakonieverbandes Ländli, profitiert sie von der umfassenden und effizienten Verarbeitung aller Daten und der damit verbundenen Rationalisierungen.

FIDELIO Frontoffice und GADIS Backoffice vom Hotel-Spezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG, ERNST & YOUNG

Telefon: 01 810 53 00

Glatbrugg, Basel, Bern, Gebenstorf, Langenthal, Lausanne, Luzern, St. Gallen

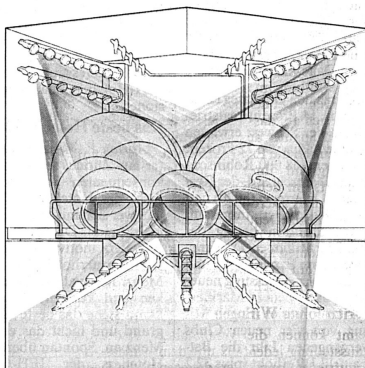


Sheraton: Die Gäste bezahlen bis zu 50 Prozent tiefere Preise.

Bild zvg

► Quadratisch, praktisch, sauber.

Das Flächen-
Waschsystem von
Winterhalter



► Verschmutzungen auf Gläsern und Geschirr können ganz schön hartnäckig sein. Und schon die geringsten Spuren trüben den reinen Genuß Ihrer Gäste. Deshalb haben die Winterhalter-Techniker ein System entwickelt, das dieses Problem definitiv löst: das Flächen-Waschsystem.

► Zwei aufeinander abgestimmte Waschsysteeme, das eine oben, das andere unten angebracht, mit (je nach Maschine) bis zu hundert Waschköpfe, die flächendeckend über den gesamten Waschraum verteilt sind – da ist Power angesagt! Die Lauge macht dem Schmutz auf Gläsern und Geschirr von oben und von unten so richtig „Druck“. Während des ganzen Spülvorgangs und nicht nur zeitweise, exakt abgestimmt auf das jeweilige Spülgut. Denn: Je mehr Waschkraft, desto weniger Spülmittel brauchen Sie – der Umwelt und Ihrer Geldbörse zuliebe.

► Zuletzt wird nachgespült: mit 85 oder 65 Grad heißem Frischwasser! Das beseitigt zusammen mit dem Klarspüler auch die letzten Laugenreste. Denn daran lassen wir keinen Zweifel: Unsere Spülmaschinen garantieren Ihnen hygienische Sauberkeit.

Winterhalter Gastronom AG
Hirschsprung
9464 Rüthi
Telefon 071/791442
Telefax 071/791001

winterhalter

Gastronom

ANSCHLAGBRETT

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

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



**HOTELSCHULE
LOTSCHER**

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu fol-
genden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

DIVERS

Billard

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

Bowling

Kostengünstig dank "Bowlingo": weni-
ger Platz, einfacher Unterhalt; Spiel-
plausch für die ganze Familie!

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

Ich habe nur für eine wirk-
liche 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.

ANSCHLAGBRETT

Jawohl! Jetzt mache ich das Hotelfachschul-Diplom.

Und zwar in meiner Freizeit. Zu Hause.

Ich will aufsteigen. Vorwärtkommen. Dazu benötige ich
einen gewichtigen Abschluss. Und das Hotelfachschul-
Diplom kann ich jetzt dank hochentwickeltem Fernunter-
richt ohne Verdienstausschlag (berufsbegleitend) erwerben.
Wollen auch Sie im Gastgewerbe Karriere machen? Dann
verlangen Sie mit dem Coupon kostenlos und unverbind-
lich 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: _____ 5755
PLZ/Ort: _____

Bar-Fachschule **Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmari

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: _____



Hotelier, 55 Jahre, 180 cm gross, schlank, dunkelhaarig,
sportlich (Tennis, Golf) sucht über uns charmante Frau aus
der Hotellerie. Unser Klient ist ein bekannter Unternehmer aus
der Hotelbranche, und er hat sich aus Diskretionsgründen
uns anvertraut. Der Herr ist ein charmanter, gebildeter Mann,
der einer Frau passenden Alters ein angenehmes und gesi-
chertes Leben bieten kann (28–48 Jahre, gerne spätere Hei-
rat). Möchten Sie jetzt mehr erfahren? Dann sprechen Sie
doch einmal vertrauensvoll mit uns. Gerne geben wir Ihnen
nähere Auskunft.

Telefon (085) 7 21 73 oder 7 44 38, Frau U. Schermer oder
Brief an „Institut-Lord“, Schwanenweg 1 b, in 9472 Grabs SG,
tägl. 11–20 Uhr, auch samstags und sonntags.

47478/303747

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

Asia Pacific Workshop

Der Endspurt hat begonnen

Der 9. Asia Pacific Workshop (APW) findet am 8. und 9. September wiederum in Regensdorf statt. Das beliebte Informations- und Kontaktforum für Anbieter und Verkäufer von Asienreisen hat wiederum einige Neuerungen erfahren. Die Anmeldefrist für Aussteller läuft am 30. Juni ab.

Neu wird der APW am Dienstag und Mittwoch statt wie bisher Mittwoch und Donnerstag durchgeführt. Zum einen sollen damit die Aussteller zeitlich entlastet werden, zum anderen gilt der Donnerstag in den Reisebüros als strenger als der Dienstag. Dadurch soll möglichst vielen Reiseberatern die APW-Teilnahme ermöglicht werden. Austragungsort ist wiederum das Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf.

Mehr Zeit für Kontakte

Bereits ist bekannt, dass dieses Jahr Thailand als offizielles Gastland gewonnen werden konnte. Als Ergänzung

zu den Plenumsvorträgen und Länderseminaren werden themenspezifische Round-Table-Gespräche eingeführt. Es stehen dafür neue, zusätzliche Räumlichkeiten zur Verfügung.

Wie das APW-Komitee weiter mitteilt, werden durch bestimmte Änderungen im zeitlichen Ablauf die Kontaktmöglichkeiten zwischen Ausstellern und Besuchern merklich verbessert.

1000 Franken Eintritt

Incoming-Touropersatoren aus dem asiatisch-pazifischen Raum, in der Schweiz domizilierte Fluggesellschaften, Verlage und so weiter können den APW auch ohne Stand als Akquisitionsförderung benutzen. Für sie kostet eine an beiden Tagen gültige Eintrittskarte den Pauschalbetrag von 1000 Franken. Eine strengere Eintrittskontrolle hat sich bewährt und wird beibehalten.

Für die 9. Auflage des APW rechnen die Organisatoren wiederum mit rund 70 Ausstellern. Die Nachfrage sei gross, die Anmeldefrist läuft am 30. Juni ab. *SJ*

Expo '92 Sevilla / Olympische Spiele Barcelona

Gefährliches Spiel mit Preisen

Die Weltausstellung in Sevilla ist ein Erfolg – zumindest was die Besucherzahlen und das Geschäft mit den Eintrittskarten betrifft. Für die Luxushotels jedoch entpuppt sich der Prestigeanlass zum Flopp. Schon jetzt, kurz nach dem Start, sind drastische Preiserhöhungen an der Tagesordnung. Und in Barcelona fragt man sich schon vor der Eröffnung, was wohl mit den vielen neuen Zimmern nach den Olympischen Spielen geschehen soll.

ULRIKE WIEBRECHT,
BARCELONA

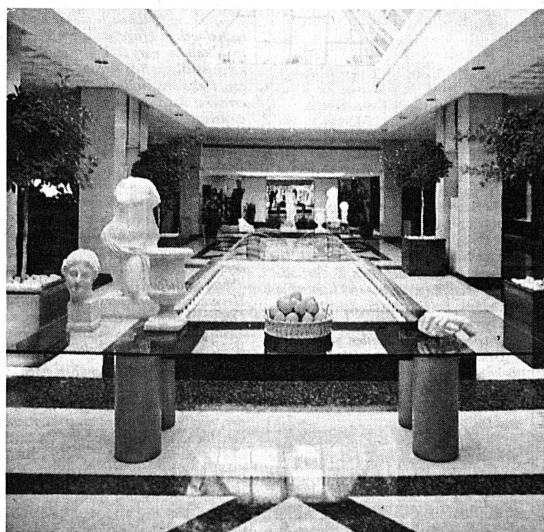
Die Organisatoren der Expo '92 sind stolz: Nach nur einhalb Monaten Dauer der Weltausstellung konnten sie bereits sieben Millionen Besucher willkommen heissen. Sie mussten sogar den Verkauf von Dauerkarten stoppen, da es sonst zur Überfüllung im Gelände kommen würde. Denn bei der positiven Bilanz zeichnet sich ab, dass vor allem die Sevillaner und Spanier aus dem umliegenden Andalusien die Expo aufsuchen, und das aufgrund ihres kulturellen Nachholbedarfs am liebsten mehrfach. Danach trifft man allerdings auch auf ausländische Gäste. Deutsch, Englisch, Französisch dürfen zu den am meisten zu hörenden Idiomen neben dem Spanischen gehören, hin und wieder mischt sich aber auch Japanisch darunter.

Finanzspritze ohne Wirkung

Insgesamt können die Veranstalter der Weltausstellung jedenfalls mit dem Zustrom zufrieden sein. Wer dagegen weniger zufrieden ist, sind die Hoteliers. Sie hatten sich von der Expo eine kräftige Finanzspritze versprochen und ihre Preise drastisch heraufgesetzt. Für ein schlechtes Zwei-Stern-Hotel, dessen Zimmer gerade über ein Telefon, aber nicht über Radio oder Fernseher verfügen, muss man bereits als Einzelperson 15 000 Peseten (215 Franken) bezahlen. Ein Fünf-Stern-Haus nimmt mitunter Spitzenpreise von 74 000 Peseten (1050 Franken) und verlangt dann sogar noch 1500 Peseten (gut 20 Franken) extra für das Frühstück. Gleichzeitig klagen viele Hotelgäste über mangelndes Service, wie etwa an der Nobeldressadresse Alfonso XIII, vorher das erste Haus am Platz, heute von der Ciga-Gruppe so ausgeblutet, dass auch der Klient es merkt und sich vom lustlosen Personal lieblos behandelt fühlt.

(Zu)Wenige buchen direkt

Das Ergebnis der Sevillaner Preispolitik: Nachdem man Ende letzten Jahres selbstsicher verkündet hatte, 70 Prozent der Hotels seien während der ganzen Expo-Zeit ausgebucht, stehen jetzt vor allem die Etablissements der oberen Kategorien halb leer. Die meisten Besucher reisen mit Pauschalpaketen an; privat buchen und die überhöhten Preise neben Flug und sonstigen Kosten aufbringen, machen nur die wenigsten. Oder man nimmt das Angebot von Iberia wahr, die neuerdings Hin- und Rückflug am selben Tag inklusive Ein-



Die überhöhte Preispolitik zeigt ihre Folgen: Die Luxushotellerie in Sevilla, Barcelona und Madrid weist eine mangelnde Auslastung auf. Was nun folgt sind zum Teil drastische Preiserhöhungen. Das Bild zeigt das Hotel Melia in Sevilla. Bild zvg

trittskarte anbietet. Um von den verbleibenden Monaten zu retten, was zu retten ist, haben einige Häuser ihre Tarife drastisch gesenkt, teilweise ist von Ermässigungen bis zu 40 oder 50 Prozent die Rede.

Bett Sorgen in Barcelona

Zu anderen Auswirkungen könnte die Hochpreispolitik – so fürchten zurzeit die Stadtväter – in Barcelona führen. Nach den Plänen der Stadtverwaltung sollten für die Olympischen Spiele acht neue Häuser mit vier oder fünf Sternen entstehen, und zurzeit wird eins nach dem anderen eingeweiht. Bisher ist die Kapazität dadurch schon um 4000 Betten erweitert worden. Nur wenige Neu-

bauten wie das Hotel de las Arts im Olympischen Dorf, werden nicht ganz fertig und müssen dafür an das Olympische Vorbereitungskomitee Strafen in der Höhe des dreifachen Hotelpreises zahlen.

Doch bevor überhaupt alle Zimmer endgültig bezogen werden, sorgt man sich um die Auslastung nach den Spielen. Vor allem Hotelier Joan Gaspari, der fünf der neuen Häuser in seiner Hand hat und auch das renommierte Reina Sofia der HUSA-Gruppe managt, hat die Möglichkeit erwähnt, einen Teil dieses Hotels in Büros umzufunktionieren. Zwar dürfen die eigens für Olympia mit Hilfen der Stadtverwaltung erstellten Gebäude später nur als Hotels genutzt werden, aber das Beispiel könnte bei anderen Häusern Schule machen, fürchtet der stellvertretende Bürgermeister und für Stadtplanung zuständige Lluís Armet. Nachdem es früher an Betten, vor allem für Messebesucher, fehlte und es jetzt gelungen ist, die Kapazität zu steigern, glaubt er fest an die Möglichkeit einer guten Auslastung. Nur müssen natürlich die Preise stimmen.

Mit den Preisen bei den ersten

Dies gilt schliesslich auch für Madrid, die dritte Stadt im Bunde der drei Metropolen, die 1992 besonders im Zentrum der Aufmerksamkeit stehen. Auch hier gehören die Preise zu den höchsten in Europa, die Auslastung beträgt allerdings trotz Kulturhauptstadt nur alarmierende 57 Prozent und liegt damit 10 Punkte unter der Zahl von 1990. Damit belegt Madrid den 18. Platz von 25 untersuchten europäischen Städten, bei den Preisen ist die spanische Hauptstadt dagegen unter den ersten angesiedelt. *o*

American Airlines

Jetzt nach Stansted

Die amerikanischen Fluggesellschaften sind der notorischen Probleme an den Londoner Flughäfen Gatwick und Heathrow müde – gemeint sind die Probleme kapazitätsmässiger, aber auch legislativer Art. Bereits vor einigen Monaten haben etliche USA-Carrier ihr Interesse angekündigt, den wenig frequentierten Flughafen Stansted nördlich von London anzufliegen. United wollte die britische Metropole mit dem Hub in Chicago verbinden, während USAir die britische Insel ab Pittsburgh bedienen möchte, um ihre Expansionsbestrebungen in Richtung Europa zu beschleunigen.

Nun ist es einmal mehr American Airlines, welche als erste die neue direkte

Transatlantikverbindung nach Stansted aufgenommen hat – und zwar am 15. Juni 1992 mit einem täglichen Nonstop-Flug ab Chicago. Geflogen wird mit einer Boeing 767-200. Der Vorteil von Stansted im Vergleich zu Heathrow – AA fliegt bereits zweimal täglich die Strecke Chicago-London/Heathrow – liegt nach Firmenangaben in einer schnelleren Abfertigung bei der Immigration und beim Zoll. Im weiteren werden ab Stansted Flüge nach Dublin angeboten. So meinte eine Sprecherin von AA: «Wir freuen uns, die Destination Irland im mittleren Westen zu verkaufen.» Heathrow sei in diesem Falle nicht konkurrenzfähig. Dort hat man für diese Verbindung den Terminal zu wechseln. *CC*

SRV

Missverständnis aufgeklärt

Sanktionen fordert die Kommission Retailer des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) nicht von allen Reisebüros, die das Lastschriftenverfahren (LSV) noch nicht unterzeichnet haben. Bestraft sollen natürlich nur die Wiederverkäufer werden, die die vorgegebenen Zahlungsfristen nicht einhalten. «Wer absichtlich das Geld länger behält als üblich und sich dadurch Vorteile gegenüber den korrekt zahlenden Kollegen verschafft, soll an die Kasse genommen werden», teilt SRV-Vorstandsmitglied und Vorsitzender der Kommission Retailer, René Loosli, mit. Eine unglücklich formulierte Meldung vom SRV, die vor zwei Wochen von der *hotel + touristik revue* publiziert wurde, hat zu diesem Missverständnis in der Branche geführt.

Wie an einer weiteren Sitzung der SRV-Kommission Retailer bekannt

wurde, hat der Ombudsmann festgestellt, dass die R+B (Reservations- und Bearbeitungsgebühren) oft falsch interpretiert werden. Der SRV appelliert deshalb an die Reisebüros, dass die R+B nur bei Individualreisen, nicht aber bei Pauschalarrangements zur Anwendung kommen dürfen. Im weiteren sollen die R+B dem Kunden auf der Rechnung transparent dargestellt werden. Der Kunde müsse wissen, welche Spesen er zu bezahlen habe, und diese dürfen nicht «irgendwie versteckt» werden.

Thema waren auch die Kreditkarten. Um die geeignete Branchenlösung zu finden, soll nun auch Swissair in die Abklärungen involviert werden. Zurzeit sind nur verschiedene Ideen und mögliche Wege bekannt. Die Zukunft erst wird zeigen, wie die Branchenlösung dereinst aussehen kann. *SJ*

Leipziger Touristik-Messe

Die dritte

Vom 3. bis 8. Dezember findet in diesem Jahr zum dritten Mal die Leipziger Messe Touristik & Caravaning '92 statt, und ihr Initiator, die TMS Tele-Marketing-Service mit Sitz in Worms, ist mit ihrer bisherigen Entwicklung zufrieden. Zwar sei das wirtschaftliche Umfeld für diese Messe immer noch schwierig, aber bei einem erwarteten Wirtschaftswachstum von 8 bis 10 Prozent in Ostdeutschland und einem sehr viel höheren für die Städte Berlin und Leipzig, erhofft man sich dennoch ein gutes Messengeschäft.

Zahlen des Studienkreises für Tourismus ergaben, dass die Ostdeutschen zu 69 Prozent gegenüber 67,4 Prozent im Vorjahr entschlossen sind, in diesem Jahr zu verreisen.

Als neue Aussteller haben sich für dieses Jahr das Portugiesische Touristikamt, der Arbeitskreis Südliches Afrika sowie die PATA angemeldet, ausserdem Indonesien, Thailand, die Philippinen und Brunei. 28 Prozent der Aussteller sind Reiseveranstalter und Reisebüros, gefolgt von den Fremdenverkehrsverbänden mit 23 Prozent. *SE*

USA-Tarifkrieg

Auf den Tarifkrieg über dem Lande folgt der Tarifkrieg über dem Wasser. Diesmal hat die sonst eher konservative Delta Air Lines den Anfang gemacht. Seit der Übernahme von PanAms Transatlantikverkehr hat sie eine neue Führungsrolle zu spielen.

Die Meldung von Delta Air Lines, ihre Transatlantiktarife in allen drei Kategorien um bis zu 45 Prozent zu senken, schlug für einmal nicht wie eine Bombe ein. Man ist sich in der Airlineszene an derlei Hiobsbotschaften mittlerweile gewöhnt. Ein Sprecher aus dem New Yorker Lufthansa-Büro: «Nach all dem, was in den letzten Wochen im inneramerikanischen Luftverkehr zu beobachten war, darf man nicht erstaunt sein, dass das Discountfieber auch auf den Nordatlantik übergreifen würde.» Aber mochte man den Schritt erwartet haben, schockiert war man trotzdem, wie der LH-Mann durchblicken liess.

Sowohl die USA-Carrier wie auch die

Delta in der neuen Führungsrolle

betroffenen europäischen Fluggesellschaften sind Deltas Schritt sogleich gefolgt und haben ihre Tarife angepasst. Die «Pricing»-Abteilung von Swissair Nordamerika war rund um die Uhr im Einsatz, denn sämtliche Tarifänderungen müssen jeweils dem Transportministerium in Washington mitgeteilt werden. Insgesamt 15 000 Tarife galt es quasi über Nacht neu festzulegen, wie Markus Albrecht, General Manager Eastern Region USA, im Gespräch mit der *hotel + touristik revue* bemerkte. Man habe bisher freilich noch keinen Buchungsschwall verspürt, wie ihn die amerikanischen Fluggesellschaften nach Americans Tarifenkungsrunde von Anfang April erlebt hatten.

Auch Swissair war nicht erstaunt, dass auf dem Nordatlantik etwas passieren würde, so Albrecht. Auch dass diesmal der Swissair-Partner die Initiative ergriff, war für Albrecht nicht unbedingt überraschend gewesen. Ob schon Swissair mit Delta innerhalb der «Globe Alliance» enge Geschäftsbeziehungen pflegt, hat der National Carrier

nach Albrechts Angaben Deltas Massnahmen zur gleichen Zeit erfahren wie die Konkurrenz. Aus wettbewerbsrechtlichen Gründen ist es einem Carrier nicht erlaubt, andere Fluggesellschaften vorzuwarnen oder gar die Preispolitik zu besprechen.

Die Tarifreduktionen gelten nur für Flüge ex USA. Es ist nicht damit zu rechnen, dass ex Schweiz oder ex Deutschland, wo die National Carriers respektive die entsprechenden Luftämter die Tarifpolitik bestimmen, ein ähnliches Ausverkaufsfieber ausbrechen wird.

Warum gerade Delta?

Im Gegensatz zu den Entwicklungen im inneramerikanischen Flugverkehr will man in Branchenkreisen die von Delta initiierte Tarifenkungsrunde nicht als Tarifkrieg verstanden wissen. Offiziell geht es darum, das flaute Sommergeschäft im Geschäftsreiserverkehr anzukurbeln, schliesslich sind die bereits reduzierten «Excursions»-Tarife, wie sie von den Urlaubsreisenden be-

vorzuzug werden, von der Preisreduktion nicht tangiert. Inoffiziell haben aber solche Aktionen die Verteidigung und die Steigerung des Marktanteils zum Ziel, wie man sich in Expertenkreisen einig ist.

Manche mögen nun auf den ersten Blick erstaunt sein, dass diesmal just Delta Air Lines die Initiative dieser zerstörerischen Tarifpolitik ergriff, zumal der Atlanta-Carrier eher im Ruf steht, konservativ zu sein. Es ist freilich kein Geheimnis, dass Delta die Einverleibung des PanAm-Geschäfts mit einem Kopferbrechen vollzieht, dass sich die Auslastung der neuen Strecken nicht gerade rosig präsentiert. Seit der Übernahme des PanAm-Pakets hat kein anderer USA-Carrier gleich viele Transatlantikflüge anzubieten wie Delta Air Lines. Die einst konservative Gesellschaft sieht sich daher in einer neuen Rolle, in der Rolle des Marktleaders. Und dass sie diese zu spielen gewillt ist, hat sie vor einer Woche erstmals unter Beweis gestellt. *CC, New York*

KOLUMNE

Ein amerikanisches Trio



Klaus Höhle,
Luftfahrts-
journalist,
Genf

Steht dem Luftverkehr das Wasser bis zum Hals? Das muss man sich als Reisende und Verkehrsprofi fragen, wenn man die letzten Nachrichten liest oder hört. Die Antwort heisst zwar: Nein, bedarf aber einer Abstufung. Manchen Gesellschaften reicht das Wasser bis zu den Knien. Im Wasser stehen sie alle, ob sie für 1991 rote oder schwarze Zahlen geschrieben haben. Swissair hat gut daran getan, sich durch verschiedene Verkäufe mit flüssigen Mitteln zu versorgen. Sie könnten als Schwimmgürtel gebraucht werden.

Es sieht ganz so aus, als würde gegenwärtig die für lange Zeit letzte grosse Luftverkehrsschlacht eingeläutet. Dass sich ähnliche Kämpfe auch in anderen Wirtschaftszweigen abspielen, hat dabei nur untergeordnete Bedeutung. Denn wer Waschpulver, Maschinen oder Textilien herstellt, hat andere wirtschaftliche Optionen.

Der Luftverkehr, wie übrigens auch die Hotellerie, ist ein primärer Dienstleistungszweig, der keine lagerfähigen Produkte anbieten kann.

In den Vereinigten Staaten hat der letzte Ausscheidungskampf begonnen – es ist kein Wettbewerb mehr. Es steht kaum noch in Frage, dass den Vereinigten Staaten nur drei grosse Luftverkehrsgesellschaften verbleiben: American, Delta und United. Dann ist das Ziel erreicht, das zumindest eine dieser drei anstrebt. Das Dreier-Oligopol kann, auch ohne Absprachen, die Tarife diktiert. Zu dritt versteht man sich ohne Worte.

Dass nicht alle Amerikaner in der Branche diese Entwicklung unterschreiben, versteht sich von selbst. Ganz abgesehen von den demnächst ausscheidenden Gesellschaften: Viele durchaus liberal denkende Amerikaner lehnen die Hegemonieansprüche der Luftverkehrsgesellschaften ab. Sie wagen nur nicht gegen den Strom zu schwimmen, der letztlich offizielle Politik darstellt.

Europa ist demgegenüber noch im Hintertreffen. Doch der Druck nimmt zu. Es ist allerdings weitgehend Druck, der vom Vorgehen der amerikanischen Gesellschaften bestimmt wird. Zwischen den europäischen Gesellschaften herrscht noch eine Art von Wettbewerb, der letzte Kampf hat noch nicht begonnen.

Was können die europäischen Gesellschaften tun? Was kann die Reisebranche insgesamt tun? Denn der Luftverkehr ist ja ein Instrument, das ihr grosse Teile ihrer Kundschaft zuführt. Protektionistische Massnahmen sind heute nicht nur verpönt, sondern schlicht und einfach kaum mehr praktikabel. Aller-

dings ist nur schwer zu erfassen, was als protektionistisch gelten muss.

Es geht also nicht darum, schützende Ausweichmanöver anzuwenden, um das Vordringen der amerikanischen Hegemoniepolitik zu verhindern. Es geht darum, mit offenem Visier zu kämpfen. Den ersten Schritt dazu hat Frankreich getan. Es hat das bilaterale Luftverkehrsabkommen mit den USA aufgekündigt, will die Aufteilung des Angebots auf dem Markt neu verhandeln.

Dazu gehört um so mehr Mut, als Deutschland, die Schweiz, warum nicht auch die Niederlande – vom Sonderfall Grossbritannien ganz zu schweigen – wahrscheinlich meinen, sie handeln als kluge, abwägende Geschäftsleute, wenn sie versuchen, mit den Vereinigten Staaten und deren Luftverkehrsmonopol auf die sanfte Art zu verhandeln. In Wirklichkeit entziehen sie damit Frankreich den Rückenschutz.

Ob diese Haltung wirklich klug ist, muss man bezweifeln. Es geht jetzt nicht mehr darum, die eigenen Schäfchen ins Trockene zu bringen. Es geht um Stärke oder Schwäche. Das wird sich dann erweisen, wenn das amerikanische Trio oder ein Duo wirklich grosse Marktanteile in Europa gewonnen hat und die anderen Teile des Weltmarktes ins Visier nimmt.

Der Verfasser der Kolumne bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

TAKE OFF

Bangkok: Schlafend auf den Anschluss warten

In der Transitzone des Bangkok-Flughafens gibt es jetzt 25 Zimmer, wo Reisende schlafen, sich frisch machen oder auch arbeiten können. Für sechs Stunden kostet das Zimmer rund 30 Franken, für Dusche, Seife und Handtuch werden weitere 6 Franken erhoben. *tdt*

Qantas fliegt öfter nach Frankfurt

Mit Beginn des neuen Flugplans per Ende Oktober baut Qantas ihren Flugplan massiv aus. Am meisten davon profitieren werden die asiatischen Länder, aber auch in Europa werden die Verbesserungen spürbar. Für den Schweizer Markt ist vor allem interessant, dass eine weitere Verbindung zwischen Frankfurt und Australien aufgenommen wird und sich somit auf vier wöchentliche Frequenzen erhöht. Zudem werden die Transitzeiten für Passagiere von London, Frankfurt und Rom in Bangkok auf die Hälfte reduziert. Um den Ausbau auch operationell bewältigen zu können, werden noch in diesem Jahr vier neue B-747-400 und eine B-767-300 in die Flotte aufgenommen. Ab August wird Qantas ihre B-747-400 und ab Oktober ihre B-767-300 mit einem neuen Videosystem ausrüsten. In der First Class verfügt jeder Sitz über einen individuellen Kassetteneinkorder mit Bildschirm in den Armlehnen. Die Passagiere der Business Class können zwischen 12 verschiedenen Kanälen wählen, analog einem Kabel-TV-Programm. *HU*

Vietnam baut Flughäfen für Passagiere und Cargo aus

«Heute zeichnet sich ein dramatischer Passagier- und Cargoboom ab», erklärt der Generaldirektor des Flughafens von Hanoi, «weshalb wir in den 90er Jahren die internationalen Flughäfen von Da-Nang, Hanoi und Ho Chi Minh ausbauen.» In der ersten Ausbauphase konzentrieren sich die Vietnamesen auf den internationalen Flughafen von Hanoi, der nach ihrer Joint-venture mit der Hongkonger Olympic Champion Investment

bis 1995 für über 240 Millionen Franken völlig modernisiert werden wird. Unter anderem werden jetzt ein moderner Passagierterminal, ein 5000 Quadratmeter grosser Cargokomplex und ein neuer Kontrollturm gebaut. Neben dem üblichen Duty-free-Geschäft wird es im neuen Terminal auch verschiedene Restaurants und ein Hotel geben. Die kürzlich durchgeführte Studie des Canadian Airport Consortium schätzt auch, dass sich die rund 8 000 000 Hanoi-Passagiere von 1991 bis 2015 spielend auf mindestens 42 Millionen Reisende mehr als vervielfachen und dass das letztjährige Cargovolumen von knapp 9000 Tonnen bis 2002 auf über 29 000 Tonnen schnellen wird. *MU*

Seit Anfang Juni ist Airpass AG General Sales Agent des taiwanesischen Nationalcarriers China Airlines. Die Büros befinden sich am Airpass-Sitz an der Flughafenstrasse 61 in Glattbrugg. Telefonisch ist China Airlines unter der Nummer (01) 816 35 22 erreichbar; die Faxnummer lautet (01) 811 02 71.

Euro-Luftfahrt

Konzentration ein Muss

Mit der Liberalisierung der Tarife und dem Wegfall der Verkehrsbeschränkungen im EWR und in der EG werde in der Luftfahrt ab 1993 «kein Stein auf dem andern bleiben». Die Liberalisierung bedeute verschärften Wettbewerb und Kostendruck, das Jahr 1993 dürfe daher zum Startschuss für einen europäischen Konzentrationsprozess werden. Dies die Worte des Präsidenten der österreichischen Bundeswirtschaftskammer.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

«Es wird auch in einem liberalisierten EG-Luftverkehrsmarkt Nischen für kleine und unabhängige Spezialisten geben», sagte der Präsident der österreichischen Bundeswirtschaftskammer, Leopold Maderthaner, anlässlich einer internationalen Luftverkehrsenquete in Wien.

Strategische Allianzen wären eine echte Alternative zu Fusionen. Kooperationen, in einem grösseren Ausmass als die schon jetzt bestehende European Quality Alliance von AUA, Swissair und SAS, seien ein Gebot der Stunde, erklärte dazu Eckhard Feebohm von der Generaldirektion VII der EG in Brüssel. Denn es sei nicht auszuschliessen, dass durch die neuen Operationsbedingungen sogar einige der heutigen Flag-Carriers von der Bildfläche verschwinden könnten.

Feebohm zeigt sich aber zuversichtlich, dass auf dem neuen europäischen Markt nicht nur Megacarrier überleben. Denn anders als bei der Liberalisierung des USA-Marktes sieht die EG ein besseres Eingriffsinstrumentarium bei ru-

nösen Preiskämpfen und eine strengere Fusionskontrolle vor.

Fliegen wird nicht billiger

Trotz dem verschärften Wettbewerb wird Fliegen aber nicht billiger. Nach den Worten des Chefs der Obersten Zivilluftfahrtbehörde Österreichs, Gerhard Stadler, sind die Erträge der Airlines durch die grosse Konkurrenz im Sinken. Ausserdem müssten die Flugsicherheitsgebühren angehoben werden, die Mehrwertsteuerbefreiung für Flugbenzin entfällt. Billigere Tarife wird es zwar auf den stark frequentierten «Rennstrecken», zum Beispiel Frankfurt-Paris, geben.

Für die österreichische Luftfahrt sieht Stadler neben Osteuropa auch gute Chancen für den Fernostverkehr. Wien müsste sich dabei als Hub für grosse interkontinentale Airlines, wie beispielsweise Eva Air, etablieren. Der westeuropäische Markt ist hingegen gesättigt. Für das Nordamerika-Geschäft liege Wien geographisch zu weit im Osten.

Stau in der Luft

AUA-Vorstandsdirektor Flugkapitän Erich Mara bezeichnete die Kooperationsbereitschaft als Grundvoraussetzung für das Funktionieren der Luftfahrt in der Zukunft. Der «Stau» in der Luft sei weniger das Resultat des zunehmenden Flugverkehrs als des Festhaltens an nationalen Hoheitsrechten.

Die neue Freiheit im europäischen Luftverkehr und der Wettbewerb werden einen deutlichen Wachstumsschub in allen Sparten auslösen, der auf beschränkte Kapazitäten vieler Flughäfen treffe, befürchtete Manfred Schölich (Flughafen Frankfurt). Er sprach sich für eine verstärkte Mitwirkung der Flughäfen bei der Slot-Vergabe aus. *□*



Das Jahr 1993 ist nicht mehr weit, der europäische Luftverkehr steht vor der Liberalisierung. Diese bedeutet nebst verschärftem Wettbewerb und Kostendruck auch einen Konzentrationsprozess. *Bild zvg*

Condor

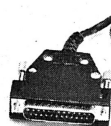
Hamburger im Jet

Deutschlands zweitgrösste Chartergesellschaft Condor will einen Teil ihrer Passagiere künftig etwas anders verpflegen – nicht mehr an Bord und neu mit frisch zubereiteten Hamburgern. «Wir diskutieren derzeit intern ein neues Konzept», so ein Sprecher der Ferienfluggesellschaft Condor, «und führen intensive Gespräche mit dem Unternehmen McDonald's.» Führen die Verhandlungen zu einem Ergebnis, werden Fluggäste, die eine Reise unter drei Stunden gebucht haben, vor dem Abflug im Warteraum verköstigt – unter anderem mit Hamburgern dieser weltweit tätigen amerikanischen Imbisskette.

Eine derartige Verpflegung habe mehrere Vorteile, meint die Fluggesellschaft. Zum einen werde die lange Wartezeit vor Reisebeginn sinnvoll genutzt, auch hätten die Touristen dann mehr Platz zum Essen. «Ausserdem entfällt der hektische Service an Bord», so der Sprecher weiter, «und unsere Flugbegleiter haben mehr Zeit zur Beratung beim Bordverkauf.» Denkbar sei auch, die zusätzlich gewonnene Zeit für mehr Unterhaltung an Bord zu nutzen, beispielsweise könnten die Fluggäste mit Bingospiele unterhalten werden.

Frühestens 1993 kommt das neue Konzept zum Tragen, etwa 30 bis 40 Prozent der Condor-Gäste – 1992 erwartet das Unternehmen auf seinen 29 Flugzeugen mehr als vier Millionen Passagiere – werden dann derart verpflegt. *tdt*

In unserem 11'000 Flugstunden-Pool lernen die Preise tauchen.



Jetzt auch in der Schweiz:

ABS Broker Service AG
Zollikerstrasse 33
8702 Zollikon
Telefon 01 392 09 66
Telefax 01 392 09 77

Ihre Kostenbremse.

Wann chartern Sie uns?



ATE/AUSSIE-SPOTS

Australien: Die Schweizer Besucherstatistik

Mit 29 600 Besuchern im Jahr 1991 nimmt die Schweiz bei der Anzahl internationaler Ankünfte in Australien den 12. Rang ein und liegt damit vor Italien und Frankreich. Gegenüber 1990 blieb diese Zahl mit einer minimalen Steigerung von 100 Ankünften praktisch unverändert. Noch im Jahr 1987 waren es erst deren 21 300 Eidgenossen, die den Weg nach Down Under unter die Flügel nahmen.

Statistiken der Australian Tourist Commission (ATC) aus dem Jahr 1990 zeigen auf, dass 76 Prozent der 29 500 Schweizer als Grund ihrer Reisen Ferien angaben. Der Rest setzt sich aus Besuchern von Familie und Freunden, Business und Diverses zusammen. Knapp 32 Prozent, also etwa ein Drittel, war nicht zum ersten Mal in Australien und den höchsten Anteil (32,4 Prozent) verzeichnete die Altersgruppe zwischen 25 und 34 Jahren. Das zweitgrösste Potential lag bei den noch jüngeren Besuchern, nämlich 26,5 Prozent in der Altersgruppe 15 bis 24 Jahre.

Der meistbesuchte Staat war New South Wales mit 78,3 Prozent, gefolgt von Victoria mit 73,5 und Capital Territory mit 46,2 Prozent. Überraschend, dass Tasmanien mit 41,5 Prozent noch deutlich vor Queensland mit 34,8 Prozent lag. Northern Territory verzeichnete 18,9 und South Australia 15,8 Prozent und klar am Schluss – leider muss man sagen – liegt Western Australia mit nur gerade 2,2 Prozent. Schon im vergangenen Jahr und auch in naher Zukunft dürfte diese Zahl jedoch bereits deutlich höher liegen.

Für 1992 erwartet die ATC eine Steigerung der Anzahl Schweizer Besucher um zehn Prozent auf 32 500 und für das Jahr 2000 ist diese Zahl bei 75 000 Einreisen geplant. Mit diesen Zielen allerdings, diese Meinung wird auch von den Schweizer Veranstalter geteilt, haben die Verantwortlichen wohl deutlich zu hoch gegriffen – bei allem Verständnis für den ungeborenen und lobenswerten Optimismus.

Hamilton Island unter «Chapter 11»

Keith Williams, der (ehemalige) Besitzer von Hamilton Island im Great Barrier Reef, ist von sämtlichen operationellen Funktionen auf der Insel entbunden worden und ist nach Brisbane zurückgekehrt. Als Hauptgrund für das Finanzdebakel – es wird von einer 200-Millionen-Dollar-Last gesprochen – wird die hohe Zinsverschuldung genannt. Interessant dabei, dass mit einer Auslastung von 48 Prozent im vergangenen Jahr im operationellen Bereich ein Gewinn von 12 Millionen australischen Dollar erwirtschaftet werden konnte. Zurzeit hat die City Bank als grösster Kreditgeber die Kontrolle über das Resort übernommen und das Management hofft, schon in einigen Monaten die Finanzen wieder im Griff zu haben. Als nächster Schritt wird dann die Suche nach einem neuen Käufer in die Wege geleitet. Es würde dabei kaum überraschen, wenn auch im Hamilton-Management schon bald Japanisch als «offizielle Inselsprache» gelten wird. Vorläufig aber, wie betont wird, läuft das Business «as usual»; ein neues Marketing soll mithelfen, die Auslastungsquote weiter ansteigen zu lassen.

Qantas/Australian Airlines vor wichtigem Schritt

Naturngemäss bildete das Zusammengehen von Qantas und Australian Airlines während der ATE einiges an Gesprächsstoff (die *hotel + touristik revue* hat bereits darüber berichtet). Qantas Chief Executive, John Ward, sieht in der vollständigen Übernahme der Australian einen wichtigen Schritt in die Zukunft, um auch im nächsten Jahrtausend weltweit erfolgreich bestehen zu können. Auch für die Australian werden vorwiegend Vorteile ins Feld geführt. John Ward: «Ein Domestic-Carrier mit internationalem Anschluss ist in jedem Fall viel konkurrenzfähiger.» Ob und wie viele Stellen abgebaut werden (offizielle Seiten sprechen zwar von der Schaffung neuer Arbeitsplätze...), ist noch nicht bekannt. Auch Australian Sales Manager für Europa mit Sitz in Frankfurt, John Fleming, erklärte gegenüber der *hotel + touristik revue*, dass die Entwicklung noch so neu ist, dass er selbst noch nichts über seine Zukunft sagen kann. Sicher ist jedenfalls, dass die beiden Namen der Airlines, Qantas für den internationalen Verkehr und Australian Airlines für den Domestic, unverändert beibehalten werden.

Auch bei der Ansett, welche nun stark unter Druck geraten wird, ist die neue Situation noch kaum greifbar. James Kimpton, Manager Aviation Policy, schliesst weder eine Flottenerweiterung noch die Aufnahme internationaler Verbindungen aus. Genauer möchte oder konnte er aber anlässlich seines Besuchs an der ATE nicht sagen.

Grösstes Busunternehmen: 25 Jahre Partnerschaft

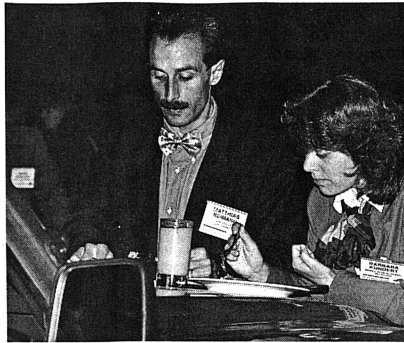
Genau 25 Jahre sind es her, als Geoff McGeary und Mayer Page beschlossen, ihre beiden Firmen, die McGeary's Parlor Coaches und den Melbourne Motor Coach Service zur Australian Pacific Coaches Pty. Ltd. zusammenzulegen. In der Zwischenzeit – nicht zuletzt auch durch die Übernahme von AAT King's – ist die Firma zum grössten Busunternehmen Australiens, mit einem Angebot von Touren im ganzen Land, herangewachsen. Mittlerweile ist das Unternehmen auch der grösste Kunde bei Australian Airlines und den australischen Eisenbahnen und schliesslich registriert auch die Hotels in Down Under über die höchsten Buchungszahlen aus dem Hause Australian Pacific Tours/AAT King's. Gründe genug, im Hause Page dieses Partnership bei einem feierlichen Dinner im Poolzelt gebührend und ebenso gediegen zu feiern.

Neue Compass Airline erst ab September

Schon in wenigen Wochen wird Compass Airlines zum zweiten Mal geboren werden. Southern Cross Airlines setzt ganz bewusst auf den Namen derjenigen Airline, welche nach der Deregulation im November 1990 als erste den Betrieb aufnahm um nach gut einem Jahr den Bankrott erklären zu müssen (*hotel + touristik revue* vom 4. Juni 1992). Da sich der Ausbau der Infrastrukturen (Terminals usw.) verzögert, kann der Flugbetrieb aber nicht wie geplant am 1. Juli aufgenommen werden, sondern verzögert sich bis etwa Ende August.

HU

Australian Tourism Exchange



Mittagessen an der Australian Tourism Exchange (ATE) in Melbourne: Wie bei vielen Mittagessen auch hier eine Stehparty. Die beiden Schweizer Vertreter Matthias Reimann, Traveland (v. l. n. r.) und Barbara Kundert, Knecht, verheissen sich mittels einer Jeopkühlerhaube zu mehr Komfort; Françoise Buob, Hotelplan, und Roger Geissberger finden eine Sitzgelegenheit auf einem Strohhallen.

Bild Michael Hutschneker

Down Under will hoch hinaus

Melbourne war in der vergangenen Woche Austragungsort des diesjährigen Australian Tourism Exchange (ATE). Mehr Anbieter und Einkäufer als je zuvor nahmen am einmal mehr tadellos organisierten Workshop teil. Auch die Schweizer Delegation erreichte, trotz fast stagnierenden Ankunftsahlen, eine nie zuvor erreichte Grösse. Die Ziele der Australian Tourist Commission (ATC) für die kommenden Jahre weisen in astronomisch anmutende Größenordnungen.

MICHAEL HUTSCHNEKER
AUS MELBOURNE

Eine weiter ungebrochene Rezession, eine Inflation von – für Schweizer Verhältnisse «nur» drei Prozent, zahllose leere Büro- und Geschäftsräume in den Städten und ebenso viele Arbeitslose. Der Kampf um Marktanteile ist gross und verständlich, grosse Hoffnungen liegen mehr denn je zuvor in der Tourismusindustrie. Mindestens ebenso beachtlich ist es festzustellen, mit welcher Konsequenz, Umsicht und vor allem Motivation die Touristikfachkräfte an die tägliche Arbeit gehen. Einmal mehr hat die Australian Tourist Commission (ATC) mit Unterstützung der Qantas in Sachen Organisation des Australian Tourism Exchange (ATE) ganze Arbeit geleistet. Mehr Einkäufer denn je zuvor, nämlich 604 von 516 Firmen und mehr Sellers als je zuvor, nämlich 704 von 348 australischen Anbietern, hatten sich für den viertägigen Workshop in Melbourne angemeldet. An den 263 Ständen im hierfür bestens geeigneten World Congress Center fanden in der vergangenen Woche nicht weniger als 18 000 vom Computer geplante Gespräche statt. Dabei sollen etwa, so die Schätzungen, 1,2 Milliarden Australische Dollar (1,5 Milliarden Franken) durch neue Geschäfte in Umlauf gebracht worden sein.

Schweiz als «Sorgenkind»?

Der ATC-Regionaldirektor für Europa, John King, konnte festhalten, dass Europa generell als sehr wichtiger Markt betrachtet wird. Mit 540 000 Ankünften im Jahr 1990/91 bildete der europäische

Markt noch vor Japan die wichtigste Region. Natürlich konnte im vergangenen Jahr (Golfkrieg/Rezession) auch Australien die Ziele nicht ganz erreichen. Für das laufende Jahr geben sich aber John King und seine ATC-Kollegen vehement optimistisch. In den ersten drei Monaten wurde eine Steigerung der Ankünfte aus Europa von 11,8 Prozent registriert, 8900 davon fielen auf die Schweiz. Dies entspricht einer Zunahme von nur 1,1 Prozent und liegt somit deutlich unter dem Europa-Schnitt. «Die Schweiz hat uns tatsächlich etwas Sorge bereitet», bestätigte King mit Blick auf die fast stagnierenden Zahlen. Zwar hätten ihm die Veranstalter von einer steigenden Anzahl Buchungen berichtet, bei den tatsächlichen Ankünften habe sich dies jedoch noch nicht ausgewirkt, um optimistisch abzuschliessen: «Es ist ja erst Juni...»

Immer mehr Schweizer Einkäufer

Nach wie vor sind die Schweizer sehr geringe Gäste in Down Under, bleiben sie doch am längsten aller Besucher im Land und geben am meisten Geld aus (was, wie der Berichterstatter hier anmerken möchte, auch in kürzerer Zeit möglich ist...). So ist denn auch die Schweizer Einkäuferdelegation grösser als je zuvor ausgefallen. Einzelne neue Veranstalter sind zum ersten Mal mit von der Partie, was sowohl erfreulich als auch erstaunlich vermerkt wird. Erstaunlich deshalb, weil man sich doch fragen muss, ob der – wie erwähnt eher

stagnierende – Kuchen nicht schon unter den bestandenen und bewährten Spezialisten aufgeteilt ist. Selbst wenn die Anzahl Schweizer Buchungen tatsächlich leicht ansteigen sollte, bleibt abzuwarten, wie viele Aussie-Operators der Markt vertritt. Kennt man die Namen und Produkte der «alteingesessenen» Veranstalter, liegt die Vermutung nahe, dass diese – falls überhaupt – nur unwesentlich an Marktanteilen einbusen könnten.

Viel Lob – verrückte Ziele

Nichts desto trotz ist die Stimmung bei der Schweizer Delegation ATE-traditionsgemäss gut bis ausgezeichnet. Nebst der tadellosen und professionellen Organisation wird auch die faire Verhandlungsweise der australischen Geschäftspartner sowie die offene, umgängliche Einstellung der Aussies lobend erwähnt. Gegenüber der *hotel + touristik revue* meinen die meisten der Schweizer Erstbesucher, dass die ATE, nebst den eigentlichen Businessgesprächen, eine ausgezeichnete Plattform bildet, die bisherigen «Fax- und Telefonbekenntnissen» sowie auch unbekannte und eventuell künftige Geschäftspartner persönlich kennenzulernen. Auffallend, so berichten die tapferen Eidgenossen, sei auch das motivierte Vorgehen der Anbieter und ins Auge, respektive aufs Arbeitspapier, sind die zahlreichen sehr guten Produkte gestossen. Zweifellos ist der Markt in Bewegung, das Business muss her, koste es (fast) was es wolle.

Soweit die Presse für die kommende Saison schon vorliegen, wird mit einem Ansteigen von etwa fünf Prozent gerechnet. Apropos Steigerung: 1991 haben die australischen Behörden 2,37 Millionen (plus sieben Prozent) Einreisende aus aller Welt registriert. Für das Jahr 2000 liegen die offiziellen Ziele bei – man lese und staune – 6,8 Millionen Ankünften in Down Under. Um diese Anzahl Gäste überhaupt unterbringen zu können, müsste, wie es der neue Minister für Tourismus, Alan Griffiths, an der ATE betonte, bis dahin jede Woche ein neues Hotel irgendwo im Land eröffnet werden. In diesem Sinne bleibt nur noch zu sagen: «See you!» – spätestens an der ATE '93 in Sydney. □

Die Schweizer in Melbourne

ATS: Konrad Feusi; Comet: Peter Koch; Diamond: Willy Feiss; Fantasy: Jens Luebben, Urs Schaefer; Hotelplan: Françoise Buob; Imholz: Barbara Kundert; Knecht: Ueli Baecher, Roger Geissberger; Lavanchy: Laurent Zbinden; Marti: Monique Hasler; Nova: Katherine Brunner, Gino Albisetti; Oceania: Dominic Eckert; Pacific: Margrith Harder; Rast: Jos Gabriel; SSR: Matthias Reimann; Traveland: Reza Nafisy, Louis Sirkwardena.

HU

Railtour Suisse

Zwei neue Ferienmarken, die Zahlen des vergangenen Betriebsjahres sowie eine verstärkte internationale Zusammenarbeit – dies die Schwerpunkte der Railtour-Suisse-Pressekonferenz von vergangener Woche.

Der Berner Bahnreiseprozessor Railtour Suisse lancierte vor drei Monaten die neue Ferienmarke Quick Step, Städtereisen für Kurztagesausflüge. Railtour-Suisse-Direktor René Keller präsentiert denn auch eine erste Zwischenbilanz des neuesten Produkts: «Quick Step wurde vom Markt spontan und ausserordentlich positiv aufgenommen, in den ersten zehn Buchungswochen zählten wir über 3300 Gäste.» Für die laufende Saison rechnet Keller mit bis zu 9000 Quick-Step-Kunden. Als eigenlicher Renner unter den zehn verschiedenen Städten steht, wie bei Originalstädtereiseprogrammen, Paris ganz klar im Vordergrund.

Traviswiss: Flau Benützung

Etwas enttäuscht zeigte sich Keller über den Zwischenstand von Traviswiss. Der Buchungsanteil von Traviswiss erreichte zwar 1300 Passagiere (Vorjahr 900 Passagiere). Bei einem buchbaren Angebot von über 80 Prozent entsprechen die 1300 Paxen aber lediglich einem Volumen von 2,5 Prozent des Buchungsbisals. Bei den 116 Verkaufsstellen, die bislang einen Verkauf von Traviswiss getätigt haben, führt nicht ein Reisebüro die Spitze an – der Hauptbahnhof Zürich ist der beste Benützer...

Railtour beschränkte sein Engagement

ment bereits in der Vergangenheit nicht nur auf die Schweiz. Nach der Gründung einer Tochtergesellschaft in Paris sowie der Kooperation mit dem holländischen Bahnspezialisten Trans Holland folgt nun eine europäische Interessengemeinschaft. Zusammen mit Trans Holland, Amropa Deutschland und Railtours Austria produziert der Berner Bahntouroperator für 1993 einen Katalog für internationale Züge mit Europa-Zug, Europa-Rundreisearrangements, internationalen Expresszügen oder etwa ein Alpen-Puzzle. Die Gesamtauflage erreicht voraussichtlich 250 000 Exemplare. Im weiteren folgen gemeinsame Schritte im Bereich des Einkaufs und Studien zur Entwicklung einer nächsten Generation der Informationstechnologie.

Die Ergebnisse 1991

1991 erreichte Railtour Suisse in ihrer 20jährigen Geschichte ihren besten Un-

ternehmensgewinn von 306 000 Franken (+ 50,73 Prozent) und bezahlt wiederum eine Dividende von 12 Prozent. Allerdings drückten der Golfkrieg sowie der Abschwung in der Wirtschaft die Passa-

gier (78 934 Paxen / – 13,2 Prozent) und Umsatzzahlen (42,56 Millionen / – 9,98 Prozent) deutlich. Der Umsatz pro Passagier liegt mit 540 Franken leicht höher als im Vorjahr.

AST

Ein neuer VR-Präsident

Auf der letztwöchigen Generalversammlung der Railtour Suisse hin haben Rodolphe Hintermann und Antoine Courvoisier ihren Rücktritt aus dem VR (Verwaltungsrat) eingereicht. Hintermann zählt zu den Gründungsmitgliedern der Railtour Suisse, seit allem Anfang an stand er dem Gremium als Verwaltungsratspräsident vor. Er wurde nun von der Generalversammlung zum Ehrenpräsidenten gewählt. Courvoisier vermeidet mit seinem Rücktritt eine Doppelvertretung, die nach der erfolg-

ten Verbindung von Lavanchy und Danzas entstanden ist. Die zwei Sitze im VR werden nicht neu besetzt.

Der Verwaltungsrat 1992/93 setzt sich somit aus folgenden Personen zusammen: Hansruedi Egli, Publicitas (Präsident); Hansjürg Spillmann, SBB (Vizepräsident); Kurt W. Enck, Danzas Reisen AG; Kurt Heinger, Kuoni AG; Jörg Kaufmann, Schweizerischer Bankverein, und Rolf Meier, Rolf Meier Reisen AG.

AST

Beachtliche Sprünge mit neuen Produkten

The Top Four On-Time Airlines in the Country:

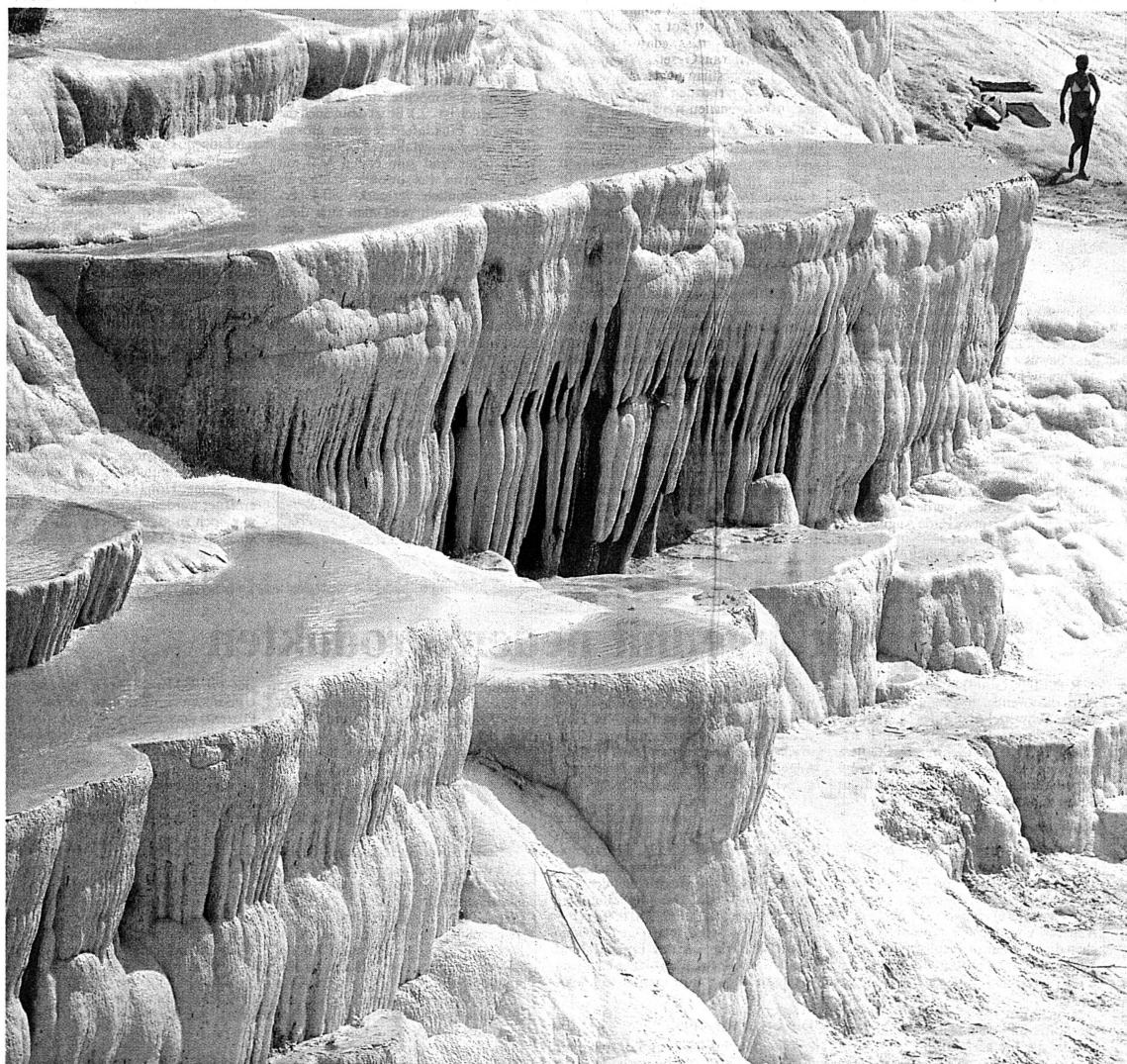


NORTHWEST AIRLINES
The Number One On-Time Airline.



Call us: (01) 251-2000

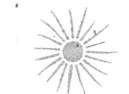
(Sorry, 2, 3, and 4 haven't arrived yet.)



Für faszinierende Ferien empfiehlt sich die Türkei. Zur Zeit werben wir in der Schweizer Tagespresse für das vielfältige Ferienland Türkei.

Wir wecken Emotionen und zeigen das touristische Spektrum: herrliche Badestrände, unberührte Landschaften, Naturwunder, sagenumwobene Kulturstätten, Hektik von Istanbul. Kurz: soviel echte Urlaubsmöglichkeiten finden Sie

**NUR IN DER
TÜRKEI.**



TÜRKEI
Ferien weit weg vom Alltag

Informationsmaterial erhalten Sie über:
Türkisches Fremdenverkehrsamt
Talstrasse 74, 8001 Zürich
Tel. 01/221 08 10/12
Fax 01/212 17 49

Linienbusse

Ein oft schwieriges Unterfangen

Basel-Istanbul, Zürich-Amsterdam oder Genf-Barcelona. Was im Lastwagenbereich völlig normal erscheint, kennt im internationalen (Linien-)Busverkehr andere Massstäbe und wird nach strengen gesetzlichen Richtlinien gehandhabt. Für einen Busunternehmer ist es dabei alles andere als einfach, die Konzession zur Führung einer regelmässigen, fahrplangebundenen Linienverbindung zu bekommen. Insbesondere dürfen dadurch keine öffentlichen Transportunternehmen konkurrenziert werden.

CLAUDIO A. ENGELOCH

Da gibt es noch immer das Vorurteil, die Reise im Bus sei nur etwas für alte Leute und darüber hinaus erst noch unbequem. Doch das ist längst Vergangenheit. Nebst den treuen Stammgästen entdecken immer mehr junge Leute das umweltfreundliche Reisen mit dem Car. Bedeutende Sportveranstaltungen, Folklorefestivals oder grosse Popkonzerte werden – durch eine ungenügende Flexibilität beim öffentlichen Verkehr begünstigt – mit zunehmender Frequenz



Bislang noch eine «unbekannte» Reiseart: Auch ab der Schweiz gibt es eine ganze Reihe von fahrplanmässigen Linienbussen nach verschiedensten Destinationen in Europa.

Bild zvg

Das Bus-Handbuch

Noch dicker, noch informativer, noch nützlicher. Das «Bus-Jahrbuch 1992» im handlichen Format 210 x 130 mm ist ein Arbeitsinstrument im Busbereich, das sowohl dem Busunternehmer wie dem Reiseanbieter wertvolle Tipps und Hinweise rund um den Bustourismus vermittelt.

Das 488seitige Werk erschien dieses Jahr in der zwölften Auflage. Im redaktionellen Teil befinden sich Angaben über Busneheiten, viele Test- und Fahrberichte sowie wertvolle Tipps und Anregungen von Branchenkennern. Ein aktuelles Verzeichnis aller Carhalter in der Schweiz rundet den busbezogenen Bereich ab. Der hintere Teil des Buches ist ausschliesslich dem (Inland-)Tourismus gewidmet. Hier werden interessante Ausflugsziele, Attraktionen und Sehenswürdigkeiten vorgestellt, welche speziell für Gruppenreisen per Bus geeignet sind. Umfassend ist auch der «Menu Car Guide», wo eine grosse Anzahl «carfreundlicher» Restaurationsbetriebe eine Auswahl ihrer vielfältigen Menüvorschläge präsentieren.

Das informative Arbeitsinstrument für alle, die mit Bussen zu tun haben, kann bei Transit Service, Oberlandstrasse 6, Postfach, 3700 Spiez (Telefon: 033 54 57 27, Fax: 033 54 70 40) zum Preis von 33 Franken bezogen werden. CE

im (Bus)Kollektiv besucht. Ganz anders im konzessionierten (Fern-)Verkehr, wo in der Gunst der Reisenden Flugzeug, Eisenbahn und mit ungebrochener Intensität der eigene Wagen gegenüber dem Reisebus nach wie vor ganz klar eine führende Stellung einnehmen.

Die «unbekannte» Reiseart

Das ist aber auch ziemlich logisch, denn ausser den Fremdarbeitern weiss (fast) niemand, dass es ab der Schweiz eine ganze Reihe von «fahrplanmässigen» Linienbussen nach verschiedensten Destinationen in Europa gibt. Solche konzessionierten Fahrlegendenheiten, wie sie vorab in den USA gang und gäbe sind, würden das Angebot im öffentlichen Verkehr zweifelsfrei bereichern und kämen erst noch dem Trend nach umweltgerechten Reisen entgegen. Doch wer ein Konzessionsgesuch stellt, braucht eine gehörige Portion Geduld, bis er – wenn überhaupt – sein avisiertes Ziel auch tatsächlich per Linienbus erreichen kann. Eine auf dieses Jahr von Sants Reisen geplante fahrplanmässige Busverbindung von Basel nach Amsterdam musste vorderhand auf Eis gelegt werden, da die Konzession nach wie vor nicht vorliegt.

Ein langer Instanzenweg

Entscheideträger in bezug einer Beförderungskonzession im Busbereich ist in jedem Fall das Bundesamt für Verkehr, das allein das Sagen hat, wenn es darum geht, wer Reisende in Motorfahrzeugen

befördern darf. Massgebend hierfür ist das Bundesgesetz über den Postverkehr und die darauf gründende Automobilkonzessionsverordnung (vgl. Kasten).

Demnach ist der Bund befugt, nach gewissen Gesichtspunkten eine Konzession zu erteilen; zwingendes Recht darauf besteht aber für niemand. Drei Must-Kriterien bilden dabei die entscheidenden Grundlagen, ob ein Konzessionsgesuch auch nur den Hauch einer Chance hat, den Instanzenweg erfolgreich durchzustehen – «die Fahrten müssen einem Bedürfnis entsprechen»; «öffentliche Transportunternehmen dürfen nicht wesentlich konkurrenziert werden» – und – last but not least – die Gesuchstellerin muss «dafür Gewähr bieten, dass die aus Gesetz, Verordnung, Ausführungsbestimmungen und Konzession sich ergebenden Verpflichtungen dauernd eingehalten werden».

Erst wenn diese Faktoren gegeben und auf ihre Richtigkeit geprüft worden sind, geht das Gesuch in die Vernehmlassung. In diese einbezogen sind alle interessierten Kreise; also die betroffenen Kantone, Interessenverbände, tangierte Transportunternehmen und andere mehr. Erst wenn dieser Prozess, der gemäss einem Departementssprecher «sehr lange dauern kann», abgeschlossen ist, kommen bei internationalen Konzessionsgesuchen die zuständigen Stellen der entsprechenden Staaten zum Zuge. Für eine Konzessionserteilung sind dabei immer die bilateralen Abkommen massgebend, welche die

Schweiz jeweils mit den betroffenen Staaten bilateral ausgehandelt hat.

Aus dieser Optik verwundert es kaum, dass bis heute verhältnismässig wenig internationale (Bus-)Linienverbindungen existieren, und diese erst noch nur einem kleinen Kreis von Reisenden be-

kannt ist. Nicht ganz unschuldig diesbezüglich sind aber die Busunternehmer selber, welche die fahrplanmässigen bedienten Routen gegen aussen etwas gar tiefstaplerisch als «Gastarbeiterlinien» bezeichnen und so ein durchaus vorhandenes (Kunden-)Potential kampflos an anderen überlassen.

Aus dem Gesetzbuch

Aus dem Postverkehrsgesetz (PVG); SR 783.0:

Die Post-, Telefon- und Telegrafienbetriebe haben... das ausschliessliche Recht, Reisende mit regelmässigen Fahrten zu befördern... (Art. 1)

... für die gewerbmässige Reisebeförderung mit regelmässigen Fahrten können Konzessionen erteilt werden. Die aufgrund von Absatz 1 konzessionierten Unternehmen sind dem Bundesgesetz vom 28. März 1905 betreffend der Eisenbahn- und Dampfschiffahrtsunternehmen und der Post unterstellt. (Art. 3)

Aus der Automobilkonzessionsverordnung; SR 744.11:

Regelmässige Fahrten... sind Fahrten, die in bestimmten Zeitabständen zwischen den nämlichen Orten wiederholt werden... (Art. 2)

Das Recht, Reisende mit regelmässigen Fahrten gewerbmässig zu befördern, kann durch Konzessionen I

und Konzessionen II verliehen werden. (Art. 10)

Konzessionen werden für höchstens zehn Jahre, bei Versuchsbetrieben in der Regel für drei Jahre erteilt. Konzessionen für saisonmässige touristische Fahrten werden für die Dauer einer Reisesaison erteilt. (Art. 11a)

Der Konzessionär ist verpflichtet, auf den in der Konzession bezeichneten Strecken alle im Fahrplan vorgesehenen Fahrten auszuführen. (Art. 25)

Der Fahrplan bedarf der Genehmigung und ist zu veröffentlichen. (Art. 26)

Die Tarife für die Reisenden- und Gepäckbeförderung bedürfen vor ihrer Inkraftsetzung der Genehmigung. Die Aufsichtsbehörde kann vorschreiben, dass die Tarife in geeigneter Art zu veröffentlichen sind. Betreffen diese Tarife Linien, die parallel zu öffentlichen Transportunternehmen verlaufen, so können besondere Tarife vorgeschrieben werden. (Art. 27) CE

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verlag (SHV) Bern

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich

Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzel (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion deutsch: Dr. Alexander P. Künzle (APK) Leiter, Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Stebler (AST), Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Riccarda Schön (RSCH), Stephan Wehrle (SW).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneider (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.

Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable; Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährndrich (JPF).

SHV - SSH: SSA: Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter.

Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio A. Engelo (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Hölle (KH), Genf. Hanna Künzler (HK), Verscio. Marianne Loka-Grossenbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Sigi Scherrer (SS), Vaduz. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.

Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU), Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW), Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Uebenauf (GU), Lissabon: Susanne Kindlsbacher (SR) und Peter Miles (PM), Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatalein (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Sydney: Michael Scharenberg (MSS), Tel Aviv: Ronald Goldberger (GDB), Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève. José Seydoux (JS), Fribourg.

Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP), Paris: Rémy Leroux (RL), Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).

Offizieller Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (BSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reise-dienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asat); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

Verlag

Marketing: Stefan Sarbach

Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., M. Jacques Souarès, 5 Av. Krieg, 1208 Genève, Tel. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

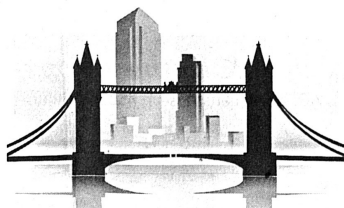
REKLAME



ZÜRICH • GATWICK • GIBRALTAR • INVERNESS • CAIRO • ISTANBUL • MANCHESTER • VIENNA • IBIZA



Viermal täglich London.



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.

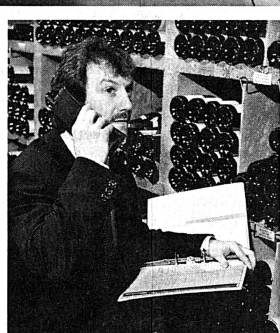
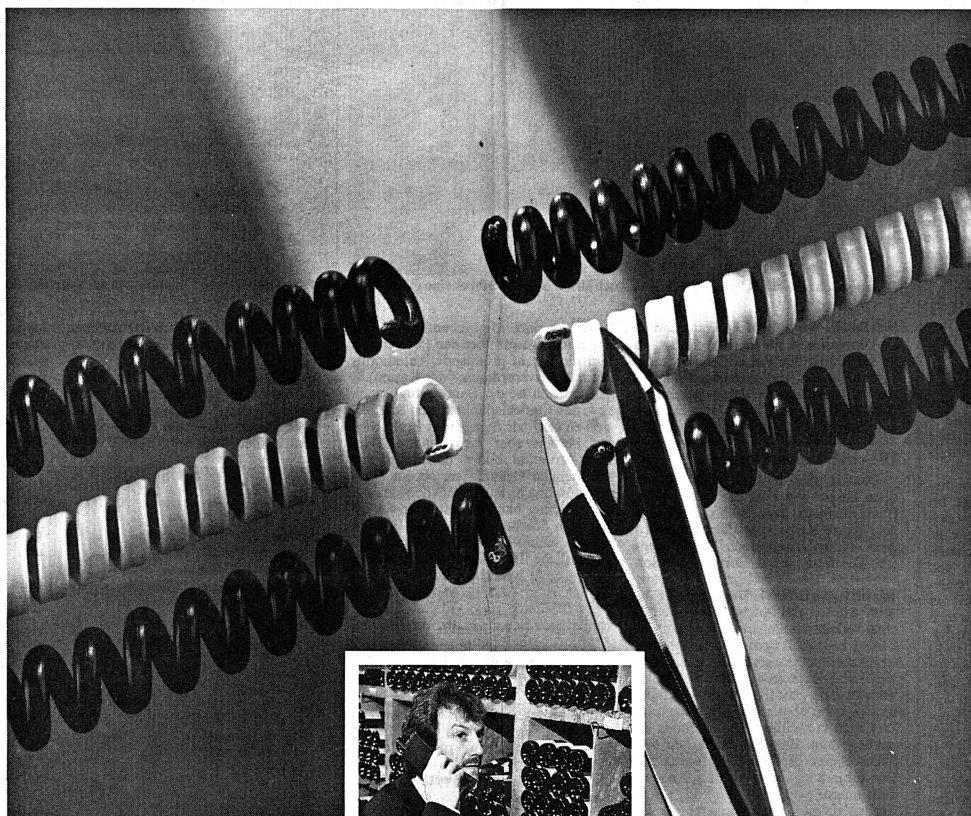
Dan-Air bietet eine ganze Fülle von interessanten Flugverbindungen innerhalb Europas, verbunden mit dem gewohnt hohen Dan-Air-Komfort.



ABERDEEN • BARCELONA • BRUSSELS • PERPIGNAN • TEESIDE • INNSBRUCK • STOCKHOLM • BERNE • PARIS



CTS 800 – *das schnurlose Telefonsystem von ascom macht total mobil.*



Jetzt wahren Hotels und Gastgewerbebetriebe auch in der Kommunikation die Etikette. Überall, wo Wege weit sind, ist CTS 800 die naheliegendste Lösung: 1 oder 2 Funkvermittler, 1 bis 8 schnurlose, leichtgewichtige Handapparate, eine beliebige Anzahl Lademuellen, ein Akku-Ladegerät – und schon ist Ihr Personal jederzeit erreichbar und gesprächsbereit. Überall im Betrieb, auch in Nebengebäuden und im Freien. Mit einem Aktions-

radius bis ca. 250 m (innerhalb von Gebäuden bis ca. 50 m). Ein einziger Telefonanschluss und eine 220V-Steckdose genügen.

Wer auf Draht ist, sendet also am besten gleich den Coupon ein.

Mehr über CTS 800

Bitte senden Sie uns den ausführlichen Prospekt.

Name _____
 Vorname _____
 Firma _____
 Adresse _____
 PLZ/Ort _____

MRB Consulting AG, Bern

ascom *Personal & Business Communications*

Ascom Business Systems AG, Zieglmattstrasse 1, 4503 Solothurn, Telefon 065 24 24 24, Telefax 065 23 67 82

Rebbaubeschluss

Der Nationalrat hat sich in den Beratungen zum Rebbaubeschluss deutlich für eine Mengenbeschränkung pro Fläche entschieden. Mit diesen Massnahmen soll den Weinschwemmen und dem qualitativ minderwertigen Wein der Kampf angesagt werden. Die vielzitierte Qualität hat jedoch ihren Preis: Der Markt wird (auch für die Gastronomie) komplexer, die Preise werden mittelfristig massiv ansteigen.

STEPHAN WEHRLE

Der Nationalratsbeschluss von vergangener Woche zur Mengenbegrenzung und somit für verbindliche Höchstträge pro Fläche ist zweifellos die Fortsetzung einer konsequenten Politik zur Qualitätsverbesserung des Schweizer Weins. Trotz Forderungen von Westschweizer Kantonen, unterstützt von Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz, eine Toleranzmarge von zehn Prozent zum Ausgleich von klimatischen und wirtschaftlichen Schwankungen einzuführen, hat sich die grosse Kammer für eine strikte Begrenzung ausgesprochen. Die Meinung aus der Westschweiz, wonach ein flexibles System ein Auffangen von



Auch Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz konnte nicht verhindern...

klimatisch bedingten Ernteschwankungen ermöglichte, wurde sowohl von Sozialdemokraten und Grünen als auch von einer SVP-Mehrheit und zahlreichen anderen bürgerlichen Parlamentariern aus der deutschen Schweiz abgelehnt (das Röstigrabenproblem scheint in dieser Beziehung nach wie vor zu bestehen). Die Begründungen: Die Zukunft des Schweizer Weins beruhe auf einer guten Qualität. Die vom Bundesrat vorgesehene Obergrenze sei grosszügig und sollte, im Interesse der Qualität, auf keinen Fall relativiert werden. Befürchtet wurde zudem von einer Ratsmehrheit, dass eine flexible Variante die Gefahr von Weinschwemmen nicht endgültig eindämme.

Ursprungsbezeichnungen

Eine weitere Änderung gegenüber dem bisherigen Rebbaubeschluss betrifft die Kategorisierung. So wird eine Einteilung in Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, in Weine mit einfacher Herkunftsbezeichnung und in solche ohne nähere Ursprungsangabe vorgenommen. Für alle drei Kategorien gilt ein verbindlicher und klar definierter Mindestzuckergehalt. Dieser ist neu auf 60 Oechslegrad beim Weisswein und auf 65 Oechslegrad beim Rotwein festgelegt. Auch in diesem Bereich waren die Romands im Vergleich zur Ostschweiz für tiefere Werte.

Diese weinpolitische Weichenstellung, vom Referendatskomitee gegen den Rebbaubeschluss als Etappensieg eingestuft, sieht eine Deklassierungslimite von 1,4 Kilogramm pro Quadratmeter weissen und 1,2 Kilogramm roten Trauben vor. In der Deutschschweiz wurden die Mengen vor einiger Zeit bereits auf 900 und 700 Gramm pro Quadratmeter festgelegt; wobei im Sinne der Flexibilität eine Erhöhung auf 1,12 Liter und 0,96 Liter erlaubt werden kann. Diese Mengenbegrenzung wird von den meisten Produzenten zwar als Qualitätshilfsmittel anerkannt, grosse Änderungen werden in dieser Hinsicht aber nicht erwartet.

Markt unübersichtlich

Markante Auswirkungen auf das Preisgefüge des Schweizer Weins wird jedoch die Einteilung mit kontrollierter



... dass einer flächenmässigen Mengenbegrenzung im Sinne einer Qualitätsverbesserung zugestimmt wurde.

Ursprungsbezeichnung nach sich ziehen. So werden künftig eine beträchtliche Anzahl sogenannter Appellations von bisher weitgehend unbekannten Weinproduzenten dem Markt zugeführt, was unweigerlich zu einer komplizierten Situation und, jedenfalls mittelfristig, zu einer Preissteigerung der Schweizer Flaschenweine führen wird. Dies führt zwar zu einer Belebung des Weinmarktes, für Wirte und F&B-Manager in der Hotellerie werden sowohl Ein- als auch Verkauf schwieriger: Während sich die Gastronomie einerseits erst mit der Angebotsvielfalt vertraut machen muss, wird es andererseits nicht einfach sein, dem Gast andere als die bisher besteingeführten und etablierten Weine wie Föchy oder Epesses verkaufen zu können, wie Vinum-Herausgeber Rolf Kriesi gegenüber der *hotel + touristik revue* bestätigte. Eine Veränderung des Konsumverhaltens des Gastes in Sachen Wein wird (wenn überhaupt) sich in der Gastronomie

mit grösster Wahrscheinlichkeit erst in einigen Jahren auswirken.

Noch keine Konsequenzen zeigt die vom Bundesrat im vergangenen November beschlossene Liberalisierung des Weinimportes. Obschon seit Januar dieses Jahres roter Fässwein in beliebiger Menge eingeführt werden kann und damit den laufenden Gatt-Verhandlungen Rechnung getragen wird, ist noch kein Anstieg des Importes feststellbar. Mehr Sorge dürfte den einheimischen Produzenten jedoch die von Bundesrat Delamuraz in Aussicht gestellte Freigabe der Importkontingentierung von Rotwein in Flaschen ab 1995 bereiten.

Harte Zeiten für Weinwirtschaft

Durch die Marktliberalisierung werden qualitativ gute preislich günstige Weine aus Ländern wie Italien, Frankreich oder Spanien die Schweizer Produkte hart konkurrenzieren. Auch wer-

Kommentar

(Zu) hohe Erwartungen?

Der Rebbaubeschluss weckt bei Produzenten, Gastronomen, in der Hotellerie und bei Konsumenten Erwartungen. Das Schlagwort oder die vermeintliche Wunderwaffe heisst Qualität. Zweifellos sind wir alle an dem qualitativ hochstehenden Produkt Wein interessiert, und es steht ausser jeder Diskussion, dass die Bezeichnung des Ursprungs eines Agrarproduktes dem Markt mehr nützt als schadet. Es wäre jedoch verfehlt zu glauben, dass durch eine Mengenbegrenzung pro Fläche erstens automatisch besserer Wein produziert wird und zweitens die Marktkanäle dadurch steigen.

Vielmehr weht der Wind in den Schweizer Rebbergen künftig rauher. Hauptsächlich Produzenten von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung werden versuchen, sich mit neugeschaffenen Appellations contrôlées auf dem Markt zu etablieren, notabene in den mittleren und oberen Preissegmenten. Der Appellation-Wirrwarr, der hauptsächlich auf die Gastronomie zukommt, wird Konsumenten und Wiederverkäufer eher verwirren als bereichern. Zudem machen die Produzenten die Rechnung buchstäblich ohne den Wirt: Sobald die Liberalisierung und damit die Importfreigabe von Flaschenweinen Tatsache wird, werden ausländische Rebensaft, die sich durch ein gutes Preis/Leistungs-Verhältnis auszeichnen, den Markt beleben und das Preisgefüge der Schweizer Weine nicht unwesentlich beeinflussen.

Stephan Wehrle

den die Exportchancen, kleine Nischenpolitikbetreiber ausgenommen, als Folge der Überproduktion im gesamten EG-Raum, kaum zunehmen. Mit oder ohne Rebbaubeschluss: Auf die Schweizer Weinwirtschaft werden harte Zeiten entgegenkommen; eine Strukturberichtigung wird sich mittel- oder langfristig nicht vermeiden lassen. □

Rivella-Gruppe

Mehr Wachstum im Ausland

Die im Süssgetränkereich tätige Rivella-Gruppe hat 1991 insgesamt 71 Millionen Liter abgesetzt. Während der Schweizer Markt im Vergleich zum Vorjahr nur leicht zunahm, konnte im Auslandgeschäft eine Steigerung von 12,4% erzielt werden. An der Jahrespressekonferenz des Familienunternehmens wurden erstmals Kennzahlen der Gruppe präsentiert. Mit dem Hochpreis-Mineralwasser Vallée noble will sich Rivella in der Gastronomie positionieren.

Die konsolidierten Firmen (neben der Muttergesellschaft Ribarco Holding AG, die Tochtergesellschaften Rivella International AG, Rivella AG, Miroma AG, Gedis AG und Repa AG) erzielten im Berichtsjahr 1991 einen Gesamtumsatz von 99 Mio Franken gegenüber 92,1 Mio Franken im Vorjahr (+7,5%). Dieses Resultat ist auf die volumen- wie auch wertmässig gesteigerten Warenverkäufe zurückzuführen. Während der Verkauf von Süssgetränken gesamtschweizerisch 1991 um 2,3% zunahm, erhöhte sich der Absatz der hausgemachten Markenprodukte um 2,6% auf 61,49 Mio Liter. Der Absatz aller von der Unternehmensgruppe in der Schweiz vertriebenen Produkte stieg um 2,5% auf 62,36 Mio Liter. Mit einer Zunahme von 12,4% auf total 8,65 Mio Liter übertraf der Getränkeumsatz im Ausland das Vorjahresniveau deutlich.

Innovation im Inlandsgeschäft

Wesentliche Merkmale des Geschäftsverlaufs 1991 waren das Wachstum mit Innovation im Inlandsgeschäft und die Erschliessung der Marktpotential im Ausland. Seit Herbst 1991 befindet sich das Unternehmen mit einem deutschen Vertriebspartner mit dem Stammgetränk Rivella in einem Test-

markt in Hessen. Die ersten Ergebnisse sollen in Kürze analysiert werden.

Der Pro-Kopf-Konsum von Rivella rot und Rivella blau erhöhte sich innerhalb von sechs Jahren von 6,66 auf 7,67 Liter. Diese anhaltende Nachfragesteigerung wurde 1991 mit einem Höchstausstoss von 52,15 Mio Litern (+0,8%) von Rivella rot und Rivella blau dokumentiert. Der Gesamtumsatz der Rivella-Linie, die aus den Produkten Rivella rot, Rivella blau und den hypotonischen Sportlergetränken Rivella Aktiv und Rivella Marathon besteht, hat sich um 0,6% auf 52,73 Mio Liter erhöht.

Mit dem Elsässer Wasser will die Rivella-Gruppe in einer ersten Phase hauptsächlich Marktanteile im Gastronomiebereich erobern, wie *Giatgen-Ped Fontana*, Vorsitzender der Geschäftsleitung, gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärte. Die Chancen für eine Positionierung im oberen Preissektor der Mineralwässer scheinen nicht schlecht, zumal Nestlé mit Perrier in der Schweiz lediglich über einen Marktanteil von 15% verfügt. Laut Fontana soll Vallée noble erst in einer zweiten Phase über andere Vertriebskanäle wie beispielsweise Detailhandel lanciert werden.

Optimistische Zukunft

Dank den im Berichtsjahr eingeleiteten intensiven Vorarbeiten für die Lancierung des elässischen Premium-Mineralwassers Vallée noble und des Milchserum-Mischgetränks Shandy haben bereits beide Produkte erfolgreich im Markt Fuss gefasst.

Sich im Gang befindende Struktur Anpassungen gehören zu den wichtigsten zukunftsichernden und strategischen Massnahmen für eine erfolgreiche internationale Weiterentwicklung der Rivella-Gruppe. Finanzstärke, Qualitätsdenken und die Einzigartigkeit der Produkteidee bilden die Hauptpfeiler für die Rivella-Kultur. SW

Mangelware

Auf den Spuren der Spurenelemente

Anlässlich einer Fachtagung in der Universität Freiburg i. Ue. äusserten sich mehrere Wissenschaftler zum Thema Mineralstoffe und Spurenelemente in der Ernährung. Obwohl wir in einer Zeit leben, in der eigentlich alle Nahrungsmittel in ausreichender Weise vorhanden sind, leiden viele Menschen in unseren Breitengraden an Mangelerscheinungen.

RICCARDA SCHÖN

Auf der Fachtagung über Mineralstoffe und Spurenelemente in der Ernährung gab es neben reichlich komplizierten Vorträgen über die geheimnisvollen Vorgänge in unserem Organismus auch ein paar überraschende und erschreckende Tatsachen. So erläuterte Kaspar Ryner, Professor in der medizinischen Abteilung Kantonsspital Glarus, dass bei regelmässigen Untersuchungen von Krankenhaus- und Frauenpatienten festgestellt wurde, dass extremer Eisenmangel im Essen herrscht. Eine Nachricht, die stutzig macht, da doch schon seit Jahrzehnten bekannt ist, dass speziell Frauen unter Eisenmangel leiden können. So sollte doch insbesondere in Frauenspitälern darauf geachtet werden, dass dieses Spurenelement im Speiseplan ausreichend vorhanden ist.

Um den Organismus mit ausreichendem Eisen zu versorgen, sollten täglich 10-15 Milligramm Eisen (Schwanger 25-30 Milligramm) über die Nahrung aufgenommen werden. Am einfachsten mit Vitamin-C-haltigen Früchten oder Gemüse, da der Darm das so gekoppelte Eisen am besten aufnehmen kann.

Zu den weiteren Mangelernährungen in unserer Gesellschaft gehören, man staune, Tees und Betagte. Anscheinend sind Hamburger, Fritten und Gummibärchen doch nicht ausgewogen für Heranwachsende. So nehmen Jugendliche

regelmässig zu wenig Calcium, Magnesium, Eisen und Kalium zu sich. Um Calcium in ausreichenden Mengen zu sich zu nehmen, sollte es immer mit dem Essen gereicht werden, wenn auf zusätzliche Präparate geachtet wird. Ansonsten liefern Milch, Milchprodukte, Käse und Gemüse ausreichend Calcium. Besonders um der Osteoporose, Knochengewebschwund bei Frauen in der Menopause, vorzubeugen, muss eine ausreichende Calciumversorgung schon von Kindesbeinen an gewährleistet werden.

Es war schon sehr erstaunlich, dass besonders Jugendliche sich so fatal fühlern. In den Altersgruppen der 13- bis 18-jährigen bei Jungen und Mädchen schwankte der Magnesiummangel zwischen 5 bis 24 Prozent. Im Mensaeissen an deutschen Universitäten fehlten bis zu 26,5 Prozent an Magnesium. Zu wenig Magnesium im Körper verursacht Wadenkrämpfe, schnelle Ermüdung, Konzentrationsschwächen, verminderte Stressresistenz usw. ... Reich an Magnesium sind Kakao, Schokolade, Nüsse, Hülsenfrüchte, Getreide und Vollkornmehlspeisen.

Bei Betagten sieht die Mineralstoffbilanz nicht weniger bedenklich aus. Zu wenig Calcium, gekoppelt mit zu wenig Vitamin D (Sonnenmangel), zu wenig Eisen und zusätzlich zu wenig Vitamin C, weil die Ernährung nicht ausgewogen ist.

Salz verursacht Bluthochdruck

Dafür versorgen wir unseren Organismus ausreichend mit Natrium. Das einzige Mineral, das wir im Übermass konsumieren, ist Salz, und erzeugen wir damit einen Überschuss an Natrium. Zu viel Salz ist höchst ungesund. Reinhold Kluthe, Professor für Ernährungsmedizin in Freiburg im Breisgau, unterstrich anhand amerikanischer Studien die Zusammenhänge zwischen hohem Blutdruck und Salzverbrauch. Personen mit

Hypertonie, hohem Blutdruck, die Herzinfarkt bedroht sind, wurden in verschiedene Gruppen eingeteilt. Eine Gruppe erhielt natriumreduzierte Kost, eine Gruppe stressabbauende Therapie, eine weitere Gruppe wurde auf Diät gesetzt, es folgten Gruppen, die Fischöl, calcium-, magnesium- und kaliumreiche Nahrung bekamen.

Nur bei den Gruppen, die auf Diät und auf natriumarme Kost gesetzt waren, traten nachhaltige Verbesserungen beim Blutdruck auf.

Mineralien und Spurenelemente gehören mit Vitaminen und essentiellen Fettsäuren mengenmässig zu den geringsten, aber inhaltlich zu den wichtigsten Bestandteilen in der Ernährung. Um ausreichend mit diesen Bestandteilen versorgt zu werden, muss auf eine ausgewogene Ernährung geachtet werden. Und das ist anscheinend schwer. □

REKLAME

GENERALUNTERNEHMER
IN SACHEN EDV FÜR
HOTELIERS UND
RESTAURATEURE.

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

Edelschimmel gegen Amtsschimmel

Nestlé will keinen Roquefort

Roquefort, ein Käse aus roher Schafsmilch, muss in Brüssel gegen Vorurteile kämpfen und zu Hause auf einen neuen Besitzer hoffen. Nestlé hat durch ihre Übernahme von Perrier auch 56 Prozent der Firma Société, die fast 80 Prozent des Roquefortmarktes beherrscht, übernommen. Der neue Besitzer sucht einen Käufer für seine Anteile. Ansonsten hat der Edelschimmel keine Absatzschwierigkeiten.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Wenn derzeit in der EG die Wogen rund um den Käse aus Rohmilch hochschlagen, so nehmen das die Produzenten von Roquefort-Käse eher gelassen hin. Bereits nach dem Zweiten Weltkrieg hatten die Verantwortlichen der Firma Société (heutiger Marktanteil knapp 80%) mit Vorurteilen gegen Käse aus Rohmilch zu kämpfen: Damals verbot die amerikanische Lebensmittelbehörde, Food and Drug Administration, die Einfuhr dieser Käse. Was damals erfolgreich nachgewiesen wurde, nämlich das Fehlen jeglicher Krankheitskeime in den fertigen Roquefort-Laiben, bleibt auch heute

kontrollierbar. Die Bemühungen der Roquefort-Produzenten gehen daher erneut dahin, in Brüssel die Ungefährlichkeit ihres Rohmilchkäses zu beweisen.

Während man in Brüssel einem sanften Lobbying nachgeht, wartet man zu Hause in Frankreich gespannt darauf, welcher Käufer sich für die 150 Jahre alte Käsefirma finden wird. Tatsächlich ist die Roquefort-Société in den Besitz von Nestlé übergegangen, als der Schweizer Foodriese unlängst die Perrier-Gruppe übernommen hat, der 56 Prozent des Kapitals der Roquefort-Firma gehören. Fest steht bisher nur, dass Nestlé den Käsepart abstossen will. Ein eventueller Käufer (im Gespräch sind, laut der französischen Wirtschaftszeitung «Les Echos», vor allem fünf Kandidaten: Besnier, Bongrain, Bel, Entremont und Unilever) wird sich mit der landwirtschaftlichen Genossenschaftsbank Crédit Agricole auseinanderzusetzen haben (26 Prozent Kapitalanteil).

Tatsächlich wird im streng begrenzten Einzugsgebiet der Roquefort-Milch der höchste Literpreis in der Europäischen Gemeinschaft (EG) gezahlt (8 FF/Liter). Als Gegenleistung müssen sich die Lieferanten der Firma Société auch eine tägliche Kontrolle ihrer Schafsmilch gefallen lassen; schlechte Ware wird aussortiert und bei Wiederholung muss der Milchproduzent mit restriktiven Massnahmen rechnen. Weitere Kontrollen nach jedem Verarbeitungsprozess sollen zudem alle eventuellen falschen Entwicklungen ausschliessen. Diese strengen Kontrollmassnahmen sind selbstverständlich sehr kostenträchtig und dürften, von Brüssel zur allgemeinen Auflage gemacht, vor allem kleinere Roquefort-Hersteller in finanzielle Schwierigkeiten bringen.

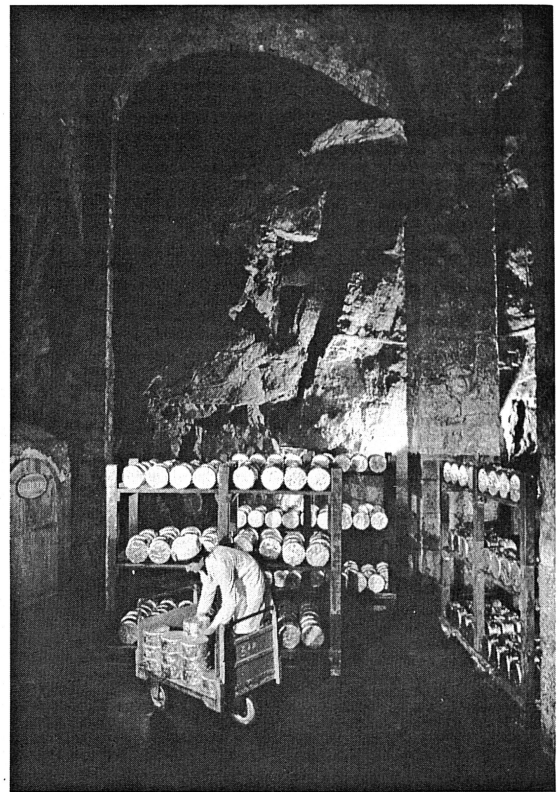
Dadurch könnte es in den nächsten Jahren zu einer weiteren Konzentration auf dem Roquefort-Sektor kommen. Schon heute deckt die Firma Société mit

ihren drei Marken «Société», «Rigel» und «Maria Grimal» knapp 80 Prozent des französischen Marktes ab. Die Jahresproduktion belief sich im vergangenen Jahr auf 16 500 Tonnen (Gesamtproduktion Roquefort 18 500 Tonnen) bei einem Umsatzvolumen von 3,3 Milliarden französischen Franc. Während der Absatz auf dem französischen Markt 1991 nur um 2 Prozent gestiegen ist, konnte im Export ein Plus von 15 Prozent erzielt werden. In den kommenden drei Jahren will man diesen Anteil auf 20 Prozent steigern. Hauptmärkte sind die USA, Spanien, Deutschland und Belgien. In der Schweiz wurden im vergangenen Jahr 210 Tonnen abgesetzt. 30 Prozent als Roquefort «Société», 37 Prozent unter der Marke «Maria Grimal» (Migros) und rund 11 Prozent unter der Marke «Rigel» (Coop). Ziel ist es, den Anteil der Marke «Société» auf über 50 Prozent zu steigern, ohne Einbußen bei den anderen Marken hinnehmen zu müssen.

Stichwort Roquefort

Roquefort gehört zu der Familie der Blaukäse und hat 51 bis 62 Prozent Fett in der Trockenmasse. Hergestellt wird er aus roher Schafsmilch, aus den Produktionsgebieten Tarn, Lozère, Hérault, Gard, Pyrénées, Korsika. Die Reifung erfolgt ausschliesslich in den natürlichen Höhlen von Roquefort-sur-Soulzon. Seine Ursprungsbezeichnung ist geschützt, zu erkennen an dem roten Schaf. Beste Jahreszeit für den Verzehr ist Mai bis Dezember. Der Schimmel ist gleichmässig im ganzen Laib verteilt. Die Masse ist fest, glatt und butterig, auf keinen Fall ausgetrocknet oder bröckelig.

(Quelle: Centre d'Information de la Gastronomie Française.) RSCH



Roquefort reift, in Aluminium eingewickelt, in den natürlichen Höhlen von Roquefort-sur-Soulzon. Bild: zvg

Feta ein Renner

Neben der traditionellen Roquefort-Herstellung nimmt die Verarbeitung von Schafsmilch zu Feta inzwischen einen immer breiteren Raum ein. War vor 20 Jahren die Nachfrage für Schafsmilch grösser als das Angebot, so ist die Lage heute umgekehrt. Deshalb mussten neue Absatzmöglichkeiten gefunden werden. Die Feta-Produktion in Frankreich beläuft sich inzwischen auf 7000 Tonnen pro Jahr und wird in erster Linie nach Deutschland, den USA und in den Mittleren Osten exportiert. HAS

Delikatessen

Aus umweltgerechter Land- und Teichwirtschaft

Die Ansprüche an eine wohlschmeckende und gesunde Ernährung wachsen ständig. Der ökologisch bewusste Koch bzw. Konsument stellt konsequenterweise die Frage nach der Tierhaltungs- und Fütterungsmethode. Unverfälschte Qualitätsprodukte stammen ausschliesslich aus anerkannten und extensiven Firmen, wobei der artgerechten Tierhaltung im Einklang mit der Umwelt grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Marron sind populär und begehrte. Diesen drittgrössten Flusskrebs der Welt gibt es nur im Südwesten von Australien. Er erreicht ein Gewicht von bis zu zwei Kilogramm, vereinzelt wurden sogar schon 2,7 Kilogramm schwere Exemplare gefangen. Sein besonderes Erkennungsmerkmal sind fünf kielförmige Rippen auf dem Kopfteil, ausserdem hat er zwei charakteristische Stacheln auf dem Schwanzende.

Wegen seines Wohlgeschmacks ist der Marron in Australien sehr populär und gefragt, so dass strenge Vorschriften eingeführt werden mussten, um ihn zu schützen. Ausser den Schonfristen (Anfang Mai bis Mitte Dezember) ist eine Mindestgrösse von 76 Millimetern Carapax-Länge (Vorderkörper) für den Fang vorgeschrieben, der nur für den privaten Bedarf bestimmt sein darf; zu kommerziellen Zwecken darf der Marron überhaupt nicht gefangen werden. Seit 1976 wird der Marron in Aquakulturen gezüchtet. Da er relativ schnell wächst (die vorgeschriebene Mindestgrösse kann er schon nach einem Jahr erreichen) und seine Haltung in künstlich angelegten Teichen keine besonderen Schwierigkeiten bereitet, wird «Marron Farming» immer populärer.

Seit einigen Jahren werden grosse Anstrengungen unternommen, die Techniken und Methoden für die Marron-Zucht so zu verbessern, dass eine kommerzielle Nutzung in grossem Umfang möglich ist. In Europa und in den USA besteht bereits starkes Interesse, den Marron zu importieren.

Die Senja-Fischfarm hat es sich zum

Ziel gesetzt, frischen Lachs von exklusiver Qualität einem anspruchsvollen Kundenkreis anzubieten, dem diese Erfüllung höchster Ansprüche auch einen etwas höheren Preis wert ist. Der beste Wildlachs lebt in den kalten fließenden Gewässern Nordnorwegens. Dort, 300 Kilometer nördlich des Polarkreises, ist die grösste landbasierte Lachszucht Norwegens am Strand der Insel Senja beim Solberg-Fjord aufgebaut.

Die Fischfarm Senja entnimmt ihr kristallklares Wasser dem Fjord aus 110 Metern Tiefe. Die Wassertemperatur beträgt ganzjährig 4,5 bis 7 Grad Celsius, die Idealtemperatur für den Lachs. Durch einen Tunnel wird das Wasser in die Anlage gepumpt. Jedes Becken hat stark strömendes Wasser, in dem der Lachs gegen den Strom schwimmt und dadurch eine natürliche Muskelmasse mit wenig Fett aufbaut. Unter diesen naturnahen Verhältnissen wachsen die Lachse heran. Gut geschultes Personal überwacht das Leben und Treiben in den Zuchtbecken und sorgt dafür, dass der Fisch sich wohl fühlt.

Senjabio-Lachs ist nie Antibiotika oder Chemikalien ausgesetzt worden. Senjabio-Lachs wird am selben Tag geschlachtet, mit dem Datum versehen und im Kühlwagen abtransportiert. Jeder Lachs erhält zusätzlich eine Nummer an der Schwanzflosse – die Garantie für Frische und guten Geschmack.

Hirschfleisch – aus Neuseeland

Allgemein gilt Wildbret als die gesunde Alternative zu Fleisch. Neuseeland – auch die Schweiz der Südsee genannt – kennt bestimmt jeder Koch als Lammfleischlieferant. Seit geraumer Zeit erfreuen umweltbewusste Farmer, die ausschliesslich eine extensive Hirschzucht im Einklang mit der Natur betreiben, die Wildliebhaber über das ganze Jahr mit ihren hochwertigen Produkten.

Bestehend sind die hervorragende Qualität in Schnitt, Dressur und die absolute hygienische Verpackung mit ausgezeichneter Haltbarkeit. Vor allem beliebt sind die frischen Hirschteile vom Rücken wie Entrecôte und Filet, die sich durch ein äusserst feines Wildaroma von optimaler Zartheit auszeichnen! avg

Kaum Gefahr

(Zu)viel Wirbel um Blei im Wein

Nach dem von der Fernsehsendung Kassensturz verursachten Wirbel um Blei im Wein stehen viele Weinfreunde vor der Frage, ob sie ihre edelsten Tropfen wegschütten oder aber ihre Gesundheit aufs Spiel setzen sollen. Höchste Zeit also, etwas Licht in die beunruhigende Bleiaffäre zu bringen.

Fassen wir kurz zusammen: Der Kassensturz liess zwanzig vorwiegend ältere Rotweine auf ihren Bleigehalt untersuchen. Das Resultat: Drei Weine, ein Château L'Angélus 1975, ein Château Gruaud-Larose 1970 und ein Chambolle-Musigny 1983 übertrafen den zulässigen Grenzwert von 300 Mikrogramm Blei pro Liter deutlich, wobei der Gruaud-Larose mit 2180 Mikrogramm an der Spitze lag. (Solche Werte sind zum Glück eine Seltenheit.)

Selbstverständlich ist jede Verunreinigung eines Nahrungsmittels mit giftigem Schwermetall eine Schweinerei. Versuchen wir aber trotzdem, ohne Polemik und verfehlte Hysterie den Tatsachen auf den Grund zu gehen: Heute wird der Wein zwar nicht mehr absichtlich verbleit, wie es etwa noch im Römischen Reich gang und gäbe war, um sauren Wein süsser zu machen, doch gelangt das gefährliche Schwermetall nach wie vor auf verschiedenen Wegen in unseren Wein. Rebberge, die neben stark befahrenen Autostrassen liegen, veraltete Keltereinrichtungen, Bleikap-

seln auf Flaschen und bleihaltige Kristallkaraffen, in denen gerade etwa Port oder Madeira zum Teil monatelang aufbewahrt werden, sind die Quellen von bleihaltigem Wein. Hauptlieferanten sind allerdings klar die Blei-Zinn-Kapseln, die auch zu Bergen von hochgiftigem Abfall führen und deshalb ab 1993/94 europaweit verboten werden.

Sellerie ist auch bleiverseucht

Wie gefährlich ist also Weintrinken? Zwei Kapazitäten auf diesem Gebiet, Prof. Jack Masquelier von der Medizinischen Fakultät Bordeaux und Dr. Bernard Medina, Önologe und ebenfalls an der Universität Bordeaux tätig, beschäftigen sich seit Jahren mit der Erforschung dieses Problems. Man müsste während fünf bis sechs Jahren täglich mindestens einen Liter Wein trinken, dessen Bleigehalt die Toleranzgrenze von 300 Mikrogramm um ein Mehrfaches überschreitet, um gesundheitliche Schäden davonzutragen, meinen die beiden Wissenschaftler übereinstimmend.

Und wer trinkt schon jeden Tag eine Flasche alten und wertvollen Bordeaux oder Burgunder? Wer aus Bleigründen seine edlen Weine, die er noch im Keller lagert, wegschütten will, darf in Zukunft auch keinen Sellerie, keine Sardinen, generell keinen Fisch und auch kein Brot mehr essen. All diese Nahrungsmittel enthalten nach einer französischen Studie nämlich ebenfalls Blei, teilweise sogar massig mehr als der Wein. Die breit geführte Untersuchung

ergab für den Wein einen durchschnittlichen Bleigehalt von 120 Mikrogramm pro Kilogramm, für die gleiche Menge Brot 115 Mikrogramm und für ein Kilo Sellerie sage und schreibe 800 Mikrogramm.

Wie kann der Weinfreund aktiv seinen Bleikonsum vermindern, ohne auf den Genuss verzichten zu müssen?

1. Man darf Port oder Sherry auf keinen Fall lange in Kristallkaraffen aufbewahren.

2. Falls Blei-Zinn-Kapseln von alten, im Keller gelagerten Flaschen Beschädigungen aufweisen oder korrodiert sind, sollten sie konsequent entfernt werden.

3. Beim Flaschenöffnen muss man unbedingt die Bleikapsel vorsichtig und genügend weit vom Flaschenrand entfernt abschneiden und dann den Flaschenhals mit einem feuchten Tuch sorgfältig abreiben. Dies ist äusserst wichtig, gelangt doch erwiesenermassen am meisten Blei ins Glas, wenn der Hals vor dem Einschenken nicht von abgelagerten, bleihaltigen Verschmutzungen gereinigt wurde.

Lassen wir uns also nicht von der Hysterie anstecken, sondern geniessen wir – unter Berücksichtigung der oben aufgeführten Sicherheitsregeln – weiterhin unser Gläschen Wein, hin und wieder zu speziellen Gelegenheiten, vielleicht auch einmal einen kostbaren alten Bordeaux oder Burgunder, der uns trotz erhöhten Bleiwerten munden wird. ez

MIXED PICKLES

Peninsula Hong Kong im Baur au Lac

Die Küchenbrigade des Hotels The Peninsula Hong Kong gastiert bis zum 26. Juni 1992 im Hotel Baur au Lac, Zürich. Unter der Leitung des Küchenchefs Ho Pui Yung werden die Gäste mittags und abends im Grill Room mit chinesischer Haute Cuisine verwöhnt. Der Grill Room ist dezent mit roten Lampen dekoriert, und auf der Speisekarte wartet ein chinesischer Weiser aus Seide auf Gäste. Warum sich gerade das Peninsula das Baur au Lac für seine fernöstlichen Spezialitätenwochen ausgesucht hat,

beschreibt Michel Rey, Direktor vom Hotel Baur au Lac, salomonisch: «Beide Hotels sind im Familienbesitz, beide sind erstklassige Stadthotels in einer Finanzmetropole, es bestehen grosse freundschaftliche Verbindungen, und beide Hotels bieten ihren Gästen den Service mit dem berühmten Auto mit der noch berühmteren Kühltürfigur an.»

Die Peninsula-Hotelgruppe umfasst The Peninsula, The Kowloon Hotel in Hongkong, The Manila Peninsula, The Palace in Peking, The Peninsula New York, The Peninsula Bangkok und seit neuestem The Peninsula Beverly Hills.

RSCH

Flughafenrestaurants bieten Vegetarisches

Liebhaver vegetarischer Köstlichkeiten kommen in den vier Zürcher Flughafenrestaurants bis zum 14. Juli voll auf ihre Rechnung. Während seit rund zwei Jahren schon fleischlose Gerichte zum Standardangebot des Qir Quick gehören, figurieren sie während der Dauer der Aktion auf sämtlichen Menükarten. Neben Evergreens aus der Salatküche findet der Gast sommerliche Kreationen wie Sellerieschnitzel an Schnittlauch-Joghurt, ein Tofu-Stroganoff oder Zucchetti mit Käse-/Nussfüllung. MM

Weiterbildung

Der lange Weg zur ganzheitlichen Führung

In Zusammenarbeit mit der Universität Bern und der Hochschule St. Gallen hat die Abteilung Weiterbildung des SHV ein innovatives Weiterbildungsprogramm für Unternehmer geschaffen: **US-Plus: ganzheitlich führen – ganzheitlich leben in Hotellerie und Gastronomie.**

STEPHAN WEHRLE

«Alahu!» Was wie ein Schlachtruf eines indianischen oder afrikanischen Stammes tönt, ist tatsächlich eine Art Energieeinsatz, ausgelöst durch eine Gruppe Grossstadtiander, im «normalen» Leben Führungspersönlichkeiten in der Schweizer Hotellerie. Die rund 20 Hotelmanager, die auf diese Weise dem Gastreferenten Bruno Franzzen Fell zollen und fast eine verschworene

Gemeinschaft demonstrieren, befinden sich auf einer unkonventionellen Reise: Sie führt nach aussen, heisst dementsprechend Aussenreise, und bildet die zweite Etappe eines Weiterbildungsseminars für Unternehmer, initiiert durch das Weiterbildungssteam des Schweizer Hoteliervereins (SHV). Die ganze Reise heisst **US-Plus**, führt von einer Innen- über die Aussen- auf eine Rundreise und wurde in Zusammenarbeit mit **Hansruedi Müller**, Direktor des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Universität Bern, und mit **Bernad Bieneke**, Dozent an der Hochschule St. Gallen, erarbeitet.

Das Seminar – zugelassen werden lediglich 25 ausgewiesene Führungskräfte aus der Hotellerie und anderen touristischen Leistungsträgern – will auf teilweise völlig neuen Wegen Lösungsan-

sätze für ganzheitliches Denken und Führen in einer komplexen und vernetzten Welt vermitteln.

Von der Vision zur Realität

Die einwöchige Innenreise, die erste **US-Plus**-Etappe, wurde im vergangenen Herbst zurückgelegt, befasste sich schweremässig mit der Entfaltung des persönlichen und unternehmerischen Potentials und dem momentanen Handlungsrahmen von Führungskräften als Standortbestimmung. Während diese erste Reise auf philosophischer Basis aufgebaut war, führte die vor wenigen Wochen in Zürich durchgeführte Aussenreise von der geistigen Ebene einen Schritt weiter Richtung Realität. Die primäre Zielsetzung des zweiten Kurses war es denn auch, die Visionen aus der Innenreise zu aktivieren und Ansätze für die Umsetzung zu erarbeiten. Auf der Reise nach aussen sollten die Veränderungen der Wertvorstellungen als Wegweiser für die Veränderungen in der natürlichen, kulturellen, technologischen, sozialen und ökonomischen/politischen Umwelt dienen. Den Kursverantwortlichen ist es gelungen, die verschiedenen Veränderungsstufen nicht nur mit Pinwand und Referaten zu dokumentieren, sondern diese in der Realität zu visualisieren und zu kommunizieren. So führte beispielsweise der erste Reisetag, der Bereich Umwelt war angesagt, in den Wald, um die ökologischen Zusammenhänge überhaupt erst wahrnehmen zu können. Am Radikalbeispiel Interhome AG, deren Direktor Bruno Franzzen als Erfinder des papierlosen Büros gilt, wurden am dritten Tag die Veränderungen in der technologischen Umwelt demonstriert.

Schlussrunde im Herbst

Die letzte Etappe auf dem langen Weg, die Rundreise, wird im September

dieses Jahres durchgeführt und befasst sich mit der eigenen Lebens- und Unternehmensvision. In dieser bevorstehenden Schlussrunde wollen die Teilnehmer anhand ausgewählter Projekte die Überprüfung und Neugestaltung einzelner Führungsbereiche unter die Lupe nehmen und gleichzeitig praxisnahe Ansätze für die Umsetzung der eigenen Visionen erarbeiten. Das Fazit eines kurzen Einblicks: Das Vermitteln von Führungsverantwortung für Entscheidungsträger ist in den letzten Jahren zweifellos komplexer geworden. Auch der pfiffigste Referent reisst heute niemanden mehr von den Sitzen; gefragt sind auch in diesem Bereich unkonventionelle und innovative Methoden. Mit der Unternehmensführungslehre **US-Plus** ist ein Ausbildungsinstrumentarium geschaffen worden, das den rasanten Entwicklungen Rechnung trägt und den so wichtigen Schritt vom Seminarraum in die betriebswirtschaftliche Realität gemacht hat. □

Anmeldefrist läuft!

Die Seminargebühr beträgt für die drei Schwerpunkte 3000 Franken pro Woche.

Letzter Anmeldetermin für das erste Seminar ist der 30. Juni 1992. Die Auswahl der Teilnehmer erfolgt Mitte Juli, die Entscheide über die definitive Teilnahme stehen Ende Juli 1992 fest.

Anmeldung und weitere Informationen:

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
Telefon (031) 50 71 11
Telefon (031) 70 74 44

(MEINE MEINUNG)

Cosa Nostra



Es geht einmal mehr nicht um das, was der Titel suggeriert. Es geht einmal mehr nicht um die Gedanken, die man sich von etwas scheinbar Bekanntem macht, das man dennoch nicht kennt.

Nachvollziehbar ist es schon, dass in dieser führungslosen Zeit der Begriff «Cosa Nostra» dabei ist, den unheimlichen, in seiner Schrecklichkeit faszinierenden Mythos neu aufzubauen. Aber eben darum geht es nicht. Hier geht es um «Unsere Sache».

Dennoch seien ein paar noch so abwegige Parallelen – nicht Gemeinsamkeiten – zur heraufbeschworenen «Ehrenwerten Gesellschaft» aufgezeigt: Haben nicht auch wir unsere Stärken und Fähigkeiten, die nur wir kennen und die wir vor anderen verbergen? Sind nicht wir auch in der Lage, Beziehungen – connections – zu knüpfen und aufzubauen? Sind nicht auch wir in der guten Situation, unsere Einflussnahme bis weiss nicht in welche Höhen und Tiefen geltend zu machen? Sind nicht auch wir so etwas wie eine eng miteinander verbundene Gemeinschaft, in der einer vom anderen abhängt? Könnten nicht das Stärken sein, auf die man sich besinnt in dieser so schwierigen Zeit? Was ist denn, dass unsere Sache nicht «Unsere Sache» ist? Und erst noch eine starke, eine

durchschlagende, eine alles umspannende, eine mächtige Sache?

Wahrscheinlich fehlt unserer Sache etwas Entscheidendes. Müsst wir uns nicht gerade angesichts all dieser falsch zu interpretierenden Ausserlichkeiten einmal Gedanken machen über das, was diese «Unsere Sache» antreibt, am Leben erhält und so stark macht? Oder eben sollte! Wohl ist das am Anfang der zündende Funke. Aber dann fragt man sich bald, brennt das innere Feuer noch, ist die Energie noch vorhanden, auf ein weitgestecktes Ziel hin zu arbeiten. Welches Ziel denn? Hat «Unsere Sache» überhaupt ein gemeinsames Ziel, das allen erstrebenswert erscheint? Gibt es diese gemeinsame Vision, die «Unsere Sache» Sinn und Inhalt vermittelt? Und was tun wir eigentlich dafür? Identifizieren wir uns mit dem, was «Unsere Sache» wäre? Fehlt unserer Sache vielleicht gar das Ehrenwerte?

Wir verzetteln uns in unseren Einzel- und Grabenkämpfen in den Niederungen unserer egoistischen, uns so wahnsinnig wichtig erscheinenden «Bedürfnisse» und vergessen darob, dass wir als Teil des Ganzen die Verantwortung haben, etwas zum Wohle «Unsere Sache» beizutragen. Es stünde jedem von uns gut an, in dieser zerstückelten Zeit etwas für die Ganzheit «Unsere Sache» zu tun.

Warum nicht in der ganzheitlichen Schulung visionären unternehmerischen Denkens im **US-Plus**?

Peter B. Grossholz

Katag

Unfriendly Takeover verhindert

Das Mitarbeiter-Buyout der im Treuhand- und Beratungsgeschäft tätigen Katag (hotel + touristik revue Nr. 24) ist auf eine Notmassnahme zur Verhinderung eines Unfriendly Takeover durch Feldschlösschen zurückzuführen. Diese neue Struktur soll ermöglichen, dass sich in Zukunft auch die Gastronomiebranche an der Gesellschaft beteiligen kann.

Das in Luzern domizilierte Beratungsunternehmen für die Hotellerie und Gastronomie Katag war bis zum vor wenigen Tagen vollzogenen Management-Mitarbeiter-Buyout zum grössten Teil im Besitz der Schweizer Bierbrauereien. Nach dem Austritt der Sibra aus dem Bierkartell im vergangenen Jahr und dem darauffolgenden Konzentrationsprozess, dem Aufstieg von Feldschlösschen zur Nummer 1 auf dem Biermarkt, ergab sich für die Katag eine groteske Situation: Durch den Zusammenbruch des Bierkartells waren die kleinen Aktionäre mit Katag-Beteiligungen plötzlich zu Konkurrenten geworden, die Harmonie und somit die gemeinsamen Interessen an Katag waren verschwunden. Gleichzeitig wuchs der Katag-Aktionär Feldschlösschen (Gurten, Valaisanne, Sibra) für schweizerische Verhältnisse gigantisch, und ein weiterer Aufkauf der Rheinfelder hätte gleichzeitig die Aktienmehrheit bei Katag bedeutet.

Die Katag-Verantwortlichen sahen sich auf einmal mit einer ungesunden

Aktienstruktur und somit mit einer permanenten Gefahr einer Übernahme konfrontiert. Mit dem Management-Mitarbeiter-Buyout, an der ordentlichen Generalversammlung der Katag beschlossen, sollte in erster Linie ein solches Unfriendly Takeover verhindert werden, wie Katag-Direktor **Fred Hauser** gegenüber der **hotel + touristik revue** bestätigte. Gleichzeitig seien eine unternehmerische Unabhängigkeit und eine branchenübergreifende Öffnung der Katag angestrebt worden.

Die neue Struktur der Katag sieht vor, dass sämtliche Mitarbeiter des Unternehmens die Möglichkeit haben, nach ihren eigenen Interessen oder nach denjenigen des Geschäfts, Katag-Aktien zu erwerben. Das Unternehmen selbst besitzt lediglich 10 Prozent der Anteile (gemäss neuem Aktienrecht), die restlichen Aktien verbleiben temporär in einem Pool und sollen nun den Mitarbeitern zum Kauf angeboten werden. Laut Hauser ist es durchaus denkbar, dass in weiteren Phasen im Laufe der nächsten Monate der Kreis ausgeweitet wird. Dies würde bedeuten, dass beispielsweise Katag-Kunden aus der Gastronomie oder aus anderen touristischen Bereichen in absehbarer Zeit Katag-Aktien erwerben könnten.

Die Katag Treuhand- und Beratungsgesellschaft erwirtschaftete im vergangenen Jahr einen Honorarumsatz von 5,5 Millionen Franken und einen ausgewiesenen Gewinn von 511 000 Franken. Für das laufende Geschäftsjahr rechnet Katag mit einem Zuwachs von Umsatz und Gewinn von acht Prozent. **SW**

Systemgastronomie

Schnelleres Wachstum mit System

Die 65 Top-Unternehmen der deutschen Gastronomie erzielten 1991 ein Umsatzplus von netto 6,8 Prozent. Auf den vordersten Plätzen liegen dabei McDonald's, die Lufthansa Service GmbH, die Bundesautobahnbetriebe, die Deutsche Service-Gesellschaft der Bahn und Mövenpick.

Die professionelle Gastronomie in Deutschland (ohne Hotelrestaurants) kann 1991 mit einem herausragenden Geschäftsergebnis aufwarten: Die 65 umsatzstärksten Unternehmen – so die aktuelle Branchenanalyse der Fachzeitschrift «food-service» – verbesserten ihr Geschäftsvolumen um 541,3 Millionen D-Mark auf 8,5594 Milliarden D-Mark (netto ohne Mehrwertsteuer). Das entspricht einer Steigerung von insgesamt 6,8 Prozent.

Über ein Drittel dieses Wachstums realisierte allein der Marktführer McDonald's (Nettoumsatz 1502 Millionen DM), der die Spitze seit Jahren anführt und 17,5 Prozent des gesamten Umsatzes der 65 Grössten für sich verbucht – und damit, ähnlich wie in vielen anderen Ländern der Welt, haushoher Favorit bleibt. Ihm folgen Lufthansa Service GmbH (LSG) mit 921 Millionen D-Mark, die Bundesautobahnbetriebe mit 852,8 Millionen D-Mark, die Deutsche Service-Gesellschaft der Bahn (DSG) mit 386,3 Millionen D-Mark und Mövenpick mit 320,7 Millionen D-Mark. Erstmals voll in die Rechnung der Bran-

chenspitze einbezogen wurde die Mitteleuropäische Schlafwagen- und Speisewagen AG, Berlin, mit 240 Millionen D-Mark, deren Zahlen im Geschäftsjahr 1990 mit zwei Währungen (1 M = 1 DM) allerdings nur bedingt vergleichbar sind. Mitropa ist auch das einzige Unternehmen aus den neuen Bundesländern, das im Top-65-Club der Gastronomie seinen Platz (Rangstufe 10) bezogen hat. Ohne diese Ausnahme stiegen die Erlöse der Branchenspitze – also der «Top 65» – um 9,6 Prozent. Dieser Wert liegt lediglich noch 1,6 Prozentpunkte vom Vorjahres-Rekordwert (+ 11,2 Prozent) entfernt.

Ein Jahr schöner Pluszahlen

Somit also war 1991 wieder ein «sehr gutes» Jahr für die Profi-Gastronomie, kommentiert **Gretel Weiss**, Chefredakteurin von «food-service», die Ergebnisse. «Über eine volle Dekade gesehen, darf der Jahrgang einwandfrei zu den besseren, wenn auch nicht zu den fetten gezählt werden. Trotzdem: Bei vielen klingelte etwas weniger Geld in der Kasse, als sie budgetiert hatten – ein Jahr schöner Pluszahlen, aber unter Plan.»

Trotz Golfkrieg, beginnender Konjunkturaufschwung (und damit wachsender Sparneigung) sowie trotz einem heissen Sommer – der für Restaurants ohne «Outdoor-Kapazitäten» nachteilige Konsequenzen mit sich brachte – und schleppender Privatisierung im Osten ragt die Entwicklung der «Top 65» weit aus der Masse der Unternehmen heraus.

CASH+CARRY
prodega

Gültig vom 19. 6. bis 25. 6. 1992

Pferde-Steak

Nuss oder Dicke Schulter
total entfettet und
ausdresiert, per Kilo

18⁹⁰

Tintenfischringe im Backteig

Schale zirka 1000 g
per Kilo

11⁵⁰

Dänischer Mozzarella 45%

Block 2300 g
per Kilo

11⁵⁰

Peperoni aus Holland

dreifarbig
gelegt in Karton zu 5 kg
per Kilo

3⁵⁰

Thomy Mayonnaise

Kessel 4 Kilo

20⁸⁵

Caotina

Karton 100 Portionen

18⁹⁰

Bricout Champagne Brut

Flasche 75 cl

24⁹⁵

+ Wust

Ajax Allesreiniger

Bidon 10 Kilo

30⁷⁵

Prodega CC in:

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

HOTEL-TV KOMMUNIKATIONS- SYSTEME

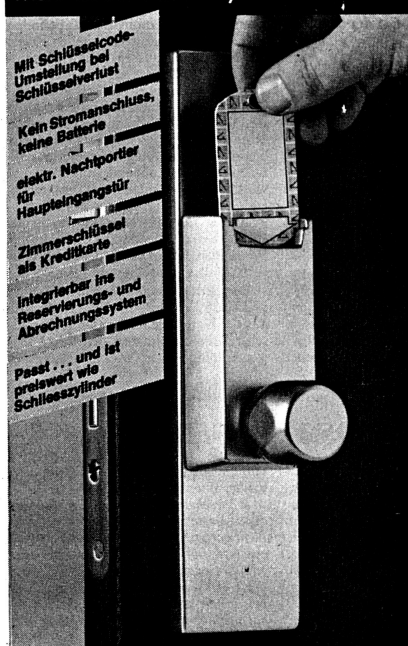
Ihr Partner für
Installationen
für Hotel und Gastronomie
in der ganzen Schweiz!

RADIO TV STEINER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

Clarastrasse 29, 4058 Basel
Koordinationsnummer:
061 691 63 66

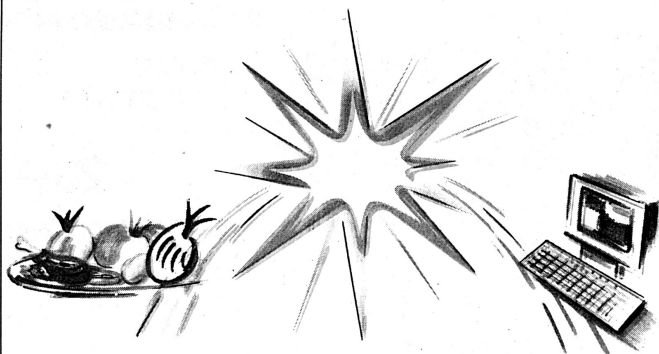
VARIO-CODE-SYSTEM

Mehr als ein Schliess-System für Hotels



SCHÄNIS Schlossfabrik Schulte & Co.

8718 Schanis, Tel. (058) 37 14 84, Fax (058) 37 19 09



Sternstunden für Köche

Soviel sei verraten. Ab 1. Juli können Sie,
liebe Köchinnen und Köche,
mehr Zeit für ihre Menu-Kreationen und Ihre Gäste aufwenden.
Wir melden uns bei Ihnen.
Bis dann, viel Erfolg und schöne Tage.

LUCULLUS

Burgfelderstrasse 2 - 4012 Basel



Schauen Sie einmal hinein!

Im Teletext auf Seite

365

finden Sie die brandheissesten News der
Hotel- und Tourismusbranche



SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

EDV-Serie (III)

Hotelsoftware: Komplexe Beurteilung

Mit der Prämisse, die Hotelinformatik als einfaches Hilfsmittel einzusetzen, um die notwendigen Arbeiten wirtschaftlicher, effizienter und besser zum Wohle der Gäste, der Mitarbeiter(innen) und des Hauses zu erledigen, wird schon fast alles über die Anwendersoftware gesagt. Betrachten wir dazu gemeinsam die Zusammensetzung einer Hotelinformatiklösung, bestehend aus Hardware, Systemsoftware und Anwendungsprogrammen.

WALTER BERGER

Grundsätzlich gilt es, diese drei Ebenen optimal aufeinander abzustimmen, da sie sich gegenseitig bedingen. Die Qualität, die Philosophie und die Architektur derselben entscheiden letztlich über die Benutzerfreundlichkeit, die Betriebssicherheit und den effektiven Gebrauchswert im täglichen Einsatz. Schwachpunkte oder Mängel einzelner Elemente wirken sich schwerwiegend aus und stellen gar den Einsatz einer Lösung in Frage.

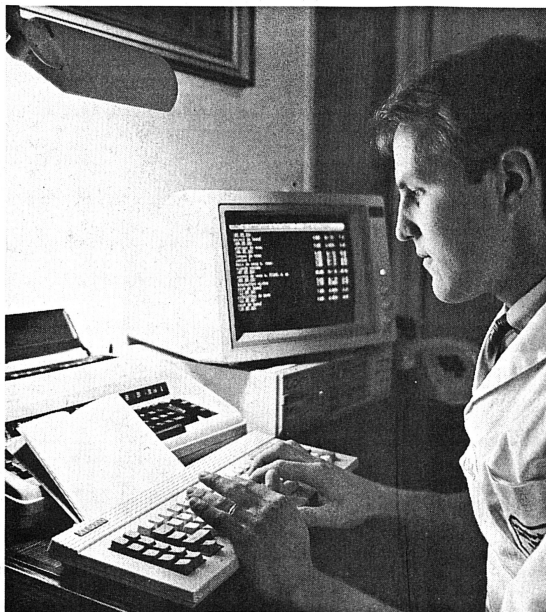
Die Hardware für sich alleine besteht aus einer Menge elektronischer Bauteile und taugt ohne darauf abgestimmte Systemsoftware zu nichts. Der Softwareprofi wiederum setzt diese beiden Komponenten als Basis für seine Anwendersoftware-Entwicklung ein, was bedeutet, dass je optimaler diese aufeinander abgestimmt sind und je bessere Werkzeuge (sprich Steuerprogramme, Hilfsprogramme, Sprachen, Generatoren) er zur Verfügung hat, desto schneller und perfekter werden damit die Programme entwickelt, die Ihren Anforderungen zu entsprechen vermögen. Zum allgemeinen Verständnis sollen die untenstehende Grafik und die nachfolgenden Begriffe beitragen.

Front-Office
Back-Office
Food & Beverage
Sales/Marketing
Textverarbeitung
Tabellenkalkulation
Grafiken

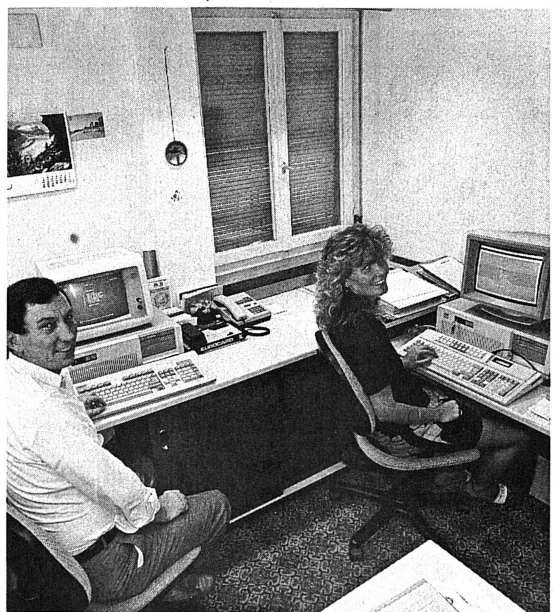
Steuerprogramme (System- und Netzwerkverwaltung)
Hilfsprogramme

Generatoren/Sprachen
Datenbankverwaltung

Zentraleinheit mit Prozessoren und Magnetplatten (Disk)
Bildschirme
Drucker
Magnetband und Disketten (zur Datensicherung/DTA)
Modem zur Datenfernverarbeitung



Der Computer ist eine logische Weiterentwicklung der Schreibmaschine und gleichzeitig eine Ergänzung dazu.



Gut lachen hat, wer die Anforderungen (auch an sich selbst) erfüllt und den Schritt wagen kann.

Es ist eben nicht egal, auf welcher Hardware Sie welche System- und Anwendersoftware einsetzen.

Grundsätzlich ist es wichtig, die eigenen Bedürfnisse betreffend der Arbeitsgebiete, Aufgaben und Funktionen zu kennen. Dazu kann Ihnen lieber Leser (unter anderem die Arbeits-Checkliste der EDV-Serie (I) dienen. Ohne genaue Analyse und ohne klare Formulierung der Anforderungen (Funktionen, Resultate, Abläufe) ist es unmöglich, die geeignete Lösung zu finden. Wenn diese Basis fehlt, helfen die besten Hardware- und Softwarekomponenten nicht weiter!

Beurteilungskriterien

Die Anwendungen sollen leicht erlernen und bedienbar sein, damit sich der Benutzer voll auf seine Aufgabenstellung konzentrieren kann, ohne die Komplexität der Lösung zu spüren. Dasselbe gilt natürlich auch für die Hardware und die Systemsoftware (inkl. Netzwerksteuerung und Betriebssicherheit). Es müssen sämtliche Daten und

Informationen zwecks effizienter Verarbeitung und Nutzung aktuell und stufenrecht zur Verfügung stehen, ohne dieselben mehrmals zu erfassen.

Dies wiederum verlangt ein entsprechendes Sicherheitskonzept (Datenschutz, Zugriffsberechtigung) innerhalb aller Elemente der Informatiklösung, speziell im Mehrbenutzerbetrieb bei gleichzeitigem Datenzugriff und -verarbeitung.

Konklusionen:

Nebst hoher Funktionalität, umfassender Bedienerführung mit vernünftiger Fenstertechnik, bedingen diese Anforderungen, dass alle System- und Anwendungsprogramme einheitlich aufgebaut sind, über die gleiche Datenbasis, Benutzeroberfläche (Bildschirmaufbau), Bedienerführung (Hilfexte, Tastaturbelegung) und Dokumentation verfügen.

Zusatzkriterien

– Abdeckungsgrad der Sachgebiete (Sales, Front, Back, Lohn, Food & Beverage, Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Interfaces zu Telefon, Kassen, Video, Reservationssystemen, externen Diensten usw.) und der geforderten Funktionen

– Leistungsgrad und Effizienz (Ablauf- und Arbeitsgestaltung, Verarbeitungsgeschwindigkeit, Ergänzung zur Organisation)

– Design, Aufbau und Herstellung der Programme (Standards), Wartungsfreundlichkeit, Einbindung spezieller Anforderungen, Gewährleistung einer permanenten Weiterentwicklung (Investitionsschutz)

– Sicherheit (Passwortschutz, stufenrechtliche Benutzerprofile, Protokollierung der Programm- und Datenzugriffe der Anwender, Sicherungskonzept, Kopierschutz der Programme und Daten, Datenrekonstruktion bei Systemausfall usw.)

– Benutzerfreundlichkeit (Aufbau der Bildschirme, Bedienerführung mit Hilfetext durch Fenstertechnik, grafischer Benutzeroberfläche, Gestaltung und In-

halt nach eigenen Bedürfnissen, Dokumentation)

– Inhalt und Umfang des Softwarewartungskonzeptes und des Wartungsvertrages (Berechtigung zur Nachlieferung neuer Programme, Ergänzungen und Korrekturen) sowie weiterer Dienstleistungen wie Beratung, Unterstützung (Kenntnisse der einzelnen Programmfunktionen und deren sinnvolle Nutzung) und Hotline im 24-Stunden-Betrieb u. a. mit Fernwartung

– Dienstprogramme zur freien Gestaltung und Auswertung aller Daten und Informationen nach den jeweiligen aktuellen Bedürfnissen

– Datenverwaltung (Konzept, Datenbanksystem, Sicherheit, Speicherbedarf)

– Lizenz-, Wartungs- und Dienstleistungsverträge, deren Kosten (Lizenzpreise bei Kauf, Miete, Leasing; Wartung, Einführung und Schulung) und Leistungen

– Branchenkenntnisse, Erfahrungen, Strategie, Philosophie und Potenz des Softwareherstellers und dessen Vertriebspartnerkonzept.

Software-Qualitätskriterien

Grundsätzlich kann man sagen, dass jeder Betrieb, jede Beiz, jedes Restaurant, jedes Hotel und jedes Pub EDV einsetzen könnte. In jedem Betrieb, in dem eine Schreibmaschine benutzt wird, könnte die gleiche Arbeit mit einem PC einfacher und schneller erledigt werden.

URS RUBIN

Überall dort, wo Daten und Informationen mehrfach verwendet (und geschrieben) werden, kann man mit der EDV eine Arbeitsvereinfachung schaffen. Vorlagen für ein Arbeitszeugnis, das Tagesmenüs, das Schreiben von Rechnungen, das Lohnwesen, Kundenbriefe können abgerufen, abgeändert und ausgedruckt werden. Nichts braucht neu getippt zu werden. Aber die Frage, ob Ihr Betrieb reif für die EDV ist, muss sicher anders beantwortet werden. So wäre es zu einfach!

Wollen wir die Frage umdrehen: Sind Sie, lieber Leser, reif für die EDV? Sie wissen, dass auch in der Gastronomie die Information ein wichtiger Faktor geworden ist. Die Information nach aussen, die Information der Kunden und Gäste und Ihre eigene, interne Information. Die Information über Preisschwankungen, über Umsatzzahlen und Wetter, über Lohnkosten, über Aktien und Konditionen der Lieferanten, über die laufenden Renditen, über ... All dies und vieles mehr gehört heutzutage zum Rüstzeug eines jeden Beizers, der unternehmerisch denkt und handelt.

Sind Sie bereit, sich dieser Herausforderung zu stellen? Sind Sie bereit, Arbeitsabläufe zu verändern und Zeit in die Kontrolle zu investieren? Können Sie diese Fragen mit einem deutlichen Ja beantworten?

Wo und wie beginnen?

Und dann kommt schon die nächste Frage: Wo beginnen? Kassensystem, Ausschankanlage, Textverarbeitung, Administration? Nun, das kann nur Ihr Betrieb beantworten. Ein Pub mit 5

Mitarbeitern wird sicher nicht mit einem Lohnprogramm anfangen.

Sie überlegen sich also, welche Kontrollmittel sie brauchen und einsetzen können. Sie erkundigen sich, was es auf dem Markt gibt, was es kostet, wie das Preis-/Leistungs-Verhältnis ist und wie es eingesetzt wird. Sie überlegen sich, wer in Ihrem Betrieb damit arbeiten wird, welche Kontrollinformationen Sie erhalten und welche neuen Führungsmittel Sie damit zur Verfügung haben. Sind Sie reif für die EDV? Wollen Sie die neuen Mittel ein- und durchsetzen? Die beste elektronische Registrierkasse

nützt nichts, wenn der Service den Grossteil auf offene Sparten (Küche, Wein usw.) tippt. (Jedes Werkzeug ist so gut, wie es eingesetzt wird. Und der Einsatz hängt von Ihnen ab!)

Wenn Sie bis hierhin das meiste (oder besser alles) mit Ja beantwortet haben, dann ist Ihr Betrieb reif für die EDV! Sie haben gemerkt, dass der sinnvolle Einsatz von Computern im Gastgewerbe weniger vom Angebot auf dem Markt als von Ihrer inneren Einstellung als Unternehmer abhängig ist. Von Ihren Möglichkeiten. Und von Ihren Mitarbeitern.

Aus Ihren Antworten auf diese Fragen ergeben sich ganz logisch die Qualitätskriterien an die EDV. Wir meinen hier nicht die selbstverständlichen Kriterien. Benutzerfreundlichkeit, Support, Schulung, Preis-/Leistungs-Verhältnis usw. wurden in dieser Serie schon erwähnt. Wir meinen Ihre persönlichen Kriterien. Die Anforderung Ihres Betriebes an die EDV.

EDV – sogar am Kiosk

Fast jeder Kiosk wird mittlerweile mit EDV geführt. Die Tankstelle und die Drogerie. Eine Buchhandlung ohne EDV ist heutzutage fast undenkbar. Gut, das sind oft Büromenschen... oder doch nicht? Muss ein Beizer nicht gleichviel oder mehr Administration als eine Boutiquebesitzerin machen?

Ist unsere Branche wirklich so hinfällig? Oder sind unsere Betriebe zu klein für EDV? Wer hat denn keine Schreibmaschine? Kann man zu klein sein, um die neuen Mittel zu nutzen? Kann man zu klein sein, um genauer zu kontrollieren? Das einzige, was in der Gastronomie sicher klein ist und nicht grösser wird, sind die Margen. Die Kosten werden von alleine grösser. Wenn man nicht aufpasst!

Und jetzt ehrlich: Ist Ihr Betrieb reif für EDV? Sind Sie reif für EDV? Wir glauben, unsere Branche ist reif dafür. Es ist höchste Zeit. In welchem Rahmen? Das entscheidet der einzelne Betrieb, das entscheiden Sie.

Ist mein Betrieb reif für die EDV?

Die Anforderungen auf einen Blick

Anwendersoftware

Front-Office
Back-Office
Food & Beverage
Sales/Marketing
Textverarbeitung
Tabellenkalkulation
Grafiken

Systemsoftware

Steuerprogramme
Netzwerkverwaltung
Hilfsprogramme
Generatoren/Sprachen
Datenbankverwaltung

Hardware

Zentraleinheit
Bildschirme
Drucker
Magnetband
Disketten
Modem

Wann dürfen wir ihn servieren?



Beginnen Sie zum Beispiel mit einer Lösung, die Ihre Administration im Griff hat. Darauf könnte eine Ergänzung folgen, die Ihnen zeigt, wieviel Sie heute an Ihren Gerichten verdienen. Abschliessend, dann eine Erweiterung, die Adressen verwaltet und beim Briefeschreiben hilft. Appetit? Dann rufen Sie uns einfach an, damit wir auftragen können: Hallo IBM 155 46 46. Als Amuse-bouche servieren wir Ihnen gerne unsere Demonstrations-Diskette.

IBM

Speziell für Gastronomen.

Railtour en Romandie

Conforme aux prévisions

Les projets d'expansion du leader suisse des voyages en train, Railtour SA, Berne, sur le marché romand se concrétisent. Ainsi, les attentes de la centrale de réservation de Vevey, ouverte fin mars, sont conformes aux prévisions, a indiqué la semaine dernière à Berne, lors de la conférence de presse de bilan, le directeur de la société, René Keller.

Au 10 juin, la centrale, qui occupe quatre personnes, avait enregistré la réservation de quelque 2000 clients et un volume d'affaires d'un million de francs environ. La société, dont le principal concurrent est Frantour, espère recenser au moins 5000 clients en Suisse romande à l'issue de l'exercice 1992. L'autonomie financière de la centrale devrait, quant à elle, être atteinte en 1993.

Bénéfice record

Comme la plupart des entreprises de la branche, Railtour a souffert l'an passé de la guerre du Golfe et du ralentissement conjoncturel. En dépit d'une diminution des passagers de 13,2% à 78 934 et du chiffre d'affaires de 10% à 42,6 millions de francs, la société, qui fête cette année vingt ans d'existence, a dégagé un bénéfice d'exploitation record de 0,3 million de francs (+50,7%).

En terme de passagers, l'exercice en cours se présente évidemment mieux que le précédent. A fin mai, 51 300 passagers avaient été enregistrés, soit 10,8% de plus qu'en 1991.

Collaboration internationale

L'année 1993 devrait être caractérisée par une augmentation de l'offre de 30%, a indiqué M. Keller. La société entend également intensifier ses contacts avec des organisateurs étrangers. Elle participera notamment l'an prochain à la production d'un catalogue des offres internationales de voyages en train qui sera probablement éditée à 250 000 exemplaires. MH

Tourisme à la radio

Un effort!

Comme les années précédentes, la Radio suisse romande (RSR), La Première, diffusera durant l'été ses moments touristiques. Une nouveauté: trois séquences – à 6 h, 20 h, 20 et 8 h, 50 – sont prévues au lieu d'une. Un bon instrument de promotion, semble-t-il. Dommage, toutefois, que la collaboration des offices du tourisme ne soit pas plus grande.

Ces séquences touristiques, qui s'ajoutent à l'émission «Tourisme week-end», diffusée tous les samedis matin à 7 h, 40, occuperont les ondes romandes du 6 juillet au 29 août. Elles seront constituées d'informations touristiques en relation avec des manifestations de tous ordres se déroulant le jour-même et à 8 h, 50 d'un reportage d'une durée de 4 à 5 minutes consacré à une attraction estivale.

Quelles manifestations?

Comme auparavant, les offices du tourisme ont été invités à envoyer à la radio le programme des manifestations prévues dans leur région. Si les grandes stations répondent suffisamment bien aux attentes de la radio, les petits offices se font en revanche quelque peu tirer l'oreille, nous a indiqué la responsable de la rubrique «société» de la RSR, Michèle Jaccard. Les offices ont par ailleurs de la peine à mettre en évidence les manifestations originales. «Nous n'avons pas la science infuse», ajoute la journaliste.

Dommage

«C'est un peu dommage que la collaboration ne soit pas plus grande, dit Michèle Jaccard, car nous faisons cela pour le tourisme.» C'est en effet d'autant plus dommage qu'il y a «un très bon répondant» du côté des auditeurs qui sont nombreux, paraît-il, à téléphoner pour demander des renseignements supplémentaires. Alors, en ces temps où le tourisme cherche à faire parler de lui, ne serait-il pas judicieux de faire un petit effort pour profiter de cette offre? MH

Financement touristique

Le tourisme sonne le rappel

Injuste, compliqué, inefficace, incomplet: le système helvétique de financement des organismes et des tâches touristiques a besoin d'un sérieux dépoussiérage. A court de moyens, les offices locaux et régionaux usent leurs forces vives à crier famine. De nouvelles formes de financement au moyen de fonds publics sont évoquées. Or, le plus souvent, des écueils politiques et juridiques barrent la route aux idées les plus novatrices. Les milieux touristiques seraient-ils dans une impasse?

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Le 12 mai dernier, lorsque Charles-André Ramseier rend son tablier de directeur de l'Office du tourisme de Genève, il sait pertinemment qu'il met le doigt sur l'un des plus épineux problèmes de l'industrie touristique helvétique: les offices du tourisme, locaux ou régionaux, apparaissent, à de rares exceptions près, comme des canards boiteux obligés le plus souvent de «mendié» pour être en mesure de faire leur travail.

Dans ce contexte, la journée de travail mise sur pied la semaine dernière à Berne par la Fédération suisse du tourisme et placée sous le thème du «financement des tâches touristiques au moyen de redevances publiques», tombait donc à pic. Comment, et avec quels fonds publics notamment, faudra-t-il à l'avenir concevoir le financement des tâches touristiques sur les plans communal, cantonal et fédéral? Telle était, sommairement résumée, la question posée par la FST, qui présentait par la même occasion les conclusions d'une étude de longue haleine réalisée sur mandat de la Confédération et des cantons touristiques.

Casse-tête helvétique

Première constatation: les instruments actuellement à disposition du financement des tâches touristiques sont imparfaits et nettement insuffisants. La liste des carences en la matière est impressionnante: les taxes de séjour et d'hébergement essuient de plus en plus les critiques; chaque canton, chaque commune, chaque région utilise, pour son propre financement touristique, des recettes totalement différentes selon l'encadrement légal auquel il obéit; la disparité des moyens dont disposent les cantons pour la promotion touristique est phénoménale; le tourisme journalier échappe encore à l'imposition et le nombre de ceux qui bénéficient des retombées touristiques sans être astreints à son financement est encore important. Bref, le système actuel de financement des tâches touristiques est, à tous les niveaux, un exemple de dispersion et, surtout, un casse-tête juridique et politique.

ches touristiques est, à tous les niveaux, un exemple de dispersion et, surtout, un casse-tête juridique et politique.

Tout le monde «à la caisse»

Les experts interrogés et la FST posent toutefois quelques points de repère: le tourisme, expliquent-ils dans leur enquête, doit demeurer un domaine relevant de l'économie privée. Toutefois, en raison de ses particularités, ce secteur aura à l'avenir besoin de davantage de fonds publics à tous les niveaux (communal, cantonal, fédéral), c'est incontestable.

Toutefois, précise la FST, les organisations touristiques devront faire elles-mêmes preuve d'initiative pour améliorer leur rentabilité et trouver également dans le domaine privé des appuis financiers supplémentaires (sponsoring, publicité collective, etc.). En clair: il faudra à l'avenir poursuivre et améliorer la pratique actuelle du financement touristique grâce à un amalgame de contributions mixtes. Comment? En élaborant de nouvelles bases légales qui autorisent la perception de nouvelles redevances ou en optimisant celles existantes déjà. La branche touristique doit aussi promouvoir une meilleure efficacité en son sein, notamment par le biais de regroupements régionaux d'offices du tourisme.

Loi-cadre au niveau fédéral

Sur le plan fédéral, la FST estime que l'encouragement au tourisme est une tâche d'intérêt public. Elle suggère que la publicité nationale (subventions allouées à l'ONST), le renouvellement hôtelier (aide à la Société suisse de crédit hôtelier) ou encore l'aide aux investissements dans les régions dites écartées (crédits LIM) continuent d'être soutenues à l'aide de moyens provenant des impôts généraux. Par contre, l'idée de taxes touristiques particulières doit être écartée au niveau fédéral. L'élaboration d'une loi-cadre serait plus judicieuse. La FST préconise aussi d'utiliser une partie des revenus provenant des maisons de jeu (en cas d'éventuelle libéralisation) en faveur de la promotion touristique nationale.

Au niveau cantonal, communal

Au niveau cantonal, la FST estime qu'il y a lieu de faire appel tant aux impôts généraux qu'à une partie des taxes de licence et d'hébergement.

Mais c'est dans les communes que les choses peuvent évoluer, estime la FST. La taxe de séjour doit être maintenue, mais il faudrait la concevoir sous la forme d'un forfait. Il serait également judicieux d'introduire un système qui astreigne tous les bénéficiaires du tourisme (commerce de détail, secteur de la construction, marché immobilier, banques, etc.) à passer à la caisse et à apporter leur contribution au financement du marketing touristique local. Ce principe est, selon l'avis des experts, malheureusement une illusion au niveau politique. Il



Les responsables de la promotion touristique helvétique sonnent les cloches; ils estiment que tous les milieux bénéficiaires du tourisme devraient apporter leur contribution à son financement.

Photo Jean-Paul Fähndrich

implique en effet (sauf dans le canton des Grisons qui a déjà fait un pas décisif dans ce sens) la mise sur pied d'une base légale.

Selon le modèle de financement élaboré par la FST, la part des fonds publics à la promotion touristique devrait osciller entre 60 et 70% sur le plan fédéral et cantonal et entre 75 et 85% dans les communes. Le reste étant assumé par l'économie privée.

Les juristes entrent en scène

Comme l'a expliqué l'autre jour à Berne Adriano Marantelli, spécialiste des questions juridiques liées à l'impôt, plutôt que de percevoir toute une série de redevances touristiques, on pourrait

penser qu'il serait peut-être plus efficace à tous les niveaux, d'opter pour l'introduction d'une taxe touristique uniforme par le biais de laquelle il serait possible d'assujettir la totalité des milieux intéressés d'une manière ou d'une autre au tourisme. Malheureusement, sur le plan légal, ce principe n'est pas envisageable. Il conviendrait donc certainement de s'en tenir au principe de la perception de différentes redevances.

Concernant le tourisme journalier, qui échappe encore à l'imposition, certaines variantes, telle une taxe de séjour journalier ou un impôt de parage, ont peu de chances d'aboutir. Seule l'idée d'un émoulement pour les pistes de ski de fond tient bien la route. □

Cafetiers suisses

En projet, le recrutement au Portugal

Guidés par un nouveau président central, Peter Staudenmann, de Thoune, les cafetiers suisses multiplient les efforts pour s'attacher le personnel nécessaire à la bonne marche de leurs établissements. Un projet est notamment en discussion: le recrutement au Portugal.

MIROSLAW HALABA

On le sait, la pression de la concurrence, les exigences des clients, un certain désintérêt pour les professions de la restauration et de l'hôtellerie font de l'emploi un problème permanent et prioritaire. La Fédération suisse des cafetiers restaurateurs et hôteliers (FSCHR) tente de le résoudre par le biais de diverses mesures qu'elle a détaillées la semaine dernière à Berne lors de sa conférence de presse annuelle.

Si certaines d'entre elles étaient déjà plus ou moins connues, d'autres en revanche étaient nouvelles. Il en était ainsi d'un projet intéressant de recrutement et de formation de personnel au Portugal. La FSCHR, a indiqué son directeur Werner Hübscher, part en effet du principe que, parmi les 1,2 million de Por-

tugais qui souhaitent travailler à l'étranger, un «nombre considérable» d'entre eux viendront en Suisse. C'est au Portugal que l'intérêt pour un emploi dans l'hôtellerie et la restauration suisses serait même le plus grand, a dit à l'hôtel revue le vice-directeur de la FSCHR, Niklaus Gruntz.

Formation et information

Comment mettre, dès lors, ces intéressés en contact avec la branche? Le projet actuellement en discussion prévoit, d'une part, l'installation dans les pays d'un centre d'information sur les possibilités d'emplois et, d'autre part, la mise sur pied d'une formation de base. Celle-ci serait dispensée sur place par des professeurs portugais et des professeurs d'écoles hôtelières suisses, explique M. Gruntz. Et pourquoi pas, si tout marche bien, ne pas envisager que les entrepreneurs procèdent eux-mêmes un jour au recrutement. Mais ceci n'est pour l'instant que de la musique d'avenir.

Le financement du projet n'a pas encore été discuté. Toutefois, ce dernier suscite notamment l'intérêt de l'OFIAMT et des autorités portugaises, des partenaires qui sont autant de payeurs potentiels. Le démarrage de

cette opération ne devrait pas avoir lieu avant 1993, voire fin 1993, estime M. Gruntz. Toutefois, il faut faire vite. «Les Allemands sont déjà là-bas pour les mêmes raisons», a-t-il dit lors de la conférence de presse.

A signaler une autre mesure concernant les travailleurs étrangers. Désireuse de faciliter la promotion professionnelle, la FSCHR met en effet au point un cours par correspondance destiné à améliorer la qualité de la communication des travailleurs non-germanophones avec la direction et la clientèle. Le premier ouvrage sera disponible en janvier 1993.

Pour les apprentis

Les autres catégories de personnel font aussi l'objet de mesures. Ainsi, les apprentis, dont le nombre, disons-le en passant, régresse, pourront profiter du nouveau modèle d'enseignement Gastrotut. Celui-ci sera introduit sous forme de projet-pilote dans le canton de Berne en août 1993 et un an plus tard dans le canton de Vaud, au centre de formation de la FSCHR à Pully, plus exactement. L'objectif est ici, rappelons-le, de donner aux apprentis une formation

«large et interdisciplinaire». Durant la première année, cette formation sera dispensée en alternance dans l'entreprise et dans un centre de formation.

Cours de perfectionnement

Outre les améliorations apportées par la nouvelle Convention collective nationale du travail, les travailleurs en place devraient quant à eux profiter d'aménagements du temps de travail et participer davantage à la vie de l'entreprise par le biais des cercles de qualité. Divers sondages et avis ont en effet montré que le personnel aspirait à ces changements. Enfin, a dit M. Gruntz, il existerait un «fort potentiel de professionnels inactifs disposés à reprendre du service». Ici aussi, la FSCHR met la main à la pâte et offre aux personnes intéressées des cours de perfectionnement et de formation continue. Les cantons de Saint-Gall et du Valais ont lancé une campagne de sensibilisation sur ce thème.

C'est le prix à payer si la branche veut offrir, comme l'a dit M. Gruntz, des prestations «de haute qualité» dispensées par un personnel «qualifié et très motivé». □

Lyon

Hôtel suisse rénové

Hôtellerie dans la vieille ville de Lyon au 16^e siècle, l'Hôtel Phénix était renommé pour son originalité et son confort. De nombreuses personnalités du spectacle y séjourneraient. Le bâtiment a cependant subi les outrages du temps et il a fallu le rénover. Une opération qui a été dirigée par des Suisses, et c'est l'un d'entre eux, Antoine Rocafort, qui règne aujourd'hui sur le renouveau de ce fleuron de l'hôtellerie lyonnaise.

Situé au bord de la Saône, au quai de Bondy, cet hôtel, composé de trois bâtiments réunis 36 chambres très personnalisées. Ce n'était pas facile de rénover cet hôtel, puisque l'Architecte des bâtiments de France a surveillé très étroitement les travaux réalisés dans ces vénérables bâtiments.

Détail intéressant: chaque chambre est unique, tant par sa configuration que par sa conception. Directeur général de ce que l'on appelle aujourd'hui le Phénix Hôtel, Antoine Rocafort a conduit personnellement toute la phase de transformation du bâtiment. Bien connu tant à Genève que dans le canton de Fribourg (où il gère l'Hôtel Cailler à Charmey, tout en développant un important projet à Bulle), cet hôtelier est un ancien de l'Ecole hôtelière de Lausanne, tout comme Elisabeth Rezzonico, qui sera la directrice de l'établissement lyonnais, ainsi que Stéphane Pape, originaire de Lyon, mais diplômé à Lausanne. Les chambres ont donc été imaginées avec beaucoup d'originalité, chacune d'entre elles ayant son caractère propre, offrant des angles de vue inattendus. Les prestations des lieux sont haut de gamme, ainsi, par exemple, chaque mobilier de salle de bains a été conçu sur mesure, permettant non seulement de gagner le plus de place possible, mais aussi d'offrir un espace agréable aux hôtes. Quant aux prestations, il faut citer la climatisation, une insonorisation poussée, les minibars et un réseau de télévision câblé dans toutes les chambres.

On peut dire que ce nouveau trois étoiles répond à une demande certaine, en plein centre d'une ville qui, jusqu'ici, a souvent manqué de chambres de cette qualité. RH

CHAÎNES

Entente

Relativement peu implantée à l'étranger avec moins de 10% de ses 650 hôtels hors des Etats-Unis, la chaîne Marriott a signé une entente de collaboration avec la chaîne japonaise New Otani qui possède une vingtaine d'hôtels, dont 16 au Japon où Marriott n'a pas d'établissement. L'entente prévoit une promotion réciproque de certains établissements, des actions communes de marketing et des échanges d'employés. Infhôtel

Formation

EURHODIP et l'AAEHT sont deux associations européennes regroupant des instituts de formation en hôtellerie et tourisme. Chacune d'elle s'est assignée une mission différente. Mais toutes deux traduisent l'importance des préoccupations liées à la formation, à la veille de l'Europe de 1993.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

EURHODIP (Association européenne pour la délivrance des diplômes hôteliers) compte 76 écoles-membres (dont 11 écoles suisses), représentant 12 pays européens (qui ne sont pas «les douze» de la CE). L'association, qui a aujourd'hui cinq années d'existence, a été créée à l'initiative de Pierre Bouvier, son actuel président, directeur de l'Institut Vatel (France). EURHODIP compte également des membres «associés» ou «observateurs» (hôteliers, chaînes interna-

tionales, associations, Commission des Communautés européennes, Conseil de l'Europe...). Cette association a son siège à Kiksidje en Belgique.

L'objectif que s'est assigné EURHODIP est «la délivrance de diplômes européens dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration à l'approche du grand marché unique de 1993». Deux types de diplômes ont ainsi vu le jour: technicien ou manager. Quatre diplômes européens de technicien ont donc été créés (correspondant aux quatre spécialités: cuisine, restaurant, réception, pâtisserie), ainsi qu'un diplôme européen de management. Le système d'examen, actuellement testé sur huit écoles pilotes, devrait être généralisé à tous les membres dès 1993.

Les candidats seront présentés par leur école et devront verser des frais d'inscriptions, soit 75 écus pour le diplôme de technicien et 120 écus pour le diplôme de manager. Ils passeront un examen comportant des épreuves com-

munes internationales et des épreuves spécifiques nationales et seront notés par un jury international d'enseignants et de professionnels. Le diplôme sera donc délivré indépendamment et en complément du diplôme interne de chaque école. Il s'agit d'une «valeur ajoutée européenne sur une formation nationale», explique M. Bouvier.

Enfin, EURHODIP organise des «commissions», séminaires de réflexion sur les problèmes de formation regroupant enseignants et professionnels.

Multiplier les échanges

Fondée la même année qu'EURHODIP, en 1988, l'AAEHT (Association européenne des écoles d'hôtellerie et de tourisme) a un objectif très différent. Elle a en effet pour but de développer les liens entre ses écoles-membres, en multipliant les échanges d'étudiants et d'enseignants, les stages à l'étranger, l'insertion professionnelle à l'étranger, les colloques internationaux et les ac-

tions de formation de formateurs. L'association est dotée d'un serveur télématique, d'un bulletin trimestriel d'information et d'un centre de documentation.

Basée à Illkirch (F), l'AAEHT regroupe aujourd'hui 217 écoles de pays membres du Conseil de l'Europe. Elle compte également divers partenaires de travail, dont l'HOTREC. Longtemps présidée par Jean-Paul Bernard (lycée hôtelier de Strasbourg, France), l'AAEHT a depuis novembre dernier un président suédois, Alf Carlsson.

La formation dans l'Europe de 1993 est au centre des préoccupations de tous: enseignants, étudiants et employeurs. L'existence et le succès de ces associations en est la preuve. Regroupant de nombreuses écoles, elles fédèrent les énergies et les moyens humains, logistiques et financiers. Malgré des objectifs différents, elles répondent toutes deux à une nécessité commune: l'indispensable internationalisation des formations en hôtellerie et tourisme. □

SHG

La passivité? Connais plus!

La Société des hôteliers genevois (SHG) a appelé à sa présidence Pierre-Olivier Barroud. Celui-ci entend embarquer sur un nouveau bateau, celui de l'efficacité, afin de regrouper les forces et «remettre les pendules à l'heure». Il nous a confié quelques-unes des intentions du nouveau comité.

Dans le cadre de notre programme, il a été défini que nous voulions une équipe active, c'est-à-dire que je ne veux pas voir des gens qui somnolent, un à ma droite et l'autre à ma gauche... Nous nous sommes basés sur la structure de fonctionnement du Conseil d'Etat ou du Conseil administratif, en créant des départements dont chacun des membres s'occupe de manière autonome, tant sur le plan de la gestion que sur celui du contenu du rapport annuel qui sera présenté à l'assemblée.

Concrètement, où se situe le changement?

Selon les nouveaux statuts, adoptés il y a quelques semaines, chaque responsable de «département» a une compétence de 5000 francs sans en référer au président. Notre budget de fonctionnement 1992/93 est de 81 007 francs et la totalité de nos dépenses est couverte par le place-

ment de nos fonds et le revenu des cotisations.

Vous insistez sur les 7 francs de ce montant, pourquoi?

Parce que chaque membre du comité se doit de payer un franc symbolique, il se sent ainsi responsabilisé, par le fait que sa mission n'est pas du bénévolat, mais bien une activité dont il est le maître.

Quels sont aujourd'hui vos problèmes spécifiques?

Nous avons réussi à mettre en place une structure adaptée aux situations qui se présentent à Genève. Notre but est de rechercher un contact permanent et une communication avec nos partenaires dans les domaines les plus divers ou avec la Société suisse des hôteliers. Il est également important d'entretenir des relations suivies avec les syndicats hôteliers. L'ouverture tout de se faire par le dialogue et, parallèlement, nous devons faire connaître à tous les problèmes de l'hôtellerie. Raison pour laquelle l'un de nos nouveaux «départements» n'a d'autre tâche que de se présenter comme porte-parole de la SHG devant la presse, et ceci de manière permanente. C'est une structure qui se met en place aujourd'hui. Nous avons également ouvert un



«Remettre les pendules à l'heure», dit M. Barroud. Photo hr

organe de renseignements, qui se charge aussi de l'édition d'un périodique apte à renseigner nos partenaires sur nos problèmes (commerçants, office du tourisme et ses membres, autorités, clientèle et, naturellement, la presse, ainsi que nos collaborateurs).

Comment concevez-vous cette action?

Grâce à la collaboration d'une entreprise de communication. Parce que nous

avons une image à défendre et que nous devons, à tout prix, changer l'impression négative que l'on rencontre trop souvent à Genève à notre sujet!

Quels seront vos partenaires pour relever un tel défi?

Tout d'abord, l'Office du tourisme, dès qu'il aura retrouvé une certaine stabilité, mais aussi les autorités politiques, sur lesquelles nous comptons beaucoup, tant du côté de la Ville que de l'Etat. Cela devrait déjà nous permettre de reconquérir la part de marché que nous avons perdue. Enfin, nous entendons faire appel aux milieux économiques pour qu'ils prennent conscience de l'apport que notre activité représente dans leurs affaires.

En définitive, comment voyez-vous l'avenir?

Les hôteliers veulent aujourd'hui que des décisions soient prises qui leur permettent de voir précisément cet avenir avec sérénité. Avec un taux d'occupation de 46% pour l'ensemble de notre capacité hôtelière, nous estimons que nous pouvons faire beaucoup mieux. C'est aussi l'un des défis auxquels nous nous attachons, avec l'aide de l'Office du tourisme! Propos recueillis par René Hug

INCOMING

Neuchâtel

Tourisme en stagnation

Comme sur l'ensemble du pays, le tourisme neuchâtelois a subi une légère baisse durant l'année du 700^e. La conjoncture fléchissante a été évoquée au cours de l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs, qui s'est tenue à Saint-Aubin.

Dans le district de Neuchâtel, les nuitées sont au nombre de 113 480, soit en baisse de 3,9%, par rapport à 1990. Pour le district de Boudry, grâce à l'ouverture de l'Hôtel de l'Aubier, à Montezillon, puis à la modernisation de l'Hôtel de la Gare, à Auvernier, les nuitées ont augmenté de 3,8% (29 097 contre 30 210 en 1991). Les établissements d'accueil de Neuchâtel et de Chaumont se retrouvent avec des chiffres comparables à ceux de 1987, mais avec une baisse de 7,7% par rapport à 1991.

«Un souffle nouveau pour le tourisme en pays de Neuchâtel? Rien ne permet de l'affirmer. Tout nous autorise à l'espérer», a relevé le président de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs, Jean-Marie Reber a souligné que la récente nomination d'un «Monsieur Tourisme», rattaché à la promotion économique devrait troubler quelques habitudes. On devrait pouvoir imaginer une nouvelle manière de vendre le canton de Neuchâtel à l'extérieur. «Il conviendrait aussi de mieux cibler une clientèle potentielle.»

L'exemple des offices de tourisme du Nord vaudois, avec des actions communes depuis Yverdon, le Balcon du Jura et Romandmôtier, a été cité en exemple. «Un premier pas a été marqué l'année dernière par l'acceptation de plusieurs communes du Littoral neuchâtelois, d'ouvrir une collaboration financière avec Neuchâtel. Plusieurs communes versent déjà une cotisation qui va permettre d'étendre la promotion de toute la région de Vaumarcus jusqu'à Cressier», a commenté Pascal Sandoz, directeur de l'OTN.

Face à la concurrence très dure des pays voisins, et aux difficultés de recrutement de personnel qualifié suisse de plus en plus rare, l'hôtellerie poursuit ses efforts en vue d'améliorer encore la qualité de son offre. «Stimulée par la Société suisse des hôteliers du canton de Neuchâtel, l'hôtellerie neuchâteloise rénove son infrastructure d'accueil et se prépare à accueillir le premier cinq étoiles de son histoire, l'Hôtel Beaufort, dont la construction se poursuit conformément à la planification», a encore expliqué le directeur Pascal Sandoz.

Une question concernant la capacité hôtelière a été posée, notamment lors de l'organisation de congrès importants. Le nombre de lits est en augmentation. L'Hôtel Beaulac va s'agrandir prochainement. La Maison du Prussien, à Neuchâtel, propose depuis le 26 octobre, une vingtaine de chambres de prestige au cachet inégalable. RJ

Tourisme jurassien

Structures mises en place

La première assemblée générale de la Fédération du tourisme du canton du Jura (FTJ) a permis de faire le point sur la mise en place des structures créées par la naissance de la FTJ, il y a un an. Celle-ci a pleinement atteint son but dans l'encaissement de la taxe cantonale de séjour, tâche que la loi lui a confiée en remplacement des communes.

VICTOR GIORDANO

En 1991, la taxe a rapporté 358 000 francs dont 68 000 ont été versés aux communes, les frais d'encaissement atteignant 63 000 francs. Le montant qui sera réparti par le gouvernement entre les offices régionaux et la FTJ atteint 211 400 francs, soit davantage que les prévisions les plus optimistes.

Faisant souvent l'objet d'analyse, les nuitées hôtelières ne représentent que 49,6% du produit de la taxe. Les séjours en appartements de vacances forment un quart du total, les hébergements collectifs 15%, les campings 10%. Plus de 20% des nuitées hôtelières sont en outre exonérées de toute taxe – enfants, militaires notamment.

Accent sur l'intérieur

Avant d'intensifier ses efforts de promotion à l'extérieur, le Jura entend

parachever le renforcement des structures administratives internes et celles de l'accueil des hôtes. Les offices régionaux doivent être déchargés de tâches administratives coûteuses et peu rentables. La FTJ entend informer les parlementaires des activités qu'elle mène à chef et des buts qu'elle s'est donnés.

Simultanément, elle entend présenter sous peu une conception du développement du tourisme en VTT et rechercher les moyens de mettre en valeur le site des Rangiers qui, une fois la Transjurane ouverte au trafic, peut devenir un lieu de rencontre dans le calme et la détente.

Collaboration régionale

Tournant résolument le dos à l'esprit de concurrence de naguère, la FTJ conduira quelques actions de promotion sur les marchés de proximité – France, Allemagne, Bénélux – d'où proviennent 80% des hôtes étrangers. Elle ne le fera plus seule, mais en collaboration étroite avec l'Office du tourisme du Jura bernois et celui du canton de Neuchâtel. Ce premier travail en commun laisse augurer d'autres formes de partenariat riches de promesses pour les régions en cause. C'est toutefois avec les partenaires groupés au sein de la Communauté de travail Jura (Vaud, Berne, Neuchâtel, Jura et les régions françaises voisines)

que seront abordés les marchés italien et espagnol.

Clos du Doubs et Suisse allemande

Enfin, la FTJ se livrera dès l'an prochain à une étude minutieuse, en collaboration avec le service cantonal de l'économie, sur le développement possible du Clos du Doubs et en particulier de Saint-Ursanne. Dans ce cas aussi, le désenclavement provoqué par la Transjurane peut faire naître des orientations nouvelles qu'il convient d'étudier en détail. En 1993, la FTJ développera ses efforts de promotion sur la base d'une conception nouvelle qui mettra l'accent sur la Suisse allemande. Près de 80% des hôtes du Jura proviennent des cantons alémaniques. Divers sondages permettent de penser que ce fort pourcentage peut encore être augmenté. Tel semble notamment devoir être le cas, si le Jura, le Jura bernois et le canton de Neuchâtel mettent leurs atouts en commun. C'est dans ce sens que les réflexions portent actuellement.

Ainsi, après quelques années agitées, le tourisme jurassien, fondé sur une loi bien réfléchie qui définit une organisation claire et efficace, a retrouvé sa sérénité et un dynamisme qu'il entend mieux canaliser que par le passé en faveur d'objectifs réalistes. La première année d'activité de la FTJ laisse bien augurer de cet avenir. □

Agents de voyages

Dix ans de formation Migros

Tout en fêtant ses dix années d'existence, la formation professionnelle des agents de voyages Migros Genève souhaite élargir l'offre de ses cours.

VÉRONIQUE TANERG

Créée en 1982 par Jean-Charles Burky, la formation professionnelle des agents de voyages de l'Ecole-Club Migros à Genève accueillait une première promotion composée de 21 élèves. Cette filière en forme aujourd'hui sept fois plus, venus de toute la Suisse romande et même de France voisine. Il s'agit de jeunes étudiants, mais aussi de professionnels qui désirent se perfectionner.

Depuis 1986, cette formation est agréée comme centre officiel de formation par l'ATA. Elle propose deux formules avec des intervenants professionnels, en cours du soir ou en cours intensif de cinq mois. L'élève alterne les cours de géographie touristique avec ceux de billetterie, de tarification ou encore la connaissance des compagnies aériennes et celle de l'anglais de l'aviation. Ainsi que les visites: Swissair, le Centre de conférences de Genève, EIBTM ou encore TCS.



En cours du soir ou en cours intensif de cinq mois, la profession d'agent de voyages peut s'apprendre sur les bancs de l'Ecole-Club Migros de Genève. Photo Kuoni

Après avoir formé ses étudiants pendant six ans au diplôme de base IATA, cette filière souhaite passer à la vitesse supérieure en intégrant dans son cursus un niveau du plus. Mais pour l'instant, l'Ecole-Club Migros est dans l'expectative. Elle attend le feu vert de l'IATA. «Lorsque les élèves commencent ce cursus», explique Anne-Charlyne Hungrecker, responsable des cours des agents de voyages depuis le début de l'année en remplacement de Jean-Charles Burky décédé au mois de décembre dernier, ils savent qu'ils veulent travailler en agences de voyages, mais ne connaissent pas les différents métiers auxquels ils peuvent accéder. Mais à la fin du cursus, ils ont élargi leur horizon et s'orientent d'eux-mêmes vers les autocaristes, les compagnies aériennes ou les t.o.»

Listes d'attente

Quatre mois avant la rentrée, l'effectif est non seulement complet, mais il existe même des listes d'attente. «La formation que nous proposons est assez complète, assure Anne-Charlyne Hungrecker. Seule la pratique fait défaut.» Pourtant, contrairement aux écoles de tourisme

françaises, les stages ne sont pas obligatoires avant de plonger dans le milieu professionnel. Selon la responsable de la formation des agents de voyages de l'Ecole-Club Migros, des tentatives ont été faites. Sans succès. «Nous souhaitons que tous nos élèves effectuent des stages en même temps. Mais si les agences de voyages nous ont réservé un accueil très positif, elles ne sont pas d'accord pour encadrer des stagiaires à n'importe quel moment. Il ne nous a pas été possible de le faire pour cette année. Mais ce n'est que partie remise.» De plus, l'émanation de l'Ecole de Duttweiler n'effectue aucun suivi des élèves: elle ne leur trouve pas un emploi ni ne réalise un annuaire des anciens élèves. Impossible donc de savoir ce qu'ils sont réellement devenus. Mais selon l'appréciation de la responsable des cours, les 42 élèves qui arrivent sur le marché du travail chaque année trouvent dans l'ensemble du travail. «J'ai été agréablement étonnée, affirme Anne-Charlyne Hungrecker. Un tiers de la première volée a trouvé un emploi avant même de passer le diplôme IATA... qui doit pourtant clore leur formation.»

Tourisme thaïlandais

Frappé par les troubles politiques

Les touristes reviendront un jour en Thaïlande, c'est sûr, mais tout dépendra de leur faculté d'oubli. Plus vite ils oublieront le Tiananmen de Bangkok, la férocité des militaires à vouloir briser, en vain, la révolte des étudiants et des défenseurs de la démocratie, plus rapide aussi sera le redressement du tourisme thaïlandais.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Il génère à lui seul plus de devises fortes (4,4 milliards de dollars en 1991, 5% du PNB), que toute autre industrie d'exportation. Tout dépendra du temps qu'il faudra au nouveau gouvernement pour s'installer et redonner au pays sa stabilité politique. Tant que régnera l'incertitude, les rumeurs de coups d'Etat, les chambres des grands hôtels de la capitale resteront vides. L'Oriental Hotel, l'un des établissements parmi les mieux cotés au monde qui affiche, en temps normal, un taux d'occupation de 60% à 70%, se retrouve aujourd'hui avec 20% de ses chambres occupées seulement.

En 1991, la Thaïlande a accueilli 5,1 millions de visiteurs étrangers. Elle escomptait en recevoir près de 6 millions cette année qui auraient laissé dans ses tiroirs-caisses 5,1 milliards de dollars. Ce résultat ne sera pas atteint. Luci Matzig, le responsable de l'agence Diethelm Travel à Bangkok, avoue que l'insurrection de la capitale a déjà coûté un mois d'affaires, mais que, d'ici quelques semaines, les touristes européens auront tout oublié des images de violence et retrouveront le «pays des sourires».

David Hendrix, un directeur de Citibank, est moins optimiste. Il parle de plusieurs années d'efforts avant que l'industrie du tourisme thaïlandais retrouve sa prospérité d'antan.

Attention, SIDA

Depuis 1991, le tourisme thaïlandais est en crise larvée. Il ne s'est pas remis encore des effets de la crise dans le Golfe persique. Le coup militaire du général Suchinda, en février dernier, ne l'a pas aidé. La récession aux Etats-Unis, en Australie et en Europe ne passe pas

inaperçue. Sans mentionner les problèmes de pollution de Bangkok mais aussi l'hécatombe du SIDA qui détourne bien des candidats au voyage en Thaïlande. Mai appartient à la saison basse dans le calendrier touristique du royaume siamois. Les hôtels affichent un taux d'occupation de 60%. Il est tombé à 20% en moyenne. Son relèvement promet de relever du travail de Sisyphe. IBM a annulé une réunion de ses cadres à Bangkok, les tours-opérateurs japonais ont sonné la retraite en rangs serrés.

Comment remplir?

«La crise a des retombées très négatives sur les affaires», reconnaît Pierre Bonnard, un responsable du Grand Hyatt Erawan Hotel. Le taux d'occupation de son établissement est, lui aussi, passé de 60% à 20% en l'espace de deux semaines.

Les autres pays de l'Asie du Sud-Est profitent des malheurs de la Thaïlande pour lancer une campagne de promotion sur le thème de la sécurité. En suggérant qu'il existe d'autres destinations tout aussi exotiques mais moins risquées que le royaume du roi Bhumibol Adulyadej.

Pas très encourageant pour une hôtellerie thaïlandaise qui a énormément investi depuis 1989 dans la construction de nouveaux hôtels et qui, rien que cette année, se dotera de 8000 à 10 000 nouvelles chambres. Comment les remplir? Par une guerre généralisée des prix. Ou encore par une contre-campagne publicitaire. Elle sera centrée sur l'intervention du monarque qui a permis au pays d'éviter le pire.

Lifting

Le transporteur Thai International devra aussi soumettre son image de marque à un sérieux lifting. Son président n'est autre que Kasat Rojananil, le commandant en chef de l'armée et l'un des personnages les plus détestés par ceux qui se sont battus pour empêcher que les militaires ne confisquent, une fois de plus, la démocratie. La compagnie s'apprête à coter ses actions en bourse. La demande (pour ses titres), avant les événements était très forte. Elle le sera sans doute beaucoup moins si Kasat Rojananil refuse d'abandonner la présidence du transporteur.

Asie

Guides sexistes

Les guides touristiques japonais consacrés aux pays d'Asie voisins réduisent leurs charmes au plus petit dénominateur commun: le sexe. Comme si la Thaïlande, les Philippines, Taïwan, Singapour n'avaient pas d'autre histoire que celle de leur industrie du sexe. Ces guides, qui vous disent tout sur les prix des prostituées de Manille, Bangkok ou Singapour, les derniers salons de massage en vogue à grand renfort de photos très suggestives, subissent aujourd'hui les foudres des mouvements féministes japonais qui demandent aux autorités de les retirer du marché.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Bestsellers KK et ses guides pour «Hommes seuls voyageant en Asie du Sud-Est» se retrouvent dans le collimateur de Femmes contre la violence sexuelle, une organisation féministe d'Osaka. Ses ouvrages se vendent très bien auprès des hommes d'affaires japonais ou des abonnés aux «sex tours», ces avions charters remplis à 98% par des hommes qui ne vont à Taipei ou Séoul que pour fréquenter leurs supermarchés du sexe.

Inconscience

«Bestsellers ne comprend pas notre réaction. Cet éditeur n'a pas conscience des torts causés aux droits les plus élémentaires des femmes. Ses guides illustrent le préjudice sexuel des hommes japonais à l'encontre des femmes des autres pays d'Asie», estime Asayo Aoki, une représentante de Femmes contre la violence sexuelle.

Pas étonnant

Pas étonnant, dans ces conditions, si plus d'un guide touristique japonais tend, en priorité, à répondre aux besoins de ces hommes qui ne recherchent en Asie que les lupanars, les strip-teases et les bars à hôtesses. Les descriptions des sites historiques, des activités culturelles, des restaurants sont à peine relevées.

Marchandage

Un guide sur les Philippines contient des cartes très détaillées des quartiers chauds de Manille avec des dizaines de photos de jeunes filles ou de jeunes garçons. Tout un chapitre sur la Thaïlande écrit par Toshio Shoji se confond avec un annuaire téléphonique. Il recense les noms de prostituées en dessous de 16 ans et, en prime, «bon marché». En Indonésie, l'auteur note que le marchandage est de rigueur, qu'il ne faut jamais payer plus de la moitié des prix proposés au départ. Ces guides montrent aussi à quel point les Japonais regardent avec condescendance leurs voisins. L'Asie n'est qu'un marché tout juste bon à absorber des produits japonais et une vaste maison de prostitution pour les troupes en goguette de la Japan Inc.

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre, région de Martigny, pour raison de santé

bâtiment

avec concession d'hôtel

Comprendant:

- café-restaurant-pizzeria
- 8 studios (loués à l'année)
- 3 chambres indépendantes
- un appartement de 7 pièces
- places de parc

Excellente situation. Affaire intéressante pour couple du métier ou société. Agences s'abstenir! Prix: Fr. 1 800 000.-. Ecrire sous chiffre R 036-12352 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 47508/44300



Place de la Navigation
Restaurant d'angle
550 m² + 150 m² en sous-sol

Très bien situé
Prix sur demande

Tél. 321 51 11 interne 209
11, Général-Dufour • CH-1211 Genève 11

LOCATION

CRANS-MONTANA

A louer

restaurant public et d'hôtel

entièrement équipé, 70 places, parking, excellent emplacement. Loyer 10% du chiffre d'affaires. (Pas de minimum exigé). C.A. actuel prouvé. Pas de mise de fonds + reprise éventuelle du petit matériel. Patente non exigée.

Ecrire sous chiffre T-036-15736 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 47507/44300



CH - 1993 VEYSONNAZ VALAIS

A louer à VEYSONNAZ
station dynamique en plein essor
dans le domaine skiable des 4 VALLÉES
à proximité immédiate de la télécabine

hôtel ★★★ de 40 lits

de construction très récente
café, bar, restaurant, pizzeria: 70 places
salle à manger de 50 places
terrasse de 80 places
bar de nuit de 30 places
complètement meublé et équipé
location fixe ou en pourcentage
libre dès novembre 1992

Pour offres ou renseignements
écrire ou s'adresser à

V. I. P. S. A
1993 VEYSONNAZ
Téléphone (027) 27 18 13
Fax (027) 27 18 18

47153/170046

Votre annonce vous apporte le succès!

Tief erschüttert erfüllen wir die schmerzliche Pflicht, den Tod unseres langjährigen und hochgeschätzten Küchenchefs

Herrn Guido Jäger

geb. 1934

bekanntzugeben.

Viel zu früh und völlig unerwartet wurde er mitten aus einem erfüllten, arbeitsreichen Leben abberufen.

Wir trauern um einen wertvollen Menschen und loyalen Mitarbeiter, der während vieler Jahre sein überragendes Können und Fachwissen in den Dienst unseres Hauses stellte.

In grosser Dankbarkeit werden wir ihm ein ehrendes Angedenken bewahren.

St. Moritz, den 11. Juni 1992

BADRUTT'S PALACE HOTEL
Familie Badrutt
Direktion und Mitarbeiter

Die Beisetzung hat am 4. Juni 1992 in Bivio stattgefunden.

LIEGENSCHAFTENMARKT



Die Gelegenheit
für ein Wirtspaar!

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.

O 47351/199176



Zu vermieten am Lago Maggiore

modern eingerichtetes Garni, 40 Betten, mit allem Komfort.

Offerten unter Chiffre 47477 an hotel revue, 3001 Bern.

47477/21024

Zu verkaufen sehr eleganter

Night-Club

140 Plätze, im Tessin (Sottoceneri), grosser Umsatz. Offerten unter Chiffre D-24-909547 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 47505/44300



Zu verkaufen in der Region um das Autobahnkreuz Egerkingen/Härkingen ein aus einer mittelalterlichen Abtei entstandenes, modern und zweckmässig eingerichtetes

Speise-Restaurant

Restaurant: 40 Plätze
Speisesaal: 50 Plätze
Walliserstube: 30 Plätze

2 vollautomatische Kegelbahnen

4-Zimmer-Wirtswohnung

Die Liegenschaft umfasst ein Areal von 1700 m² mit Parkplätzen für zirka 35 Autos und Reiseautos.

Es besteht die Möglichkeit, den Betrieb weiter auszubauen, z. B. Fremdenzimmer, Seminarräume usw.

Auskünfte und Unterlagen durch:

EMMENEGGER TREUHAND AG

für Gastgewerbe und Hotellerie

4410 Liestal

Telefon (061) 921 21 91, Telefax (061) 921 08 19

O 47132/199176

TICINO

An guter Verkehrslage im Südtesin zu vermieten

Restaurant-Nachtclub

mit Bewilligung bis 3.00 Uhr.

Ausgezeichnete Gelegenheit für ausgewiesenen Fachmann.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 44-757343 X an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 47480/44300

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

Zu kaufen gesucht 4- bis 5-Sterne-Hotel

an bester Lage, mindestens 80 Betten, kein Baurecht, mit effizientem Management und sehr guter Rendite, das aus persönlichen Gründen zum Verkauf steht.

mit Michael Trixi Treuhand, Steuern, Revisionen Bahnhofstrasse 25, 6300 Zug Tel. (042) 22 62 72; Fax (042) 22 62 06

P 47176/44300

Motels/Hotels

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

47134/241210

USA/Motel/Familienbetrieb

Nähe Colorado-Grenze/Rocky Mountains, Elch-/Bärenjagd, längste Dampflokomotivfahrt, Fischen usw. In dieser herrlich gelegenen Bergortschaft verkaufen wir: Motel mit 41 Rooms, Rest./Bar, beste Lage, Top-Zustand.
Anzahlung US \$ 275 000.-, Fax USA: 001 505 293 9553

47476/241210

Gesucht zum Mieten, evtl. Kaufen

Sitz für Erwachsenenbildung

mit mind. 10 Räumen, evtl. leicht renovationsbedürftig. In Naturnähe, sonnig, mit freier Sicht, ausserhalb Dorkern, jedoch mit öffentlichem Verkehrsmittel erreichbar. Angebote: A. Tischhauser, Hadlaubstrasse 148, 8006 Zürich.
Telefon (01) 361 79 39

47551/342890

LIEGENSCHAFTENMARKT

Von Privat aus familiären Gründen in Spanien zu verkaufen:

"Alte Mühle"

Pub/Dancing + Steakhouse

Lage: am Rio Girona in Ondara, Costa Blanca. Grosses Einzugsgebiet. Grundstück mit 4'500m², idyllische Lage.

Objekt: Ehemals "Alte Mühle", vollständig renoviert 1992.

Angebot: Steak-House 120 Pl., Pub/Dancing 420 Pl., Terrasse, Parkplätze, schöne Gartenanlage. Technik: Ganze Anlage beheizt/klimatisiert. Modernste und überdurchschnittliche technische Einrichtungen. Finanzen: Erstklassiges Objekt. Eigenkapital ab Fr. 1 Mio. Teilfinanzierung gewährleistet.

Kontakt durch:

Ch. Zimmermann, Herkulesstrasse 3, CH-5737 Menziken, Tel 064 71 00 66 / Fax 064 71 89 20

Unsere Schule sucht

Zusammenarbeit mit Hotel

(als permanente Ausbildungsstätte)

ganztägig Vollpension für zirka 25 Personen wäre zu bieten.

Im Hotel sollte ein Fitness-Studio (zirka 200 m²) eingebaut werden können, tagsüber (bis zirka 17 Uhr) für die Schule, anschliessend für Hotelgäste und Leute der Umgebung zu verwenden.

Zu finanzieren und zu betreiben: Hotelier oder Verband oder gemeinsam.

Nähe Bahnstation, einfaches Hotel, 2-3 Sterne würden genügen.

Bevorzugte Kantone: Bern, Solothurn, Aargau.



Interessenten melden sich:

Schweizerischer Verband für Fitness und Gesundheit
Verwaltung: Lüscherzstrasse 304, Postfach 8, 3234 Vinelz

Naturheil-Klinik

in Thermalbad/Kurort

Namhaftes, weltberühmtes First-Class-Hotel in italienischem K U R O R T bietet Pacht- oder Beteiligungsmöglichkeit für Naturheil-, Kur- oder Schönheitsklinik.

Telefon (003955) 239 87 84 (deutschsprachig)

Swiss Management Consultants

Borgo San Lorenzo Nr. 6 I-50123 Florenz

47079/341754

Von erfahrenen Fachleuten zu mieten oder pachten gesucht

Hotel

in der Deutsch-, Ostschweiz oder im Tessin.

Offerten unter Chiffre G 24-909504 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 47479/44300

BELLINO

Grosses im Kolonialstil erbautes typisches TESSINER HAUS mit sehr gut geführtem Restaurant und langjähriger Stammkundschaft. Sehr ruhig und sonnig gelegen. Restaurant und Gesellschaftsräume für zirka 100 Pers. Mehrere Parkplätze. Nutzfläche zirka 650 m² auf 3 Etagen. Das Objekt wird mit gesamter Einrichtung verkauft und ist noch ausbaufähig. Übernahme nach Absprache.

Interessenten erhalten Details auf Anfrage.

Via G. Cattori 3 CH 6902 - Lugano Tel. 091/54 54 88-9

Direkt vom Eigentümer wird in

COLLINA D'ORO/LUGANO ein

grosses Grundstück mit schöner Villa

(Parkanlage) verkauft. Grosse Umbaumöglichkeiten wären vorhanden. Sehr geeignet für Privatklinik, Hotel-Relais, Beauty-Farm, Stiftung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre Q 192-710280 an Publicitas, Postfach 365, 8832 Wollerau.

P 47509/44300



hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name			
Vorname			
Beruf/Position			
Strasse/Nr.			
PLZ/Ort			
Telefonnummer			
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-
<input type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen			

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

Insertieren bringt Erfolg!

Kooperation SHV - SWV

Interesse für das Gastgewerbe wecken

Der Wirtverband Graubünden will in Zusammenarbeit mit dem Bündner Hotelierverein im kommenden Herbst eine Aktion unter dem Motto «Essa, trinka, schlofa» durchführen und damit Schulklassen die Möglichkeit geben, sich auf kreative Art und Weise mit dem Gastgewerbe auseinanderzusetzen.

Die Idee zu dieser originellen Aktion, mit der das Interesse von jungen Menschen an einer beruflichen Ausbildung im Gastgewerbe geweckt werden soll, stammt aus der Innerschweiz. Der Wirtverband Nidwalden setzte sie in die Tat um und konnte mit dieser unkonventionellen Nachwuchskampagne einen grossen Erfolg verzeichnen. «Bei uns fiel diese Aktion auf fruchtbaren Boden, und wir konnten damit auch so manche Vorurteile gegenüber gastgewerblichen Berufen abbauen», weiss *Herbert Huber*, der bis vor kurzem den Wirtverband Nidwalden präsidierte. Er war es auch, der die Bündner Kollegen ermunterte, diese Aktion nachzuahmen. Der Wirtverband Graubünden liess sich nicht zweimal bitten und beabsichtigt, ab Herbst 1992 bis zum Frühling 1993 gemeinsam mit dem Hotelierverein die Kampagne «Essa, trinka, schlofa» – so sehen Bündner Lehrerinnen und Schüler das Gastgewerbe – durchzuführen.

Gastgewerbe kennenlernen

An dieser Aktion in Form eines Klassenwettbewerbs, die auch vom Bündner

Erziehungsdepartement begrüsst wird, können sich alle Schulklassen vom 1. bis 10. Schuljahr beteiligen. Die Schüler sollen dazu motiviert werden, sich auf kreative Art und Weise mit dem Gastgewerbe auseinanderzusetzen und ihre Eindrücke «bildnerisch gestalten». Die mitmachenden Klassen haben die Möglichkeit, in ihrer Region einen Gastgewerbebetrieb zu besichtigen, um die entsprechenden Dienstleistungen und das Umfeld eines solchen Betriebes näher kennenzulernen.

Enttäuschende Reaktion

Realisiert werden kann eine solche Kampagne nur über die Schule bzw. die Lehrerinnen und Lehrer. In einem Brief wurden sie über Sinn und Zweck dieser Aktion orientiert und zum Mitmachen mit ihrer Schulkasse eingeladen. Die Reaktion darauf war bisher schlichtweg enttäuschend. Von 1500 angeschriebenen Lehrerinnen und Lehrern haben erst ein Dutzend ihre Teilnahme an «Essa, trinka, schlofa» zugesichert. Um die Aktion durchführen zu können, wäre im Minimum das Mitmachen von 50 Klassen erforderlich, bei 100 Klassen könnte sie regional abgewickelt werden. *Fluregn Fravi*, der Geschäftsführer des Wirtverbands, ist enttäuscht über das geringe Echo, das die Aktion «Essa, trinka, schlofa» bisher bei den Bündner Lehrerschaft hervorgerufen hat, hofft aber, dass innert nützlicher Frist doch noch so viele Anmeldungen eingehen werden, um diese Aktion, die keinen kommerziellen Zweck verfolgt, starten zu können. *FS*

Hôtellerie valaisanne

L'AHV a 75 ans... et un cœur intact

Pour ses trois-quarts de siècle, l'Association hôtelière du Valais (AHV) s'est offerte une année touristique record, deux jours de festivités, une assemblée générale relevée, une plaquette-souvenir, une médaille commémorative, une petite pièce de théâtre... et même un bout de maison. Mais même au royaume des vacances le temps n'est pas toujours à la fête et, si le client est roi, l'hôtelier a parfois quelques menus soucis.

JOSÉ SEYDOUX

L'AHV s'est installée récemment dans la Maison du Valais, à la rue Pré-Fleuri, où se sont intelligemment regroupées diverses associations: la Chambre valaisanne de commerce, l'Union valaisanne du tourisme, la société de promotion économique Sodeval. «Ce rapprochement devrait nous faire bénéficier de la synergie de nos voisins et accentuer ainsi le rayonnement, donc l'audience de notre association», a expliqué M. *Otto Kuonen*, président de l'AHV, qui, dans son exposé, s'est notamment prononcé en faveur d'une meilleure prise en considération de l'indigène chargé d'accueillir des hôtes au sein du «biotope touristique».

La gestion des hôtels valaisans

Modèle depuis longtemps, le rapport d'activité de l'AHV, commenté lors de ces assises par M. *Eric Bisele*, directeur de l'AHV, contient nombre de renseignements sur l'évolution de l'hôtellerie valaisanne (800 établissements, 33 436 lits). L'année record 1991, avec 4,2 millions de nuitées hôtelières et une recette touristique estimée par extrapolation à 4,2 milliards de francs (11,9% du chiffre concernant toute la Suisse), cache cependant la situation difficile de l'hôtellerie si l'on songe à son résultat net – 0,8% seulement des recettes d'exploitation – et aux 50,2% des charges que représentent les frais de personnel!

Appel aux autorités

Deux autres préoccupations pour l'AHV: le maintien de conditions financières avantageuses pour l'encouragement à la rénovation du parc hôtelier cantonal et le renforcement de la qualité

de la formation professionnelle des cadres et chefs des PME. Le directeur des hôtels valaisans lance, à cet égard, un appel aux autorités cantonales et fédérales pour qu'elles solutionnent les problèmes de crédit hôtelier. Pour le reste, la future Loi valaisanne sur l'hôtellerie et la restauration devrait favoriser la formation professionnelle et permettre la création d'un fonds propre à ces deux secteurs.

Tradition et sagesse

La section valaisanne de la SSH, dont le budget de fonctionnement ascende à 350 000 francs, a reçu, au cours de son assemblée générale historique, un sympathique message de M. *Alberto Amstutz*, nouveau président de la SSH, qui a souligné «l'unité dans la diversité» de l'hôtellerie valaisanne et en a relevé «l'effort exceptionnel et la sagesse» tout au long des 75 ans de son association.

Salut aux pionniers

Même hommage de la part de M. *Gilbert Debons*, président de la Ville de Sion: «Mon salut va aux pionniers du tourisme valaisan, aux premiers hôteliers qui ont anticipé, avec foi et conviction, l'évolution de notre civilisation des loisirs. Ils ont donné à notre canton, à nos villages, à nos villages ces strates, ces couches accumulées faites d'infrastructures d'esprit d'ouverture et d'accueil de l'étranger qui nous permettent aujourd'hui d'occuper une place de choix dans le vaste marché commun du tourisme international.» D'autres messages de reconnaissance ont été adressés à l'AHV par MM. *Herbert Volken*, président du Grand Conseil valaisan, *Raymond Deffert*, conseiller d'Etat, et *Pierre Moren*, président de la Société de développement de Sion, ancien président central de la FSCRH.

1917-1992: une plaquette de *Bernard Giroud* retrace très agréablement les péripéties de l'AHV et de ses sections régionales sous le titre «Calèche-Jet». Enfin, notre confrère *Pascal Thurre* a ajouté avec talent au menu de cette assemblée générale une savoureuse saynète, «La marmotte à la polenta», évoquant la naissance de l'Association. Le cœur de l'hôtellerie valaisanne a peut-être 75 ans... il reste gros comme ça!

EHL



Coupe de golf des hôteliers

Mardi 2 juin, le Golf Club de Lausanne accueillait une cinquantaine de joueurs venus disputer la Coupe des hôteliers, première rencontre réservée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Organisée à l'initiative de Christian Seiler, président du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), avec l'appui d'André Peier, administrateur délégué de Moët & Chandon (Suisse) S.A., et d'Edouard Tissot, administrateur délégué des Tissages de toiles de Berne S.A., la compétition était suivie de la remise des prix et d'un buffet

à l'EHL, avec la participation de Caviar House et de la maison Davidoff. Le palmarès comportait huit prix dont: 1er prix de la journée brut: Corrado Fattore, Hôtel Crans Ambassador; 1er prix net, 1re série: Gerwin Feldner, Hôtel Le Mirador, Mont-Pèlerin; 1er prix net, 2e série: Claude Debons à Sion; 1er prix dame: Alexandra Bernhard, étudiante EHL. Le trophée des hôtels Seiler sera remis en jeu lors de la prochaine édition de la Coupe des hôteliers, le mardi 1er juin 1993, année du centenaire de l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Bellevue Hilterfingen

Rechtzeitig auf die Sommersaison kommen Hilterfingen und die Thunersee-Region zu zusätzlichen 50 Zimmern. Die nach einer Saison Zwangspause erfolgte Wiedereröffnung des bald 80jährigen Hotels Bellevue wurde denn auch von allen Seiten als «Glücksfall» bezeichnet.

Die Geschichte des Hotels war seit Baubeginn im Jahre 1914 mehr als nur wechselvoll. In den 20er Jahren als eines der modernsten Hotels bekannt, konnte es doch nie richtig Fuss fassen und kämpfte nicht nur gegen die Gemeinde und den damaligen Wirtverein, sondern auch mit den Widerwärtigkeiten eines typischen 1-Saison-Seehotels. Vor rund zwei Jahren schien das Schicksal des Bellevue endgültig entschieden zu sein: Pläne und Kaufabsichten für ein Altersheim wurden in der Öffentlichkeit bekannt. Nur dank einem weisen Entscheid der Gemeinde konnte die Umnutzung verhindert werden.

Zu Beginn dieses Jahres kaufte eine Interessengruppe das Hotel und nahm umfassende Renovationsarbeiten vor. Mit *Hans Fankhauser*, Verwaltungsratspräsident, und *Felix Milt* als Gastgeber

steht dem Bellevue ein Gespinn vor, das viel Optimismus ausstrahlt, die richtige Dosierung von Mut und Unternehmertum, gepaart mit viel Liebe, zu einem wunderschönen Objekt gefunden hat. Gastgeber Felix Milt will das Bellevue als 2-Stern-Ganzjahresbetrieb führen und das Schwergewicht auf Gastfreundschaft, Betreuung und Freundlichkeit mit einem attraktiven Preis/Leistungsverhältnis legen. Das Hotel verfügt über 50 Zimmer (seeseitig alle renoviert und mit Bad/WC), zwei Restaurants mit insgesamt knapp 200 Plätzen, Seminarräumlichkeiten und einem herrlichen Park mit Seeanstoss und eigenem Bootsteg. Die Preise variieren von 43 bis 88 Franken für Zimmer/Frühstück. Die Seminarpauschalen liegen zwischen 130 und 140 Franken.

Schnuppern empfehlenswert

Noch ist das Hotel nicht voll ausgebucht, obschon die Buchungen für die Hauptferienzeit vielversprechend sind und das Seminargeschäft ein Renner zu werden scheint. Warum nicht einige Tage schnuppern und bei dieser Gelegenheit noch das 2. Wunder am Thunersee erleben, die eben wiederaufgestandene DS Blümlisalp? *shv*

Haftung für Produkte und Dienstleistungen

Euro-Fenster (Teil III)



Drei Richtlinien der EG sind für die Schweizer Hotellerie von besonderem Interesse:

- Die Richtlinie 85/374/EWG über die Haftung für fehlerhafte Produkte (Produkthaftung)
- Die Richtlinie 90/31 EWG über Pauschalreisen
- Die Richtlinie 91/C12/11 (in Vorbereitung) über die Dienstleistungshaftpflicht

Die Produkthaftung wird auch im Falle eines Alleingangs der Schweiz eingeführt, da schweizerische Exportprodukte im EWR ersatzpflichtmässig benachteiligt würden. Als Produkte gelten bewegliche Sachen, somit in der Hotellerie praktisch nur die Küchen-erzeugnisse. Die Haftung ist ausservertraglich und verschuldensunabhängig (Kausalhaftung). Konkret bedeutet dies bei einem Schadensfall: Der Hotelier muss beweisen, dass er zum Beispiel bei der Verarbeitung von Eiern die Sicherheit, die man unter Berücksichtigung aller Umstände zu erwarten berechtigt ist, gewährleistet hat. Ansonsten gilt das Produkt als fehlerhaft, und der Schaden ist zu ersetzen. Diese sogenannte Kausalkette kann unterbrochen werden, falls be-

wiesen werden muss, dass zu jedem Zeitpunkt der Produktion der Fehler nicht erkannt werden konnte. Dies ist nur möglich mit einem internen Controlling (Qualitätssicherung i. e. S.).

Die Richtlinie über die Dienstleistungshaftpflicht ist im Prinzip analog zur Produkthaftung. Es werden aber nicht nur die Küchen-erzeugnisse, sondern die ganze Dienstleistung des Hotels abgedeckt. Auch hier handelt es sich um eine Kausalhaftung; das Hotel muss beweisen, dass der Schaden unter Berücksichtigung aller Umstände nicht vermeidbar war.

Die Richtlinie über Pauschalreisen tangiert im Prinzip nur den Vertrag zwischen Veranstalter und Reisendem. Der Veranstalter ist gegenüber dem Verbraucher haftbar für die ordnungsgemässe Erfüllung der vertraglichen Verpflichtung. Unabhängig davon, ob er selbst oder andere Dienstleistungsträger diese Verpflichtung zu erfüllen haben.

Dies wirkt sich, da Angaben im Prospekt für den Veranstalter bindend sind, natürlich indirekt auf den wichtigsten Partner der Veranstalter, den Hotelier, aus. Der Gastaufnahmevertrag zwischen Veranstalter und Hotel wird «verschärft» (Kleingedrucktes). Der Veranstalter wird den Vertrag so ausgestaltet, dass er die Möglichkeit hat, bei Nichterfüllen oder mangelhaftem Erfüllen des Vertrages auf das Hotel zurückzugreifen. *LS*

ON NOUS ECRIT...

Lettre ouverte à Jean-Pascal Delamuraz

Monsieur le Conseiller fédéral, J'ai beaucoup apprécié votre intervention, votre sens de l'humour et votre énergie lors de l'assemblée des délégués de notre association à Lausanne le 26 mai dernier.

Votre réplique à notre vice-président sur les moyens techniques (en l'occurrence la voile) à adopter pour ne plus devoir se pencher sur les rames, me pousse à quelques considérations au sujet de la navigation des hôtels en Suisse.

Tout d'abord, il n'est pas évident de hisser des voiles pour une navigation fluviale dans notre pays, mais vous êtes, Monsieur le conseiller fédéral, homme lacustre autant que moi et vous savez sûrement que les capitaines de voiliers, craignent particulièrement deux situations: les tempêtes et encore plus le calme plat.

Or, je dirais que nous nous trouvons actuellement dans la deuxième.

Il est vrai que les bateaux ne sont pas tous en train de couler («Die Lage ist besser als die Stimmung»), mais en général ils ne vont pas fort. (De) Mercure, lui, était bien le Dieu du commerce; et bien qu'il eût des ailes au casque et aux pieds, il n'avait pas le don, hélas, de pouvoir gérer les vents. Le Dieu du vent, Eole, celui qui, entre autre, fait avancer les voiliers, me paraît un peu hors de souffle et la basse pression économique que nous vivons ne fait pas trop bouger la flotte.

Le risque majeur, dans ce cas, est d'aller à la dérive et de terminer sur un bas fond ou contre les rochers. Tout navire peut alors, pour se dépanner et pour éviter le pire, brancher un petit moteur auxiliaire, qui lui permet au moins de gouverner.

En coupant trop fort les subventions à la Société de crédit hôtelier, on enlève de l'essence au moteur auxiliaire de l'hôtellerie suisse et les risques de se laisser emporter par les courants s'agrandissent.

Au nom de tous les navigateurs (rameurs, véléristes, pêcheurs et autres) je vous serais très reconnaissant si vous pouviez faire de sorte qu'on laisse au Crédit hôtelier l'essence qu'on lui avait promise.

De ma part je vous promets que je continuerai, avec beaucoup de collègues, de faire de mon mieux pour ramener.

Si, de plus, vous réussissez à secouer un peu l'EC... (l'Ecole commerciale) pour lui faire monter la pression atmosphérique (vous êtes bien placé puisque selon les dernières indications celle-ci se mesure en «Hecto-Pascals...») nous pourrions enfin reprendre le large.

Je serais ravi et fier, Monsieur le Conseiller fédéral, de vous emmener un jour sur mon petit bateau.

Avec l'expression de mes sentiments dévoués ainsi que mes salutations les meilleures.

C. Kneschaurek jun.,
Président de la SSH, Section de Lugano
Hôtel Du Lac, 6902 Lugano-Paradiso

SHV TEILT MIT

Fert Tours International hat seit dem 1. Juni 1991 alle Reservierungen, Arrangements und Zahlungen der Firma Euro Mountain in Genf übernommen. Euro Mountain wird als Abteilung der Firma Fert Tours International weiterbestehen. Damit wird der Eintrag in die vertraglichen Informationen über Reiseveranstalter hinfällig.

REKLAME

EDV für Restaurant und Hotel	RAM
RAM Informatik	
Schlothemlich 2a	
6210 Sursee	
Tel. 045 21 95 55	
Fax 045 21 96 88	
Alles aus einer Hand	
<input type="checkbox"/> Frontoffice <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Gruppenreisen	

Leicester Square London



Ist die SVZ royal?

Königliches Ambiente vor den Toren des Swiss National Tourist Office in London: Königin Elisabeth II. herself erschien zur Neueinweihung des Leicester Squares in der City of London – bei Nieselregen, wie denn sonst? Nur wenige Meter vor der Niederlassung der Schweizerischen Verkehrszentrale beschritt sie den nach Tiefbauarbeiten fussgängerfreundlich neugestalteten

Leicester Square im Zentrum der englischen Hauptstadt. Zu einem Besuch des Schweizerischen Fremdenverkehrsbüros reichte es allerdings nicht. Es ist der Redaktion nicht bekannt, ob Her Royal Majesty die Zeit zur Schlichtung familiärer Zwiste nutzen wollte oder zur Vorbereitung ihrer Staatsvisite bei Monsieur Mitterrand in Paris.

Bild Toni Marshall

Bourse Evian des jeunes talents

Originalité à tout prix

Originalité à tout prix! Ainsi pourrait-on qualifier – de manière présumée – l'édition de la Bourse «Evian» des jeunes talents, dont les résultats ont été proclamés la semaine dernière au Montreux-Palace. Projet d'hôtel démontable, concept pour un service traiteur sur l'eau ou encore module pour l'accueil et la restauration de dix-huit personnes dans les cas de catastrophe: l'originalité a été réellement mise au pouvoir par les concurrentes et concurrents.

Créée en 1982 en France par la Société des eaux minérales d'Evian, la Bourse Evian des jeunes talents, a été organisée pour la première fois en Suisse l'an dernier. Elle a pour but d'encourager les élèves des écoles hôtelières, par son aide matérielle et morale, à concrétiser des projets classiques ou novateurs dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

La sélection des meilleurs projets a été opérée cette année à l'Ecole hôtelière de Lausanne et au Centre international de Gllion. Ces projets ont ensuite été classés par le jury national, composé de personnalités du monde de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Il est vrai que l'idée d'un hôtel démontable a de quoi séduire, ne serait-ce que les villes de congrès obligées d'absorber des occupations extrêmes lors de certains grands rassemblements exceptionnels. Ce dossier a en tous les cas eu les faveurs du jury qui l'a placé au premier rang, récompensant ainsi le talent de Zenon Christoforou et Alain-Christophe Defechereux, tous les deux élèves du Centre International de Gllion. Crédible et bien pensé, le concept intitulé «Eole» est avant tout destiné aux chaînes d'établissements une et deux étoiles. Fait pour évoluer en fonction des besoins, cet hôtel démontable peut être entièrement rangé dans des containers: une formule «mise en boîtes» qui fait présentement l'objet d'études complémentaires en Argentine.

Le deuxième prix a été attribué à Pontus Musa, de l'Ecole hôtelière de Lausanne, auteur d'un service traiteur sur l'eau, avec bouées d'amarrage autour d'un restaurant flottant. Moins «joyeux» mais peut-être plus utile est le projet classé en troisième position, à savoir «Concept module home». Christophe Cousson et Antoine Vincent, tous les deux de l'EHL, ont voulu montrer que l'accueil est également une d'urgence capitale en cas de catastrophe: leur module devrait ainsi pouvoir accueillir, nourrir et loger dix-huit personnes dans les pires situations. JCK



Roland Huber (Bild) ist Filialleiter des media reishop, der vor einigen Wochen erst im Einkaufszentrum Mühlematt in Oberwil BL eröffnet wurde. Es ist dies neben Dornach und

Basel das dritte Reisebüro des Sprachreiseveranstalters media lingua-travel ag von Mark A. Winkler. Im media reishop werden hauptsächlich Reisen vermittelt, bei weitem nicht nur für Sprachaufenthalte. Roland Huber bringt an die 25 Jahre Branchenerfahrung mit. Zuletzt arbeitete er während sieben Jahren bei Caravelle Reisen AG in Basel. An seinem neuen Arbeitsplatz wird er unterstützt von Rosetta Ruzza, die vorher bei Marioni + Ruzza Reisen/Ferien war.

American Airlines s'offre les services d'un expert en tourisme, selon un communiqué de presse. Nicolas Simonin sera son nouvel Account Manager pour la Suisse romande. Dès le 1er juillet, il sera basé à Genève. Le bureau de Zurich continue cependant de s'occuper de toutes les réservations et du ticketing.

Lukas Kunz, erfolgreicher Grossmetzger, Chämsalamifabrikant und seit einiger Zeit auch SHV-kritischer Hotelier, hat Ärger mit den Riganern. Wie der Tages-Anzeiger vom 6. Juni 1992 schreibt, geht es um den Dorfplatz auf der Rigi, einzige lokale Einkaufsmöglichkeit für die rund 70 Ri-

garianer. Dieser beliefert auch die Hotels auf der Rigi. Doch die beiden Kunzschen «Heidi's Hotels» scheuen aus, weil sich Kunz dem Laden nicht verpflichtet fühle. Seine Verpflegung bezieht er anderswo. Als Hotelier glaube Kunz nicht, dass er die Chaletbesitzer subventionieren müsse, denen das Ladel natürlich zugute komme, wenn sie beim Einkauf noch etwas vergessen haben. Doch nicht nur der Ladenboykott, auch der Verkehrsvereinsboykott von Kunz macht den Riganern zu schaffen. Beiträge an den Kurverein zahlte er noch keine! Falls der Laden (nicht der Kurverein!) eingehen sollte, so Kunz, werde er selber einen eröffnen. – Wird's dann billiger?

Mario und Margreth Gubser, die zuletzt während vier Jahren das Hotel Cresta in Savognin leiteten, haben die Nachfolge von Doris und Hanspeter Kreuzinger in der Führung von Morosanis Pöstli in Davos angetreten. Erklärtes Ziel des neuen Direktionspaares ist es, die Tradition des renommierten Hauses (es gilt auch als Davoser Residenz der Schweizer Bundesräte und des Nationalbankkaders) weiterzuführen und den guten Namen des Pöstli aufrechtzuerhalten.

Während sieben Jahren führte das Ehepaar Gerlinde und Alex Dürig nun das Restaurant Bergli in Bergdietikon. Dank seinem Fachwissen und seiner Kreativität erlebte das Bergli einen regen Zulauf, Alex Dürig wurde mit seinen Gerichten weit über die Kantons-grenze hinaus bekannt. Durch eine schmerzvolle Gelenkkrankheit ist Frau Dürig nicht mehr in der Lage, die

vor allem auch körperlich anstrengende Arbeit auf lange Sicht zu verrichten. Das Pächterehepaar hat sich deshalb entschieden, das Bergli auf Ende Juni 1992 zu verlassen.

Alex Dürig startet am 1. August 1992 als Produktionsleiter bei der Huguenin AG in Basel. Dort wird er die anspruchsvolle Aufgabe übernehmen, für die Restaurantbetriebe Huguenin, Roter Engel und Al Giardino (alle in Basel) zeitgemässe kulinarische Konzepte zu erarbeiten und einzuführen.



Der Wechsel im Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad ist nun vom Verwaltungsrat vollzogen. Als Direktor konnte Benno Welschen (links) und als neuer Küchenchef Werner Rätz (rechts) gewonnen werden. Der Walliser Benno Welschen, 50, hat zuletzt 14 Jahre lang das Relais & Châteaux Hotel Sprüngli Schloss in Zürich als Direktor geleitet.

Ebensowenig ein Unbekannter ist Werner Rätz, 33, der nach Stationen in renommierten Hotels (z. B. Schweizerhof Bern) seit 1985 im Rathaus in Aarberg (16 Gault-Millau-Punkte) tätig war. Das Hotel soll ab Anfang Juni wieder durchgehend geöffnet sein.

Swissline in Liquidation

HDP und Bytelink bleiben Partner

Obschon sich Swissline mit den zwei wichtigsten Computerunternehmen im Schweizer Tourismus über eine inkünftige Kooperation einig war, beschloss der Verwaltungsrat des nationalen Informations- und Reservierungssystems vergangene Woche überraschenderweise die Liquidation des Unternehmens.

PETI GRUNDER

Somit bleibt für Swissline fast nur das Verdienst, die beiden Computerunternehmen zusammengebracht zu haben: Diese nämlich wollen auch inkünftig zusammenarbeiten.

«Der Verwaltungsrat der Swissline AG hat an seiner Sitzung vom 10. Juni 1992 in Bern beschlossen, einer ausserordentlichen Generalversammlung vom 24. Juni 1992 die Auflösung der Firma zu beantragen. Die Voraussetzungen für die Realisierung des Projekts waren nicht gegeben.» Dies teilte die Schweizerische Tourismus-Information und Reservation AG am 11. Juni in einer ziemlich dünnen Pressemitteilung mit.

Swissline hat es also nichts genutzt, Kooperationsverträge mit der HDP Software AG in Zug und der Bytelink AG in Rotkreuz (zwei führende Computerunternehmen im Schweizer Tourismus) unterschrieben zu haben, wie die hotel+touristik revue an eben diesem 11. Juni berichtete. An «Modalitäten» sei das Ganze gescheitert, erklärt Daniel Fischer, Geschäftsleiter der von SBB, Swissair, PTT, SVZ, STV und SHV getragenen Swissline.

Fehlendes Vertrauen

Bekanntlich hatte das Parlament dem Projekt Swissline im Dezember 1991 die finanzielle Unterstützung verweigert. In der Folge signalisierten tourismusfremde Unternehmen, das gefährdete Infor-

mations- und Reservierungssystem zu unterstützen. Diese Unternehmen verfolgen indessen nicht a priori die Interessen der zukünftigen Nutzniesser von Swissline, was schliesslich mit zum Scheitern führte: «In den Verhandlungen mit verschiedenen interessierten Investoren», so Swissline in der erwähnten Pressemitteilung, «konnten die Voraussetzungen für eine erfolgversprechende Realisierung nicht hinreichend geschaffen werden.»

Im Klartext mangelte es am nötigen Vertrauen. Der Verwaltungsrat war einem partnerschaftlichen Modell mit branchenfremden Partnern zwar nicht abgeneigt, doch wollte er sich verständlicherweise nicht der Gefahr eines Diktats von aussen aussetzen: Wer auf lange Sitz die Kontrolle an Swissline hält, kann unter anderem die Tarife diktieren, was für dereinst angeschlossene Verkehrsvereine und -verbände ein böses Erwachen hätte bedeuten können.

Phoenix aus der Asche

Die anberaumte Liquidation von Swissline ist allerdings offenbar nicht das letzte Wort in Sachen nationales Reservierungssystem: Bytelink und HDP gedenken nämlich, auch nach dem endgültigen Scheitern von Swissline zusammenzuarbeiten. Für die zweite Hälfte 1993 stellen die beiden Computerunternehmen eine gemeinsame Lösung auf lokaler und regionaler Ebene in Aussicht, welche die Stärken beider Unternehmen in sich vereinen soll. Reservation, Information und Verwaltung touristischer Daten sollen dann auf den Systemen beider Unternehmen problemlos laufen. In einem zweiten Schritt wollen sich Bytelink und HDP schliesslich dem Aufbau eines Nachfolgers von Swissline widmen, wobei es diese Pläne angesichts verschiedener Sonderzüge in dieser Sache mindestens ebenso schwer haben

dürften wie die ausgereiften Pläne von Swissline.

Die Basis zu einem nationalen System scheint jedenfalls nach wie vor gegeben, und trotz (oder wegen) des Scheiterns von Swissline bleibt die leise Hoffnung, dass man im harten internationalen Konkurrenzkampf endlich über seinen lokal oder regional kolonisierten Schatten springt und sich zum Wohle des ganzen Schweizer Tourismus doch noch auf eine gemeinsame, freund-eidgenössische Lösung einigt.

Leidensgeschichte einer Vision

Ab Anfang 1990 hat eine Arbeitsgruppe ein Konzept für ein nationales touristisches Informations- und Reservierungssystem erarbeitet.

Am 18. Februar 1991 gründeten Swissair, SVZ, SBB, STV, KMG, PTT, SHV, Biga, VSKVD und RDK unter dem Präsidium von Klaus Hug, Direktor des Biga, eine nationale Trägerschaft.

Am 23. September 1991 bewilligte der Bundesrat 3,5 Millionen Franken als Starthilfe für Swissline.

Am 12. Dezember 1991 lehnte der Nationalrat, im Gegensatz zum Ständerat, der Swissline positiv gegenüberstand, den Kredit für Swissline ab. Im Differenzbereinungsverfahren folgte der Nationalrat dem Ständeratsentscheid.

Die für den 19. Februar 1992 geplante Liquidation der Swissline AG wird noch einmal verschoben.

An der Verwaltungsratssitzung vom 10. Juni 1992 kommt eine alternative Finanzierung nicht zustande. Der Termin für die Liquidation wird auf den 24. Juni 1992 festgelegt. SR

"Unsere Empfehlung aus guter Erfahrung":

Zeitersparnis und zusätzliche Produktivität. Über 100 zufriedene Hoteliers.

Wir Fachhändler beraten Sie gerne:

IMTHOG AG Wickert, Kleeb + Partner AG Gastrodata NCR (Schweiz) Data Center Simultan AG
3001 Bern 6330 Cham 6645 Brione s/Minusio 8306 Brüttisellen 6246 Allschoten 1201 Genf 6903 Lugano
031/24 33 12 042/41 45 45 093/33 83 97 01/833 33 11 062/86 81 71 022/732 49 39 091/57 35 35

DIALOGhotel

Die einzige integrierte Schweizer Front- und Backoffice-Lösung, von Hotelfachleuten und Simultan für Sie entwickelt.

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 25 18. JUNI 1992



VILLA MAGLIASINA

CH-6983 Magliaso-Lugano

Für mein direkt am Golfplatz Lugano gelegenes Viersternhotel «VILLA MAGLIASINA» suche ich eine neue

Führungspersönlichkeit

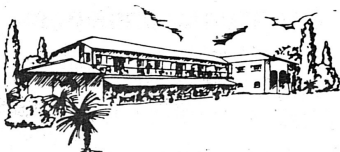
Als Profi innerhalb der Hotellerie ist Ihnen die prioritäre Zielsetzung, «das Unternehmen am Markt auszurichten», bestens vertraut. Ihr Erfolg misst sich an der Motivation Ihres Teams, was sich auf die Zufriedenheit unserer Gäste auswirkt.

Meine Leitsätze setzen Sie als führungserfahrene, unternehmerisch denkende und integre Persönlichkeit selbstständig in die Tat um.

Wenn Sie als leistungsorientierter Direktor mit Vorbildfunktion Ihre Mitarbeiter zu begeistern verstehen, übertrage ich Ihnen gerne die Leitung meines Betriebes.

Bitte adressieren Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen persönlich an mich:
Frau M.-L. Abbühl-Borner
Malaicher 6
8126 ZUMIKON

Diskretion ist für mich eine Selbstverständlichkeit. Ich freue mich, Ihnen mein Unternehmen im Detail vorstellen zu dürfen.



47485/256935

Chef saucier/Sous-chef

gesucht in ****-Hotel.

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 47305 an hotel revue, 3001 Bern.

47305/2003



Telefon (028) 59 11 01

Auf die Sommersaison 1992 suchen wir für unser 3-Stern-Hotel mit 80 Betten und Restaurant Dom-Stübli

Direktionsassistent(in)

(Administration, Réception, Personalwesen, Gästebetreuung)

Besitzen Sie einen Hotelfachschulabschluss oder haben Sie eine fundierte Hotelausbildung, dann erwarte ich gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Supersaxo Lang, Hotel Dom
3906 Saas Fee, Telefon (028) 59 11 01

47574/29670



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

Zum Eintritt per Anfang oder Mitte Juni 1992 suchen wir für unseren gut frequentierten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Ostschweiz

Küchenchef

Wir erwarten bestausgewiesenen Fachmann, welcher in unserer neu eingerichteten Küche einer mittleren Brigade vorstehen kann.

Ebenso legen wir Wert auf

- seriösen Einkauf
- ernährungsbewusste Verarbeitung
- gute Lehrlingsausbildung
- abwechslungsreiche Menuegestaltung
- gute Organisation und Einteilung der unterstellten Mitarbeiter

Falls Sie diese ausbaufähige und gut honorierte Aufgabe anspricht, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 46590 an hotel revue, 3001 Bern.

46590/38237

Welcher DIREKTOR möchte 1993 ein

Beauty-Center

eröffnen?

Vier- oder Fünfsterhotel ★★★★★

Top-Frau mit 20jähriger Berufserfahrung, eigener Praxis, möchte sich in einem eleganten Hotel etablieren. Einrichtung und Inventar vorhanden.

Erwarte: Chefposition evtl. eine zweite Person zur Mithilfe (Anlernkraft), Ganzjahresstelle, sichere Anstellung

Berufe: Staatl. dipl. Podologin/med. Fusspflege, Gesundheitsmassagieurin für Sportmassagen, inkl. Fussreflex, Naturkosmetikerin, Beraterin für Aromatherapien, Seminarerfahrung

Offerten unter Chiffre 47474 an hotel revue, 3001 Bern.

47474/342564

Auf die Wintersaison 1992/93 hin suchen wir für unser Hotel im Berner Oberland eine neue

Direktion

Zum 3-Stern-Hotel mit 120 Betten gehören Restaurant, Seminarräume, Sauna und Hallenbad.

Verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung im Hotelfach, fühlen Sie sich motiviert und befähigt, zwischen 20 und 30 Mitarbeiter(innen) zu führen und unseren Gästen ein zuvorkommender Gastgeber zu sein, so bitten wir Sie um schriftliche Bewerbung unter Chiffre 47473 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

47473 342572

Hotel CRAP^{****}Ner

Wo ist der...

Jungkoch (Sie/Er) ...

... welche(r) in einem jungen Team sein (ihr) Talent als Tournant(e) unter Beweis stellen will?

Wir erwarten viel von ihm (ihr), dasselbe gilt auch umgekehrt.

Es freut uns schon heute, Sie kennenzulernen – unsere Arbeitsbedingungen sind gut.

Kommen Sie und testen Sie uns.

Auf Ihr Telefon oder Ihr Vorbeikommen wartet

U. Toprieser

Flims

Restaurant Giardino · Bar · Dancing · Hallenbad
7017 Flims Dorf · Telefon 081 39 26 26

47487/11142

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-12
Internationaler Stellenmarkt	13-14
Stellengesuche	14

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	12-13
Marché international de l'emploi	13-14
Demande de l'emploi	14

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Für einen Betrieb in Basel suchen wir in Jahresstelle eine(n)

DIREKTIONSASSISTENTEN (-IN)

mit Kenntnis in Service, Administration, Economat (Einkauf und Verwaltung). Sprachen D, E und F. Eintritt Oktober. Es erwartet Sie eine interessante Arbeit in einem vielseitigen Betrieb.

Auf 1. September 1992 oder nach Vereinbarung suchen wir für ein ****-Hotel (150 Betten) im Berner Oberland einen

CHEF DE RÉCEPTION m/w

Anforderungen: gute Berufsbildung und Erfahrung in einem Betrieb von ähnlicher Grösse. Selbständiges Arbeiten gewohnt. Flexibel. Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Sprachen D, F, E oder I. Verkaufsorientiert. Jahresstelle.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Gesucht ist auf 1. Juli 1992

CHEF DE SERVICE m/w

für einen Restaurationsbetrieb im Berner Oberland. Sie verfügen über Erfahrung in gleichwertiger Position und sprechen fließend Englisch. Es handelt sich um eine Jahresstelle.

Für einen ***-Betrieb im Wallis suchen wir per sofort einen

KÜCHENCHEF

für 4 Mitarbeiter. Jahres- oder Saisonstelle. Bewilligung für einen Fachmann aus D/A oder F kann besorgt werden. Aufstiegsmöglichkeit für einen versierten Sous-chef.

Für ein Altersheim in Zürich suchen wir in Jahresstelle einen

KOCH

Eintritt Juni/Juli. Nur Schweizer oder Bewerber mit B-/C-Bewilligung.

Erstklasshotel in Basel sucht per 1. Juli 1992 eine

SEKRETÄRIN (CH)

für das Personalbüro. Sind Sie zirka 26jährig, haben gute Kenntnisse in D, F, E und möchten in einem Hotel zu normalen Bürozeiten arbeiten? Rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel in Freiburg hat folgende Stellen zu besetzen:

HOTELFACHASSISTENTIN

sowie

CHEF DE PARTIE

Es handelt sich um eine Jahresstelle. Eintritt so bald wie möglich. Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

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



Schweizer Hotelier-Verein

Restaurant Post
Pizzeria
Post Stübli

Qualifizierte, einsatzbereite Mitarbeiter sind die Grundlage unseres Erfolges.

Zur Unterstützung unseres Teams sind noch Mitarbeiter gesucht, die Ihren Beruf als Berufung ansehen. Sind Sie daran interessiert, als

Demi-chef de cuisine
Chef de partie
Restaurantfachfrau
oder
Restaurantfachmann

gemeinsam mit uns unsere Gäste zu verwöhnen, so sehen wir Ihrer Bewerbung gerne entgegen.

POSTHOTEL
z. H. Frau Dietrich, CH-7050 Arosa
Telefon (081) 31 01 21

47470/1538

DAVOS

Wir suchen für die Wintersaison (auch Jahresstelle) zwei bis drei tüchtige, freundliche und flinke

Serviertöchter
1 Koch/1 Jungkoch

Wir sind ein mittelgrosses, renoviertes 3-Sterne-Hotel mit grosser Restauration und Sonnenterrasse. Wir bieten Schichtbetrieb mit 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und Sozialleistungen sowie im eigenen Personalhaus nette Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette. Sollten Sie sich angesprochen fühlen, dann schreiben Sie uns oder rufen Sie uns einfach an (Frau Käti oder Herrn Heinz Kessler verlangen).

Hotel Restaurant Kulm
CH-7265 Davos Wolfgang
Telefon (0041) 81 46 25 25

47536/38474

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



Hotel Bären Lachen am See

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft kreativen und einsatzfreudigen

Koch

welcher uns in allen Belangen tatkräftig zur Seite steht. Wir sind ein lebhafter Bankett- und A-la-carte-Betrieb mit gepflegter Küche, führen eine zeitgemässe Speisekarte mit saisonalen Spezialitäten. Für diesen verantwortungsvollen Posten bieten wir Ihnen zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Offerten richten Sie bitte an:

Familie W. Benz
Telefon (055) 63 16 02

44186/138271

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 Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Juli Betriebsferien.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.
Herr F. Zbinden

47380/208450

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

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

Warum nicht einmal nach Zürich?

Für unser lebhaftes und renommiertes Hotel zwischen City und Airport suchen wir nach Übereinkunft ausgewiesene

Kellner

oder

Servicefachangestellte

die unsere internationalen Gäste im Tagesrestaurant Marmite gerne zuvorkommend und kompetent betreuen. Wir stellen uns Bewerber vor, die Freude haben an einem vielseitigen Angebot und bereit sind, das bereits erworbene Können unter Beweis zu stellen.

Was wir Ihnen nebst neuzeitlichen Anstellungsbedingungen, u. a. 13. Monatslohn und Gratisübernachtungen in allen Swissötel, sonst noch zu bieten haben, erläutern wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, Swissötel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich. Wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.



ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

47501/40495

Im Juli eröffnen wir den neu umgebauten

Landgasthof Traube

In unserem Team sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Servicemitarbeiter(innen)

Teilzeit-Serviceangestellte (m/w)

(die Einsatzstunden werden auf Ihre Wünsche abgestimmt)

Für unsere in der Region einmalige Bistrotbar:

Barmaid/ Servicemitarbeiterin

Chef de partie Commis de cuisine

Ein fortschrittlicher Arbeitsplatz wartet auf Sie. Interessiert?

Dann rufen Sie uns doch einfach an, oder schreiben Sie uns.

Herr H. Rüfenacht freut sich, von Ihnen zu hören.

Restaurant Traube
Heinz Rüfenacht
8524 Dittingen-Uesslingen
Telefon (054) 57 11 50 oder (056) 21 73 10



P 47546/337285

Verenahof hotels Baden

Kurort mit Kultur und Kurpark
Staadhof **** Verenahof **** Ochsen ***

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Bankettsräumen stehen an der Limmat, im Kurzentrum von Baden.

Wir suchen für unser Küchenteam ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef tournant Chef entremetier

Wenn Sie eine Fachausbildung und Berufserfahrung haben, freuen wir uns, wenn Sie Ihre Fähigkeiten in unserem Betrieb mit 140 Angestellten unter Beweis stellen möchten.

Wir bieten Ihnen: zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit (kein Spätdienst) und auf Wunsch Unterkunft.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr F. Mehrmann, oder unser Personalchef, Herr A. Murray, jederzeit zur Verfügung; wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon (056) 22 52 51.



47489/2593

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1730	CH	Jul 92	D/F	LU/ZH/AG			
1731	CH	Jul 92	D/F	BE-Oberland			
1732	CH	Jun 92	F/E	Hotel/Rest.			
1733	CH	Jul 92	D/F	ZH			
1734	CH	sofort	D/F	Spital, Lugano + Umgebung			
1735	CH	Jul 92	D/F	****-bis *****-Hotel,			
				gegenwärtig in den USA			
1736	CH	sofort	D/E	Tagelager, Sonntag frei			
1737	CH	sofort	D/F	Kantine, kein Abenddienst			
1738	CH	n. Ver.	I/F	***-bis *****-Betrieb,			
				Tessin			
1739	CH	Jul 92	D	Rest./Kleinhof, Deutsch-CH			
1740	CH	sofort	D/F	sofort			
1741	CH	sofort	D/F	sofort			
1742	CH	sofort	D/F	sofort			
1743	CH	sofort	D/F	sofort			
1744	CH	sofort	D/F	sofort			
1745	CH	sofort	D/F	sofort			
1746	CH	sofort	D/F	sofort			
1747	CH	sofort	D/F	sofort			
1748	CH	sofort	D/F	sofort			
1749	CH	sofort	D/F	sofort			
1750	CH	sofort	D/F	sofort			
1751	CH	sofort	D/F	sofort			
1752	CH	sofort	D/F	sofort			
1753	CH	sofort	D/F	sofort			
1754	CH	sofort	D/F	sofort			
1755	CH	sofort	D/F	sofort			
1756	CH	sofort	D/F	sofort			
1757	CH	sofort	D/F	sofort			
1758	CH	sofort	D/F	sofort			
1759	CH	sofort	D/F	sofort			
1760	CH	sofort	D/F	sofort			
1761	CH	sofort	D/F	sofort			
1762	CH	sofort	D/F	sofort			
1763	CH	sofort	D/F	sofort			
1764	CH	sofort	D/F	sofort			
1765	CH	sofort	D/F	sofort			
1766	CH	sofort	D/F	sofort			
1767	CH	sofort	D/F	sofort			
1768	CH	sofort	D/F	sofort			
1769	CH	sofort	D/F	sofort			
1770	CH	sofort	D/F	sofort			
1771	CH	sofort	D/F	sofort			
1772	CH	sofort	D/F	sofort			
1773	CH	sofort	D/F	sofort			
1774	CH	sofort	D/F	sofort			
1775	CH	sofort	D/F	sofort			
1776	CH	sofort	D/F	sofort			
1777	CH	sofort	D/F	sofort			
1778	CH	sofort	D/F	sofort			
1779	CH	sofort	D/F	sofort			
1780	CH	sofort	D/F	sofort			
1781	CH	sofort	D/F	sofort			
1782	CH	sofort	D/F	sofort			
1783	CH	sofort	D/F	sofort			
1784	CH	sofort	D/F	sofort			
1785	CH	sofort	D/F	sofort			
1786	CH	sofort	D/F	sofort			
1787	CH	sofort	D/F	sofort			
1788	CH	sofort	D/F	sofort			
1789	CH	sofort	D/F	sofort			
1790	CH	sofort	D/F	sofort			
1791	CH	sofort	D/F	sofort			
1792	CH	sofort	D/F	sofort			
1793	CH	sofort	D/F	sofort			
1794	CH	sofort	D/F	sofort			
1795	CH	sofort	D/F	sofort			
1796	CH	sofort	D/F	sofort			
1797	CH	sofort	D/F	sofort			
1798	CH	sofort	D/F	sofort			
1799	CH	sofort	D/F	sofort			
1800	CH	sofort	D/F	sofort			

Administration/Administration

3149	CH	sofort	D/F/E	Nightclub/Bar, VS			
3150	CH	sofort	D/F/E	Hotel			
3151	CH	sofort	D/F/E	ZH			
3152	CH	sofort	D/F/E	****-bis *****-Betrieb,			
				West-CH/BS			
3153	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionspraktikantin/			
				Telefonist			
3154	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3155	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3156	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3157	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3158	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3159	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3160	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3161	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3162	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3163	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3164	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3165	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3166	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3167	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3168	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3169	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3170	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3171	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3172	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3173	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3174	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			
3175	CH	sofort	D/F/E	Rezeptionsassistentin			

Hauswirtschaft/Ménage

4207	CH	Aug. 92	D/E	BE, zu mit 2657			
4208	CH	Jul 92	D/F/I	Kleinstbetrieb, Reg. Thunersee			
4209	CH	Nov. 92	D/F/I	Gasthof, KL, ZH			
4210	CH	Jul 92	D/F/E	Hotel, 3-4 Wochen			
4211	CH	Jul 92	E/I/D	bis Sept. 92			
4212	CH	Aug. 92	D/E	Bern + Umgeb.			
4213	CH	Jul 92	I/E	sofort			
4214	CH	sofort	D/F/E	BE, SO, FR			
1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung	47570/64735			
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum				
3	Alter	7	Sprachkenntnisse				
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)				

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

1	Numéro des candidats	5	Permis de travail pour les étrangers
2	Profession (position souhaitée)	6	Date d'entrée
3	Age	7	Connaissances linguistiques
4	Nationalité	8	Type d'établissement/région préférée (souhait)

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der hotel+touristik revue unter der Rubrik «Stellengesuche». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon (Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Name:

Strasse:

Telefon privat:

Art des Betriebes:

Aushilfsstelle vom:

Bemerkungen:

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

deutsch
französischgut
mittel
wenigitalienisch
englischgut
mittel
wenig

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb Ort Funktion Dauer (von bis)

1. _____

2. _____

3. _____

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ☐ ja ☐ nein

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern, Telefax (031) 507 334

Restaurant Hotel Dancing

Seepark

Hotel Seepark
6315 Oberägeri/ZG
Telefon: 042 72 18 55
Telefax: 042 72 56 29

Wir suchen für unser Erstklasshotel, direkt am idyllischen Aegerisee gelegen, per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie

Unsere Küche hat einen ausgezeichneten Ruf; wir verwenden nur Frischprodukte.

Rufen Sie uns doch unverbindlich an. Personalbüro verlangen.

HOTEL SEEPARK, 6315 Oberägeri
Telefon (042) 72 18 55

47466/26921

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/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 und Ihren Anruf (01/810 44 44, verlängern Sie Hrn. Looser oder Fr. Beeler).



HOTEL AIRPORT

Oberhäuserstrasse 30, CH-8152 Glattbrugg, Telefon: 01 810 44 44

47383/13528

Wir suchen eine(n)

BEREICHSLERER(IN)

mit Eigendynamik und Ideenreichtum für die Systemgastronomie auf dem Platz Zürich.

In dieser Kaderposition unterstehen Sie direkt dem Leiter der Abteilung Frischprodukte. Sie sind verantwortlich für sämtliche Betriebe dieses innovativen Gastronomiekonzeptes und helfen bei der Planung und Expansion der Outlets aktiv mit.

Einem Organisationstalent bietet sich hier die Möglichkeit, eine interessante Herausforderung zu übernehmen und sein praktisches und theoretisches Wissen, das er bis jetzt in der Systemgastronomie gesammelt hat, anzuwenden und zu vertiefen. Für diese Stelle suchen wir eine initiative Persönlichkeit mit Zahlenflair, Kalkulationssicherheit und Kenntnissen in der Budgetierung. Sind Sie ein erfahrener Berufsmann mit Hotelfachschulabschluss, identifizieren Sie sich mit der Systemgastronomie und lieben Sie Verantwortung und selbständiges Arbeiten? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an Frau C. Julien.

ADIA HOTEL
Langstrasse 11, 8026 Zürich, Telefon (01) 242 22 11



ADIA HOTEL

Für unser **Restaurant SERVIT in Volketswil** suchen wir per 15. August 1992 oder nach Vereinbarung eine(n)

Betriebsassistenten (-in)

Das Restaurant SERVIT im Waro-Center in Volketswil ist ein grosszügiges, top gestyltes Selbstbedienungsrestaurant mit 200 Sitzplätzen und einem attraktiven Free-flow.

Die Snack-Bar bietet 40 Gästen Platz und führt ein kleines Sortiment an warmen und kalten Snacks. Als Betriebsassistent(in) leiten Sie die Betriebsabläufe im Free-flow, Sie sind verantwortlich für Ordnung und Sauberkeit im Gästeraum, Sie führen Einsatzpläne, erledigen administrative Arbeiten und vertreten den Geranten bei dessen Abwesenheit.

Erfahrung im Gastgewerbe, Freude am Führen eines kleinen Teams und Sinn für Qualität und Verkaufsförderung sind wichtige Voraussetzungen für diese interessante Tätigkeit.

Wir bieten attraktive Arbeitszeiten: An Sonn- und Feiertagen sowie abends ab 20.00 Uhr ist unser Betrieb geschlossen. Nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf.

Schreiben Sie an: Restaurant SERVIT, Waro-Center, Brunnenstrasse 10, 8604 Volketswil, oder sprechen Sie mit Herrn G. Steiner, Telefon 946 02 66

O 47537/86851

Wir suchen eine ...

Serviceangestellte

Wenn Sie Freude haben, Ihre Fremdsprachenkenntnisse täglich anzuwenden, und sich im Speiseservice auskennen, dann passen Sie gut in unser junges, aufgestelltes Team.

Wenn Sie auf eine Dauerstelle Wert legen, profitieren Sie von einer sorgfältigen Einführung, einem leistungsgerechten Lohn und der sozialen Sicherheit unseres Hauses.

Wir informieren Sie gerne über weitere Details in einem unverbindlichen Gespräch.



Familie
Margrit und Leo Sutter
Hotel Appenzell
Telefon (071) 87 42 11
9050 Appenzell
(Betriebsferien 29. 6.
bis 14. 7. 1992

O 47405/123404

BAHNHOFFBUFFET AARAU

5000 Aarau, Telefon 064/22 41 75

Für diesen lebhaften, umsatzstarken und äusserst renommierten Betrieb suchen wir auf den 1. Oktober 1992

GESCHÄFTSFÜHRER

oder

GESCHÄFTSFÜHRER-EHEPAAR

Interessenten sollten Erfahrung in ähnlich gelagerten Betrieben gesammelt haben.

Für Auskünfte stehen Ihnen Herr René Bachmann oder Herr Louis Kälin gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
GAMAG MANAGEMENT AG
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern
Telefon 041/23 34 22

47540/43419

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 Entlohnung und 13. Monatslohn. Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich Monika und Hans Holenwegger.

47408/07225

Neu - Neu - Neu Personal-Express-Service

Ihre neue Top-Adresse in der Schweiz für

Serviertöchter Barmädchen Köche

Réceptionistinnen

aus Österreich.

Auf Ihren Anruf freut sich Frau Alber
Telefon (071) 31 22 40
Fax (071) 31 22 41

47545/342831

Regionalspital Lachen am See

Wir sind ein familiäres Regionalspital am oberen Ende des Zürichsees. Idyllisch gelegen, bietet Lachen beste Wohnqualität.

Zur Ergänzung unseres Küchen-teams 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

SV-Service

Unser Vertretungsteam braucht Verstärkung!

Für die Vertretung unserer Betriebsleitungen der Personalrestaurants Region Zürich/Ostschweiz suchen wir nach Vereinbarung

Köche und Köchinnen

welche Freude am Beruf haben und bereit sind, administrative Aufgaben zu übernehmen.

Um der anspruchsvollen Aufgabe gerecht zu werden, verfügen Sie über eine Ausbildung als Koch oder über langjährige Praxis und Erfahrung in diesem Bereich. Zudem halten Sie den ständig wechselnden Anforderungen mit Flexibilität, Einfühlungsvermögen und einer grossen Portion Diplomatie stand. Wir bieten Ihnen ein **Jahresarbeitspensum von 30-100%**, attraktive Arbeitsbedingungen, sorgfältige Einführung, interne Weiterbildung und die Möglichkeit, verschiedene SV-Betriebe kennenzulernen. Sind Sie interessiert? **Frau R. Burkhardt, Telefon (01) 385 52 14, oder Frau G. Schudel, Telefon (01) 385 52 52**, geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

SV-Service, Personalabteilung,
Neumünsterallee 1, Postfach
8032 Zürich.

P 47543/178098

SV-Service

Gesucht

Küchenhilfe Koch/Köchin

Interessenten wenden sich an
Osteria al Sasso
6670 Avegno
Telefon (093) 81 26 37

A 47535/42790

Linderhof

Lindenham, 6330 Cham
Telefon (042) 36 16 70
Fax (042) 36 19 45

Zur Verstärkung unseres Küchen-teams suchen wir auf **Mitte Juli bis Anfang September 1992** eine(n) motivierte(n) und selbständige(n)

Koch/Köchin

wenn möglich mit Kenntnissen der italienischen Küche.

Wir sind ein italienisches Spezialitäten-Restaurant und bieten:

- einen modern eingerichteten Betrieb
- eine gute Atmosphäre und nette Kollegen
- interessante
- Dienstleistungsmöglichkeiten
- Verdienst und Logis im Hause

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

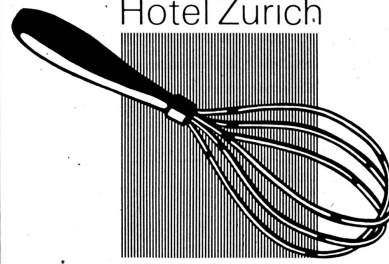
**PASTERIA RESTAURANT
LINDERHOF, 6330 Cham**
Telefon (042) 36 16 70

Herrn Albertella verlangen.

47529/7021



Hotel Zürich



Anfang März haben wir unser neues italienisches Restaurant «Scala» erfolgreich eröffnet. Dieses wurde vom Gault Millau Schweiz als bestes Hotelrestaurant Zürichs mit 16 Punkten taxiert.

Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef saucier Chef de partie

Diese Positionen sind eine Herausforderung für Fachleute, die über Initiative und Kreativität verfügen und ihre guten Fachkenntnisse täglich anwenden und erweitern möchten.

Nebst einer abwechslungsreichen Stelle bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an unseren Küchenchef Herrn Jacky Donatz oder an unser Personalbüro. Selbstverständlich beantworten wir Ihnen erste Fragen auch jederzeit telefonisch.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon (01) 362 34 37 (Personalbüro)
oder (01) 363 63 63 (Zentrale)

zurichHötel

47531/41432



Hotel-Restaurant EUROPE Interlaken

Wir suchen für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb ab sofort

Réceptionistin mit EDV-Erfahrung Jungkoch

Möchten Sie gerne mit einem jungen Team zusammenarbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Unterlagen.

G. Heinrich
Hotel Europe
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 71 41

47443/16284

RÖMERTURM

HOTEL • KERENZERBERG
HOTEL RÖMERTURM • CH-8876 FILZBACH/KERENZERBERG
TELEFON 058 32 17 81 • FAX 058 32 19 13

Herzlichkeit

ist angesagt

Lebensfreude

gross geschrieben

Sie sind ein erfahrener Koch, welcher ein kreatives Umfeld für eine neue Tätigkeit sucht. Wir sind ein Seminarhotel, welches die Trends der Zukunft gestalten will. Profitieren können alle, wenn wir zusammenkommen.

Sie als Sous-chef Wir als Römerturm-Team

Wir sind gespannt
Sie kennenzulernen
Rufen Sie uns an

P 47437/227597

ein neues Team

In unseren Restaurants in der Deutschschweiz bieten wir anspruchsvolle und abwechslungsreiche Voll- und Teilzeittellen als

Gastgeberinnen

Sie sind verantwortlich für die Koordination der Werbemittel und Dekorationen im Restaurant, organisieren Aktivitäten für jung und alt und sorgen für das Wohlergehen unserer grossen und kleinen Gäste.

Kontaktfreudigen und dynamischen Kandidatinnen, welche gerne Verantwortung tragen und selbständiges Arbeiten gewohnt sind, bieten wir eine echte Herausforderung.

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns die Bewerbungsunterlagen.

McDonald's Restaurants
Regionalbüro Zürich
Gottfried Wieser
Fortunagasse 15, 8001 Zürich
Tel. 01/212 30 58



Baden, Basel, Bern, Biel, Crissier, Freiburg, Genf, Lausanne, Luzern, Neuchâtel, Schaffhausen, St. Gallen, Sion, Vevey, Winterthur und Zürich.

M 46877/105899



MOTOTEL RESTAURANT

Das moderne 4-Stern-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, 114 Betten, 2 A-la-carte-Restaurants, Banketträumlichkeiten, gepflegte Atmosphäre.

Nach Übereinkunft suchen wir einen

Betriebsassistent (m)

mit CH- oder B-/C-Bewilligung.

Wir wünschen uns einen Kaderangestellten mit guter Berufsbildung, nach Möglichkeit Absolvent der Hotelfachschule, oder einer abgeschlossenen Lehre als Koch.

Erfahrung im Servicebereich, F&B und an der Réception. Sind Sie mindestens 25 Jahre alt, möchten diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese an R. A. Fries, Direktor Mototel Postillon, 6374 Buochs.

47528/138240

Mototel Postillon CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz
an der Autobahn N2 Telex 72 616 Telephone: 041 64 54 54

Buochs-N2-Luzern

WIR SUCHEN DEN/DIE

PERSONALBERATER(IN)

ADIA HOTEL, BERN

für die Dauer- und Kaderstellenabteilung unserer führenden Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL hat sich vor sieben Jahren auf die Personalberatung/ Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. Wir betreuen Aufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei stehen wir in engem Kontakt zu verschiedensten Hotel- und Gastronomiebetrieben und zu qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie und/oder Hotelfachschule, mit mehrjähriger Berufserfahrung in den Bereichen Personalwesen F & B, Sales oder Réception und Administrations-, EDV- und Sprachkenntnissen. Ihr Idealalter liegt zwischen 25 und 32 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie und Gastronomie, Eigeninitiative, Belastbarkeit, Flair für Beratung, Verkauf und Organisation voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn K. Oehrli, ADIA HOTEL ZÜRICH, Ecke Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich, Telefon (01) 242 22 11.



ADIA HOTEL

44284/183486



Landgasthof Adler seit 1830
Grünigen

Für unseren bekannten und schönen Landgasthof im «Züri Oberland» suche ich **nette**

Serviceangestellte oder Kellner

für das Restaurant à la carte, und Mithilfe bei Banketten

Chef de service

zur Betreuung und Mithilfe im A-la-carte- und Bankettbereich.

Gelernten, tüchtigen

Koch (evtl. Küchenchef)

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme.

Hermann Baumann, 8627 Grünigen
Telefon (01) 935 11 54, Fax (01) 936 15 55

47446/129313

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Seminar-Hotel • Gepflegtes Speiserestaurant

Für unseren gepflegten Landgasthof, in schäner ländlicher Umgebung, 20 Minuten von Basel entfernt, suchen wir zur Ergänzung unserer 9-Mann-Brigade einen 28- bis 35-jährigen motivierten

2. Sous-chef

(Garde-manger)

mit einem Flair für klassische Küche.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, und möchten Sie Ihre Karriere weiter aufbauen, dann rufen Sie uns an.

Herrn Labelette, unsern Küchenchef verlangen!

47552/64610

F. Höring • Hotel Bad Schauenburg
4410 Liestal • Telefon 061 901 12 02



Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 70 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Für die Eröffnung der Verpflegungsbetriebe des neuen Verwaltungs- und Ausbildungszentrums des Schweizerischen Bankvereins in Ittigen/Bern suchen wir per Ende 1992 Anfang 1993 die

Betriebsleitung

für die Betriebs- und Personalrestaurants von bis zu 550 Essen/Tag mit

- Café-Bistro
- Direktions-, Gäste-, Lunch-Räume
- Catering, Auswärtsessen

Anforderungsprofil

- Koch-/Küchenchef-Ausbildung mit Erfahrung
- Fähigkeitsausweis A
- Betriebsleitererfahrung mit bis zu 20 Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen
- kalkulationsfähige Menüplanung
- Einkaufserfahrung für bis zu 2 Millionen Franken
- Warenkosten/Jahr
- Initiative und viel Freude an der Arbeit

Wir bieten

- einen neu eingerichteten Betrieb mit modernster Infrastruktur
- Tagesdienst, Samstag und Sonntag frei
- gute Entlohnung mit einem ausgebauten Sozialpaket
- Unterstützung durch die EUREST, Regionaldirektion Bern
- Mitarbeit in der weltweit führenden Hotel- und Restaurationsgruppe «ACCOR»

Wenn Sie interessiert sind, zusammen mit uns diesen Betrieb Anfang 1993 zu eröffnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse.

EUREST SUISSE
Regionaldirektion Bern/Basel
Herr Jon Clalina, Direktor
Papiermühlestrasse 140
3063 Ittigen/Bern
Telefon Nr. (031) 922 06 09

P 47459/81000



Für unser Verkaufsbüro Schweiz, im Zentrum von Zürich, suchen wir eine

Sales-Assistentin

(nach Übereinkunft)

Was Sie mitbringen sollten:

- gute Grundausbildung (KV, Handelsschule, Hotelfachschule, Tourismus)
- Erfahrung im Administrationsbereich
- gute D/F-Kenntnisse (Englisch von Vorteil)

Wir bieten:

- alle Vorteile einer internationalen Hotelkette
- eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
- moderne Hilfsmittel
- Arbeit in einem kleinen, fröhlichen Team

Wenn Sie ausserdem Freude an einer selbständigen, kreativen Arbeitsweise haben und aktiv bei der Betreuung unseres Kundenstammes mitwirken möchten, erwarten wir gerne Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns doch einfach an.

PULLMAN/SOFITEL HOTELS
Annie Gomes, Verkaufsführerin Schweiz
Stampfenbachstrasse 60, 8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 62

47483/40118



Für die laufende Sommersaison, ab Anfang Juli, suchen wir für unser ****-Haus in den Bündner Bergen einen

II. Oberkellner

(mehrsprachig, mit Führungseigenschaften)

Chefs de partie

Den richtigen Auftritt haben. Eine wichtige Rolle spielen. Auf der Bühne des Lebens stehen und Spass daran haben. Auch wenn man hier und da aus der Rolle fällt. Wenn Sie Ihre Hotelrolle gut gelernt haben, die Hektik einer grossen Bühne mögen und trotz Erfahrung noch manchmal Lampenfieber haben vor ausverkauftem Haus, wenn Sie was von Regie und was vom Handwerk verstehen – dann ist es höchste Zeit für Ihren Auftritt bei uns. Spielen Sie mit? – Rufen Sie uns an; oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Frau Judith Odermatt freut sich, Ihnen eine neue Rolle vorzustellen.

Für den richtigen Auftritt:

★★★★★

PARK
HOTELS
WALD
HAUS



Park Hotels Waldhaus Flims • 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 81

47524/11452

ART FURRER HOTELS

RIEDERALP

Bergparadies Aletschgebiet – Wallis

Für dynamische, junge Leute mit Freude am Gastgewerbe, die gerne eine Saison in einem herrlichen Wandergebiet verbringen möchten, finden wir bestimmt eine passende Stelle in einem unserer Hotels oder Restaurants.

Serviertöchter und

Kellner CH, A, D (umsatzentlohnt)

Köche

Hotellküche/
Spezialitätenrestaurants)

Réceptionist

Betriebsassistent(in)

mit Réceptionserfahrung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung. Telefon (028) 27 12 41.

ART FURRER HOTELS ****
z. H. Herrn Theler
3987 Riederalp

47523/28703

PERSONAL SIGMA

PERSONALBERATUNG
PERSONALFORDERUNG

Meine Auftraggeberin ist führend im Handel mit hochwertiger Tafelkultur für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ich suche den Kontakt zu einer dienstleistungsorientierten

SACHBEARBEITERIN/ SEKRETÄRIN

Hofa oder Hotelsekretärin

Im telefonischen und persönlichen Kontakt mit Kunden aus der **WEST-SCHWEIZ** und Deutschschweiz dürfen Sie Ihre selbständige Arbeitsweise täglich unter Beweis stellen. Für Offerten und Auftragsbearbeitung steht Ihnen eine nagelneue Infrastruktur und modernste EDV-Unterstützung zur Verfügung. Ihre Beraterin: Frau R. Baechler-Barth, (041) 244 488, Personal Sigma, Zentralstrasse 1, 6006 Luzern.



IM BAHNHOF LUZERN

B 47515/311642

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA in Zürich-Altstetten suchen wir einen

Betriebsassistenten

der sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt und als junger, aufgestellter Gastgeber weiterkommen möchte.

Sie sind qualifiziert, haben gute Erfahrungen in Service und womöglich Küche. Was Ihnen eventuell noch fehlt sind Führungserfahrungen. Die können Sie sich bei uns aneignen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bindella Gastronomia italiana
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Rudolf Schünemann ☎ (01) 276 61 61
A 47533/299413



Gemeinschaftsverpflegung à la carte.

Über 70 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Für unsere beiden Regionaldirektionen Zürich und Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Verkaufsrepräsentanten (-in)

für folgenden Aufgabenbereich:

- Marktanalysen, Kundenumfragen, Betriebsstudien
- Verkaufsadministration, Offerten, Konzeptarbeit
- Akquisition neuer Vertragspartner
- Marketing und PR-Aktivitäten in Zusammenarbeit mit unserem Marketingbüro F. und W. Communications, Ittigen.

Anforderungsprofil

- 25 bis 35 Jahre mit kaufm. Verkaufs- oder ähnlicher Grundausbildung, evtl. zusätzliche Hotel-, Restaurations- oder Tourismuserfahrung
- Sprachen Deutsch/Französisch in Wort und Schrift
- sicheres Auftreten und freundliche Erscheinung
- Flexibilität und Einsatzwille
- Fahrausweis PW

Wir bieten

- Mitarbeit in der weltweit führenden Hotel- und Restaurationsgruppe «ACCOR»
- leistungsbezogene Entlohnung mit hoher Erfolgsbeteiligung
- Karriereplanung und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb unserer Unternehmung

Wenn Sie sich für diese Tätigkeit angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre vollständige Bewerbung an:

EUREST SUISSE
Regionaldirektion Bern/Basel
Herr Jon Chialina, Direktor
Papiermühlestrasse 140
3063 Ittigen/Bern

P 47460/81000

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

Wir suchen für das Ristorante Pizzeria «ALLEGRETTO» freundliche

Serviceangestellte

und

Aushilfe

(Schweizerin)

Sicher möchten Sie mehr über den neuen Job wissen. Ein aufgestelltes Team erwartet Sie. Zimmer im Hause, jeden Sonntag frei usw.

Rufen Sie uns einfach an:

Telefon (073) 22 26 26

Hr. CH. SCHERRER
Snack-Bar/Allegretto
am Bahnhofplatz, 9500 Wil
Säle für bis zu 120 Personen

O 47492/37940

Renommiertes, traditionelles Fünfsternhaus sucht gewandte Mitarbeiter für den Kontakt mit der vielseitigen und anspruchsvollen Stammkundschaft.

In unsern renovierten Räumen verkaufen wir Automobile erstklassiger Marken und bieten dafür auch den angemessenen Service und Kundendienst.

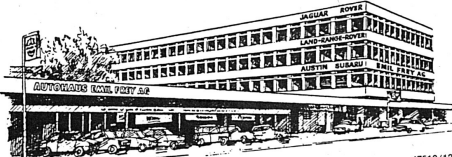
Verkaufsberater

mit ausgeglichenem und gewinnendem Wesen, selbstsicher, überzeugend und mit tadellosem Benehmen, finden bei uns die Traumstelle mit grosszügiger Verkaufsunterstützung und Top-Verdienst.

Reservieren Sie sich Ihren Platz an unserer Kaffeebar für ein Gespräch mit unserem Verkaufsleiter G. Dall'Acqua.

Autohaus Emil Frey AG Zürich Altstetten

Badenerstrasse 600, 8048 Zürich, Telefon 01/495 2411



47510/126454

HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG ZURZACH

KURHOTEL★★★★ TURMHOTEL★★★

Im idyllischen Bad Zurzach am Rhein sind in unseren Betrieben folgende Stellen neu zu besetzen:

Köche

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wenn Sie Freude am kreativen Kochen in einer modernen Küche haben, dann sind Sie bei uns richtig. Französische Küche und Fischgerichte gehören zu unseren Spezialitäten.

Serviceangestellte/ Kellner

Wünschen Sie sich ein neues Aufgabengebiet, in dem Sie Ihre Fähigkeiten einsetzen können? Im neu renovierten Turmrestaurant mit herrlicher Aussicht bis weit über die Landesgrenze hinaus erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Gute Umgangsformen sowie gepflegtes Auftreten sind selbstverständlich.

Buffetdamen

Suchen Sie einen neuen Wirkungskreis? Wenn Sie gerne in einem jungen Team mithelfen möchten, unsere Gäste rasch und sorgfältig zu bedienen, dann melden Sie sich.

Wir bieten Ihnen: Gründliche Einführung in Ihr neues Arbeitsgebiet, angenehmes Arbeitsklima, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Gratisentritt ins Thermalbad.

Ausländer nur mit B-Bewilligung.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns doch unverbindlich an, Sie erreichen uns unter der Telefonnummer (056) 49 25 25. Unser Direktor, Herr M. Jordan-Kunz, freut sich über Ihren Anruf.

P 47465/41807

COME TO MR. PICKWICK ALS GESCHÄFTSFÜHRER

Wir führen 28 Mr. Pickwicks in der ganzen Schweiz und suchen für 2 Betriebe Geschäftsführer/innen, die ihren Gästen Gastgeber und ihren Mitarbeitern Partner sein möchten.

Wir arbeiten mit Menschen für Menschen, und das ist von Natur aus verbunden mit Lebensfreude, Erlebnis und Spass. Unsere Mitarbeiter/innen bilden den zentralen Faktor unseres Erfolges und entsprechend werden sie geschätzt und gefördert. Die Arbeitsatmosphäre ist unkompliziert, locker und kommunikativ - die geeignete Umgebung für leistungsorientierte Mitarbeiter/innen.

IHRE AUFGABE

- Selbständiges Führen des Betriebes
- Betreuen der Gäste
- Organisation von »Activities & Promotions«
- Schaffen einer guten Arbeitsatmosphäre und Betreuung der Mitarbeiter/innen
- Betriebsadministration (soviel wie nötig)

IHR PROFIL

- Erfahrung in der Führung eines gastgewerblichen Betriebes
- Kontaktfreudige und offene Persönlichkeit
- Ideen haben und auch umsetzen
- Ruhig, auch wenn's hektisch wird
- Teamworker

Passen wir zusammen? Dann sollten wir uns kennenlernen. Ich freue mich auf Ihre Nachricht.

47544/31182

Andrea Gander • Elisabethenanlage 7 • 4002 Basel • Tel. 061/272 04 80

GASTRAG • Gastronomie mit Pfiff

HOTEL RESTAURANT Erlbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb, mit gepflegtem Spezialitäten-Restaurant - ***-Hotel - mit div. Bankett- und Tagungsmöglichkeiten suche ich auf zirka 1. September einen einsatzfreudigen und (auch im Service) versierten

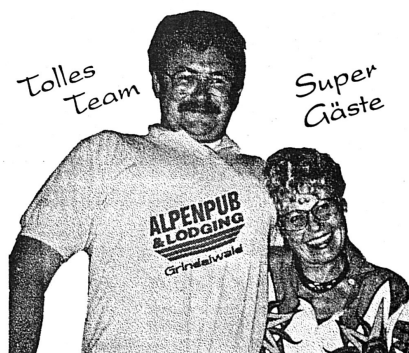
Betriebs-Assistenten (-in)

zur Betreuung - in allen Belangen - unserer anspruchsvollen Kundschaft und auch zur Ausbildung unseres Nachwuchses. Ihre neue Aufgabe? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

W. Hotel und Restaurant Erlbacherhof, 8703 Zürich-Erlenbach, am rechten Zürichsee-Ufer, 10 Minuten ab Stadtzentrum, Telefon (01) 910 55 22



47526/10553



Sie haben Freude mit Jungen, Internationalen Gästen und Kollegen zusammenzuarbeiten

Helfen Sie uns als

Barmaid
Betriebsassistentin
Servicemitarbeiterin

Sie sind flexibel und pflichtbewusst. Muttersprache deutsch und etwas englisch genügt zum Anfangen. Alles andere lernen Sie bei uns. Innert kurzer Zeit sind Sie in allen Bereichen eine wertvolle, geschätzte Mitarbeiterin und Gastgeberin. Rufen Sie uns einfach an.

E&G Hotel Alpenblick Pub & Lodging
3818 Grindelwald Tel. 036/531 105 Hans-Peter Rubi
(Jahresstelle in Zweisaisonort)

Ihr Erfolg hängt von der Zufriedenheit Ihrer Gäste ab!

47538/133426

Für grosses, gepflegtes Speiserestaurant - Sa/So geschlossen - in Zürich suchen wir einen

erfahrenen Restaurateur

mit Fähigkeitsausweis.

Um den Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden, ist eine mehrjährige Berufserfahrung in allen Sparten im Gastgewerbe Voraussetzung. Ihre Erfahrungen sammeln Sie in renommierten Betrieben.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 46236 an hotel revue, 3001 Bern.

46236/95702

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

Für unseren Auftraggeber suchen wir mit Eintrittsbeginn Juli/August einen jüngeren, begeisterungsfähigen sowie praxiserprobten

Sous-chef (m/w)

Es handelt sich dabei um ein sehr gut frequentiertes, mittelgrosses Erstklass-Restaurant mit Bankettmöglichkeiten an verkehrsgünstiger Lage im Raume Zug/Luzern.

Das allgemeine Verkaufsangebot und das Betriebsambiente ist vornehmlich gehobene italienische Gastronomie.

Der/die stellvertretende Küchenchef(in) bedeutet in diesem Haus eine sehr wichtige Person. Sie kennen die Anforderungen und Ansprüche einer neuzeitlichen Küche. Darüber hinaus sind Sie gerne kulinarisch kreativ und wollen täglich Ihr Wissen und Können anwenden.

In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef obliegt Ihnen die gesamte Planung, Organisation und Kontrolle Ihrer Abteilung. Die Küche und die Warenräumlichkeiten und dergleichen sind zweckmässig eingerichtet und lassen keine Wünsche offen.

Diese vielseitige Position ist auch eine geeignete Aufstiegsmöglichkeit für einen interessierten, fachlich ausgewiesenen Chef de partie. Ausländische Bewerber(innen) können nur mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wir informieren Sie kompetent.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39

BAD SCHINZNACH

THERMALQUELLE

KURHOTEL IM PARK

Zur Verstärkung unseres Teams im Kurhotel suchen wir

- Receptionist
- F & B Controller
- Servicefachangestellte

Wenn Sie deutsch sprechen, flexibel und teamorientiert sind, möchten wir Sie gerne kennenlernen. Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BAD SCHINZNACH AG

Kurbotel im Park
Herr H. Walker, Direktion
5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 43 11 11

47484/32433

Hotel International au Lac Lugano



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 Schmio
Hotel International au Lac, 6901 Lugano
Telefon (091) 22 75 41

47228/22063

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Können Sie kurzfristig einen Betrieb übernehmen?

Wir suchen für einen vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb mit zirka 3,5 Millionen Umsatz ein initiatives

Geschäftsführer-Ehepaar

oder

Geschäftsführer

Der Betrieb liegt in der Region Zürich und verfügt über einen sehr hohen Umsatzanteil im Bereich Restauration. Die neue Betriebsleitung muss deshalb über sehr fundierte Erfahrung im kulinarischen Bereich verfügen. Alles weitere unterbreiten wir Ihnen anlässlich unseres ersten Gesprächs. Wenn Sie diese Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, welche absolut diskret behandelt werden.

47522/75604

Reorganisation · Analysen · Um- und Neubauten · Betriebsberatung
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen, Telefon 01/725 09 76



Für unseren vielseitigen Betrieb mit anspruchsvoller Küche suchen wir

KOCH m/w

mit Freude an vegetarischer und Vollwertküche, sowie gelernter

Serviceangestellter

für unser Gourmet-Restaurant.

Werner Nöckl
eidg. dipl. Küchenchef, dipl. Vollwertkoch
Romanshornstrasse 15, 9320 Arbon
Telefon (071) 45 10 45, Fax (071) 45 41 42
O 47557/206660

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax 816 096
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt suchen wir

Réceptionspraktikantin

mit Sprachkenntnissen.

Studio vorhanden.

Ihre schriftlichen Bewerbungen richten Sie bitte an:

Hotel Plattenhof
z. H. Frau A. Schlegel
Zürichbergstrasse 19
8028 Zürich

47471/40860

Zermatt

Für die kommende Sommersaison (evtl. Jahresstelle) suchen wir eine nette

Serviertochter (auch Serviceaushilfe)

Eintritt auf zirka 1. Juli 1992.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Restaurant La Taverne
Fam. E. Petrig, 3920 Zermatt
Telefon (028) 67 19 66 oder
Fax (028) 67 56 86

47525/53953

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

Wie wär's mit einem Sommer in

Saas-Fee

In unserem gepflegten A-la-carte-Restaurant haben wir ab Mitte Juli 1992 noch folgende Stellen anzubieten:

Jungkoch Serviceangestellte

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und würden uns über Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung sehr freuen.

Daniel und Silvia Supersaxo
Restaurant Glacier-Stube
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 20 73

47441/191248

Importfirma für hochwertige Weine und Spirituosen sucht

freie(n) Handelsvertreter(in)

auf Kommissionsbasis, gut eingeführt bei Geschäfts- und Gastronomiebetrieben für den Verkauf von Spezialitäten im Spirituosenbereich.

Attraktive Kommission, Werbeunterstützung und Prospektmaterial.
COMPAGNIE DES GRANDS CRUS SA
Alpenstrasse 9, 6305 Zug
Telefon (042) 42 08 88, Fax (042) 41 45 88
I 47444/43761



Zur Ergänzung und Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

1 Diätkoch/Köchin 1 Commis de cuisine

Unser Betrieb offeriert Ihnen Ambiente und Infrastruktur eines klassischen ****-Hotels. Es erwarten Sie ein aufgeschlossenes Team und eine abwechslungsreiche Arbeit.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne G. Boca, Küchenchef.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:
CLINICA PARCO MARAINI SA
Via Massagno 36
6900 LUGANO
Telefon (091) 20 27 72

47518/227811

★★★★ AMBASSADOR

ZÜRICH

Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon (01) 261 76 00
Fax (01) 251 23 94
Telex 816 508

Nach siebenjähriger Tätigkeit verlässt uns unsere Gouvernante, um eine neue Aufgabe zu übernehmen. Nun suchen wir ihre Nachfolgerin per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle.

Wenn Sie eine Lehre als Hofa abgeschlossen und noch etwas Erfahrung gesammelt haben, in einem 4-Stern-Hotel vermehrt Verantwortung übernehmen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als

Etagen-Lingerie-Gouvernante

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer im Personalhaus (3 Minuten vom Hotel entfernt).

Also zögern Sie nicht, sondern senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an: Hotel Ambassador, z. H. Herrn E. Lang, Vizedirektor, Falkenstrasse 6, 8008 Zürich, Telefon (01) 261 76 00.

47558/39810

Champagne MAXIM'S DE PARIS

Als Generalimporteur von «Champagne Maxim's de Paris» suchen wir den jungen Absolventen(-in) einer Hotelfachschule, für die vielseitige Aufgabe des

Assistenten(-in) unseres Geschäftsführers.

Ihr neuer Aufgabenbereich umfasst nebst Telefon-Marketing auch das Offert- und Bestellwesen sowie statistische Auswertungen. Unsere Büros sind in Zürich-Wollishofen, direkt am See. Unterstützt wird diese Tätigkeit durch ein modernes EDV-System (IBM AS-400). Der jetzige Stelleninhaber wird Sie gründlich in Ihre Arbeit einführen (Juli oder August 92).

Wenn Sie fließend deutsch und französisch sprechen, Flair für den Verkauf und kaufmännische Belange mitbringen, dann schreiben Sie uns doch bitte. Eine interessante Aufgabe erwartet Sie! Selbstverständlich werden Ihre Unterlagen vertraulich behandelt.

GAMBRINELLA AG
z.Hd. Herrn Jürg Reinger,
Seestrasse 441, 8038 Zürich

47542/192422



Zunft Haus zum Löwen Olten

Für das bekannte Restaurant mit Tradition suchen wir per 1. August 1992 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Küchenchef (Capo cuoco)

(für italienische Spezialitäten)

Cuoco Aiuto cuoco

Service:

Serviertochter/Kellner Serviceaushilfen

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit
- Sonntag und Montag frei
- vier Wochen Sommerferien
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die folgende Adresse:

RISTORANTE «AL GIARDINO»
z. H. von Herrn N. Ieracitano
Tötsalstrasse 70, 8400 Winterthur
Telefon (052) 29 43 14

47125/27278

Wir suchen für unser neues Aparthotel in einer bedeutenden Touristenstation im Oberwallis zur Hotelführung (evtl. als Hotel Garni)

einen (-e) Gerant(in) oder Pächter

Anforderungen:

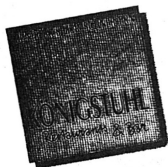
- Wirt- und Hotelierpatent Kt. Wallis
- Betriebserfahrung
- EDV-Erfahrung

Wir bieten:

- selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- der Ausbildung und Erfahrung entsprechende Entlohnung
- interessante Übernahmbedingungen

Stellenantritt bzw. Übernahme: sofort oder nach Vereinbarung. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 47483 am Hotel revue, 3001 Bern.

47483/415299

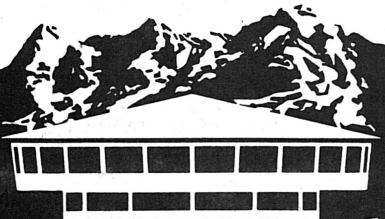


Möchten Sie im Herzen der Zürcher Altstadt arbeiten, in einem modernen, vielseitigen Betrieb Ihre Kenntnisse anwenden und auch etwas Neues dazulernen? Wir pflegen eine kreative französische Küche und haben für eine(n) junge(n) Berufsmann/-frau per sofort oder 1. Juli 1992 eine Stelle zu besetzen als

Servicefachangestellte Kellner

Aufgestellte Arbeitskollegen und ein neuzetlicher Arbeitsplatz erwarten Sie. Rufen Sie einfach Frau Patricia Landolt an für nähere Auskunft.

Stüssihofstr. 3 8001 Zürich (01) 261 76 18
47519/41530



Schilthorn Piz Gloria

Wir suchen per 1. September 1992 eine(n) **Schaltersekretär(in)**

mit kaufmännischer Ausbildung und guten Englisch- und Französischkenntnissen für unseren Informationsschalter am Höhenweg in Interlaken.

Lieben Sie den Kontakt mit Gästen aus aller Welt?

Sind Sie belastbar und eine Frohnatur? – Dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Wir bieten eine selbständige, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion Schilthornbahn AG
z. H. Urs Schenk
Höhweg 2, 3800 Interlaken

47463/40118

- N1 / N6 / N12**
- 1500 gratis**
- Restauration – preiswert**

Hilcona macht Essen zum Erlebnis

Die Hilcona AG produziert Lebensmittel, die die Kundenbedürfnisse nach genussvollen und gesunden, kreativen und anwenderfreundlichen Produkten erfüllen.

Wenn Sie sich dieser Philosophie anschliessen können, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung an als

Produkt-Manager

für eine neue Produktfamilie im Kühlfrischbereich

Ihre Pluspunkte:

- Sie sind eine dynamische, resultatorientierte Persönlichkeit mit erfolgreicher Marketingpraxis und guten Fachkenntnissen im Nahrungsmittelbereich.
- Ihre Kreativität wird nur von Ihrer Begeisterungsfähigkeit und der Sensitivität für Ihre Produkte übertroffen.
- Sie identifizieren sich voll mit Ihren Produkten, Sie „leben“ Ihre Produkte.

Ihr Hauptaufgabengebiet:

- Entwicklung, innovativer Aufbau und Marktrealisierung dieser neuen Produktfamilie.
- Betreuung und laufende Weiterentwicklung des bestehenden Sortimentes von der Idee bis zur Markteinführung.
- Zielgerichtete Suche nach neuen, zukunftssträchtigen Produkten und Sortimenten



Hilcona AG für moderne Ernährung, FL-9494 Schaan

Interessiert? Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Oder rufen Sie einfach Markus Bürgler von der Personalabteilung an: Direktwahl 075/5 92 91.

P 47439/43591

PERSONAL SIGMA

PERSONALBERATUNG
PERSONALFÖRDERUNG

Kaderposition, Tourismusregion, Haus mit Namen und Tradition...

Bei unserer Mandantin handelt es sich um das traditionsreiche **Romantik Hotel Stern in der rätschen Kapitale Chur**. Mit der Erbringung von qualitativ hochstehenden Gastronomiedienstleistungen erfährt der Faktor Mitarbeiter natürlich eine besonders grosse Bedeutung. Daher wurde uns auch die Rekrutierung eines(r)

initiativen/kundenorientierten

BERIEBSASSISTENTEN(IN)

anvertraut. Als **praxiserprobte Hotel-fachkraft** obliegen Ihnen folgende **Aufgabenschwerpunkte**: Führung des Restaurants «Bündnerstuben», stellvertretende Leitung der Bankettabteilung sowie Einsatz/Führung und Schulung der Service-Crew. Nebst einem faszinierenden Betrieb werden ein **junges, dynamisches Team** sowie **interessante Anstellungsbedingungen** geboten. Sind Sie eine **engagierte Person** und möchten in einem aufgeschlossenen Kaderteam mitgestalten? Dann freut sich auf Ihren Anruf: **André Thomas, Personal Sigma Chur**, Steinbockstrasse 12, 7002 Chur, Telefon (081) 22 65 92. **Dislokation wird zugesichert.**



MEHR ALS EINE STELLE

P 47556/280127



Bitterböse!

Aufgestellte und vor allem routinier-te

Gouvernante Barmen/Kellner

gesucht, die unsere grosse Zimmermädchen-Crew (2 Hotels, Bars und Restaurants) im Griff hat und unsere Zimmer zur Freude unserer Gäste und unseres Sales kontrolliert.

Fühlst Du Dich angesprochen? Dann rufe doch mal an.

Telefon (01) 251 42 61, von morgens um 8.00 bis 13.00 Uhr.

P 47490/44300



Hotel Ambassador

Als Ergänzung zu unserem jungen Team suchen wir noch per Ende Juni 1992 eine **freundliche und sprachkundige**

Réceptionist

Mit Interesse erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Hotel Ambassador
Gebrüder Supersaxo, 3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 14 20

P 47539/97608



8752
FAM. H. SIMON-SCHUECHER

In unser bekanntes Speiserestaurant mit anspruchsvoller A-la-carte-Küche sowie erstklassigem Bankettservice suchen wir, für August 1992 oder nach Übereinkunft, einen einsatz-treudigen

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen die 40-Stunden-Woche, ein angenehmes Arbeitsklima im kleinen Team und gute Verdienstmöglichkeiten.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Familie Hans Simon-Scheucher
Telefon (058) 34 33 73/74

47452/26298



BELVOIR
RÜSCHLIKON
HOTEL-RESTAURANT
TELEFON 01/724 02 02

Wir sind ein lebhafter ****-Hotel- und Restaurationsbetrieb am linken Zürichseeufer. Unsere Gäste stellen hohe Anforderungen an unsere Küche und schätzen unser abwechslungsreiches und marktfreies Angebot. Um eine konstante Qualität zu gewährleisten, sind wir auf ein eingespieltes Team unter fachkundiger und kompetenter Führung angewiesen. Um dieser anspruchsvollen Aufgabe gerecht zu werden, suchen wir zur Unterstützung unseres Küchenchefs per September oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Sous-chef

Anforderungen:

- Sie haben Erfahrung in der Bankett- und A-la-carte-Küche
- Sie haben das Flair für die neuzetliche, kreative, leichte Küche
- Sie bringen Erfahrung im Einkauf und der Menüplanung mit
- Sie sind kalkulationssicher
- Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und zu führen und unseren Küchenchef bei dessen Abwesenheit kompetent zu vertreten

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und interessante Tätigkeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- spätere Aufstiegsmöglichkeit
- Personalzimmer

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann würden wir Sie gerne persönlich kennenlernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter:

Hotel-Restaurant Belvoir Rüschi
Herrn Peter Hugli, Direktor
Herrn Beat Merz, Küchenchef
Säumerstrasse 37
8803 Rüschi

47568/49352



Die Weinpassage
Kramgasse 45 und Münsterstrasse 40
Telefon 031 22 15 35 - 3011 Bern
Geschäftsleitung: K + A Halliger-Indermühle

Sind Sie an Wein und Weinzubehör interessiert?

Für kombinierte Stelle in Administration und Verkauf suchen wir

kaufmännische(n) Mitarbeiter(in) Weinberater(in)

mit abgeschlossener KV-Lehre und mehreren Jahren Berufserfahrung in Handelsbetrieb oder in Hotels. **Französisch in Wort und Schrift unerlässlich.**

Administration: alle Arbeiten, insbesondere Auftragsabwicklung auf EDV und Entgegennahme telefonischer Bestellungen mit Beratung.

Verkauf: in unserem Ladengeschäft. Einsatz je zirka zur Hälfte im gleichen Haus.

Ihr schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an
Münsterkellerei AG, Postfach, 3000 Bern 8.

P 47586/342963

Controller/Buchhalter(in)



Hotel Europe
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. (061) 691 80 80

Für die beiden führenden ****-Hotels Europe und Victoria in Basel suchen wir per September 1992 eine (einen)

der (die) für die Bereiche Controlling, Budgetierung der Hotels sowie für die Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung des Hotels Europe zuständig ist.

Wir setzen Erfahrung in der Hotelbranche, verbunden mit EDV-Kenntnissen, voraus.

Für weitere Auskünfte rufen Sie bitte Frau R. Bunke, Personalleiterin, an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

47559/3140

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

Wir suchen für unser ***-Hotel in der Altstadt nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionist(in)

Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein und gute Sprachkenntnisse sind für diese selbständige und vielfältige Position erforderlich.

Wir freuen uns, Ihnen einen modern eingerichteten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz sowie angenehme Arbeitszeiten in einem jungen Team bieten zu können.

Weitere Auskünfte erteilt gerne Frau Judith A. Kung
Hotel Manager
Telefon (01) 252 01 20

47560/40304

Saas-Fee

Wallis / Schweiz

Ab sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen

ideenreichen dynamischen Küchenchef

- Jahresstelle möglich
- gute Verdienstmöglichkeit
- Unterkunft/Wohnung vorhanden

Wir sind ein 2-Stern-Hotel mit gepflegtem A-la-carte-Service und familiärer Atmosphäre.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Walter Bumann
HOTEL

Gletschergarten

RESTAURANT *Carl Schmid* STUBE

3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 21 75
Telefax (028) 57 29 75

47581/29750

Wir sind eine junge, dynamische, expandierende Firma mit der anspruchsvollen Zielsetzung, die Vergleiche in den Zügen täglich frisch und freundlich anzubieten.

Sie wollen Neues wagen und suchen eine echte Herausforderung!

Wir bieten Ihnen dies als

Ausbilder(in) im In- und Ausland

im Betrieb Basel.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Schulung der Stewards und Stewardessen
- Kontrolle
- Schnupperfahrten

Ihr Wohnort ist Basel oder die nähere Umgebung. Sie haben eine Ausbildung im Gastgewerbe absolviert und Berufspraxis (vorzugsweise im Service). Der Kontakt mit Menschen ist Ihnen wichtig. Ihre Stärken sind Geduld und Ausgeglichenheit, und Sie sind bereit «rollend» und unregelmässig zu arbeiten.

Für diese Aufgaben werden Sie «on the job» und theoretisch ausgebildet.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Minibuffet AG
Personalabteilung
Frau Maja Schmid
Bollwerk 4
3001 Bern
Telefon (031) 22 21 91



P 47458/256439

PALACE

★★★★★

LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

Barman Bardame

Wir stellen uns vor, dass Sie mit Ihrem Fachwissen, Ihrer Persönlichkeit und Dynamik unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen können.

Gute Umgangsformen und entsprechende Sprachkenntnisse erleichtern Ihnen diese anspruchsvolle Aufgabe.

Wir bieten Jahresstelle, ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis in unserem modernen Personalhaus.

Wenn Sie Schweizer sind oder über die Bewilligung B oder C verfügen, dann setzen Sie sich bitte für eine erste Kontaktnahme mit unserer Personalchefin, Frau E. Unruh, in Verbindung, oder senden Sie ihr Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PALACE HOTEL, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern, Telefon (041) 50 22 22



one of
The Leading Hotels
of the World®

47590/23159

Die Trend- und Marktfrische Küche

wird mit der Wiedereröffnung unseres anspruchsvollen «Erlebnis-Restaurants» (Tagesbetrieb mit ca. 120 bedienten Plätzen) im Warenhaus Jelmoli ab Herbst 1992 aktuell. Wir suchen daher heute schon eine/n fähige/n

Küchenchefin

welche/r unser neues Konzept, eine marktorientierte Küche mit aktuellen Trends verwirklichen möchte. Zur Erreichung der hohen qualitativen Ziele wird Sie eine dynamische Brigade unterstützen, für die allgemeine Küchenorganisation, Produktion und Kalkulation zeichnen Sie, als belastbare, teamfähige und innovative Führungspersönlichkeit verantwortlich.

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf als Koch haben und diese neuzeitliche Idee mit uns realisieren möchten, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Jelmoli

LUZERN

z.hd. Frau Schmachtenberger
Pilatusstrasse 4, 6002 Luzern

G 47440/312932



TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf den 1. September 1992 oder nach Vereinbarung einen jungen und engagierten

Night Auditor

Ihr Einsatz wird mit abwechslungsreicher, interessanter Arbeit, zeitgemäßem Gehalt und Aufstiegsmöglichkeiten im Rahmen der TREFF HOTELS honoriert.

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Roland Odermatt, Direktor

Treff Hotel
Regina Titlis
6390 Engelberg
Tel. 041/94 28 28



Wir suchen

Kellner(innen)

mit Erfahrung und Sprachkenntnissen. Schreiben oder telefonieren Sie an:

Pizzeria Montana
6616 Losone
Telefon (093) 35 48 52
(12.00–13.30 Uhr/nach 18.00 Uhr)

A 47534/42790

Gesucht für die Sommersaison

Réceptionspraktikantin Serviceangestellte Jungkoch Hilfskoch

Offerten an Fam. Mathier
Hotel Rawil-Sternen
3770 Zweisimmen

47271/41858



Zur Ergänzung unseres Mitarbeiter-teams suchen wir per 1. August 1992 oder auch zu früherem Zeitpunkt in gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit modernster eingerichteter Küche

Chef de partie m/w Koch/Jungkoch m/w

Wir offerieren Ihnen eine angenehme Arbeitsstelle mit geregelten Arbeitszeiten und guten Verdienstmöglichkeiten.

Nur über Mittag und abends geöffnet. Sonntag/Montag geschlossen. Betriebsferien: Sommer und Winter Zimmer im Hause.

WIRTSCHAFT
ZUM OBEREN TRIEMLI
Birmensdorferstrasse 533
8055 Zürich
Endstation Tram 14 und 9
Telefon (01) 463 10 25
(ab 10 Uhr Herrn Galimann verlangen)

47578/203530

Wir suchen

GESCHÄFTS- FÜHRER(IN)

mit Patent. Für eine stark expandierende Restaurationsgruppe mit verschiedenen Betrieben in der deutschen Schweiz suchen wir Geschäftsführer(innen). Haben Sie ein Flair für Organisation, Personalführung und sind Sie ausserdem eigendynamisch und verantwortungsbewusst? Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit in einem gut strukturierten Unternehmen. Weiterentwicklungsmöglichkeiten sind vorhanden.

Zürich, Herr Bieri

STV. GESCHÄFTS- FÜHRER(INNEN)

Für zwei Restaurationsbetriebe im Grossraum Zürich und Basel suchen wir zwei stv. Geschäftsführer(innen). Lieben Sie den Kontakt zu jungen und junggebliebenen Menschen in einem sehr gut gehenden Betrieb? Möchten Sie mit Ihrem jetzigen Stellenwechsel in der Karriere einen Schritt weiterkommen? Gefragt sind Erfahrung in der Restauration, Ideenreichtum und die Bereitschaft, Neues zu lernen.

Zürich, Frau Julien

DIREKTIONS- SEKRETÄRIN

Für einen bekannten Hotelbetrieb auf dem Platz Zürich suchen wir eine flexible und kreative Persönlichkeit, die den Direktor unterstützt. Suchen Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit, haben Sie Erfahrung in der Hotellerie und arbeiten Sie auch gerne, wenn andere frei haben?

Zürich, Frau Julien

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir suchen den (die) sprachgewandte(n) Hotelfachschulabsolvent(in) mit Freude im 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 Rooms-Division vorstellen können.

Zürich, Frau Julien

NIGHT-AUDITOR

Arbeiten Sie lieber nachts und haben dafür den ganzen Tag zu Ihrer Verfügung? Wir suchen einen verantwortungsbewussten Mann, D, E, F, mit Flair für Zahlen und EDV-Kenntnissen. Diese neue Herausforderung kann das Sprungbrett für Ihre Karriere sein.

Zürich, Frau Julien

KÜCHENCHEF

Für ein Erstklasshotel im Wallis suchen wir auf den kommenden Herbst für eine mittelgrosse Brigade einen Leader und Teamplayer. Möchten Sie in einem weltbekannten Winter- und Sommersportort arbeiten? Dank Ihrer Freude am Beruf und Ihrer Begeisterungsfähigkeit verwöhnen Sie schon jetzt anspruchsvolle, internationale Gäste.

Zürich, Herr Bieri

CHEF DE PARTIE

Für ein neu renoviertes ****-Hotel suchen wir per sofort einen versierten Koch, der mit Freude und Phantasie die Gäste aus nah und fern verwöhnen möchte. Eine junge, moderne Hotel-Crew wartet auf einen dynamischen Mitarbeiter. Bewilligung vorhanden.

Zürich, Herr Bieri

COMMIS DE CUISINE/ CHEF DE PARTIE

(Stagiaire)

Wir suchen für diverse Hotel- und Restaurationsbetriebe in und um Zürich qualifizierte Berufsläufer, die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben. Möchten Sie in der Metropole Zürich oder eher in einem gemütlichen Seerestaurant Ihre Kochkünste unter Beweis stellen? Bewilligungen: 12–18 Monate. Unterkunft vorhanden.

Zürich, Herr Bieri

GOVERNANTE

Für ein gepflegtes Altersheim auf dem Platz Zürich suchen wir eine Persönlichkeit mit Wirtepatent, die jetzt eine abwechslungsreiche Stelle im Tagesdienst sucht. Neben der Überwachung und Organisation der Hauswirtschaft gehört auch die Koordination und aktive Mithilfe im Service dazu. Sind Sie flexibel, verantwortungsbewusst und lieben Sie den Kontakt zu älteren Menschen? Dann wenden Sie sich an

Zürich, Frau Julien

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Bodanstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	031/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 47566/183466

Inserieren bringt Erfolg!

novotel
Zürich 01/810 3111

Für unseren lebhaften Betrieb in Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ab August oder nach Vereinbarung ein(e)

Réceptionist(in)

ANFORDERUNGSPROFIL:

- dreisprachig (D, E, F), initiativ, kontaktfreudig
- selbständig, flexibel, teamorientiert, Erfahrung an der Front

WIR BIETEN IHNEN:

- vielseitige Tätigkeit in allen Bereichen der Réception
- grosse Selbstständigkeit in unserem jungen und dynamischen Team, Weiterbildungsmöglichkeiten an internen und externen Kursen, Vergünstigungen bei NOVOTEL und ACCOR, ausgebauter Sozialleistungen

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien an:
Novotel Zürich, Airport, Personalbüro,
Talaacherstrasse 21, 8152 Glattbrugg.
Telefon (01) 810 31 11

WÄHLEN SIE NOVOTEL FÜR IHRE BERUFLICHE ZUKUNFT

NOVOTEL INTERNATIONAL MIT
WELTWEIT ÜBER 250 HOTELS IN ÜBER
52 LÄNDERN

P 47579/205575



Als renommiertes Luxushotel,
direkt am See gelegen, suchen
wir nach Übereinkunft:

Barmaid

für unsere exklusive Hotelbar

Chef d'étage

zur Betreuung unserer Hotelgäste

Kellner

für unsere Bankettabteilung

Wenn Sie Freude an einem gepflegten Service haben und gerne in einer gediegenen Atmosphäre arbeiten, schicken Sie Ihre Bewerbung an Frau Marie-Claire Regli.

**GRAND NATIONAL
HOTEL.....LUCERNE**

Haldenstrasse 4 CH-6002 Lucerne
Tel.: (041) 5011 11 Telex 868135 ghn ch

47573/23132

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 47547/44300

HOTEL MONOPOL LUZERN

sucht für sein bestbekanntes Restaurant français
ARBALETE

Servicefachangestellte(r) Chef de partie

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in dynamischem, jungem Team bei geregelter Arbeitszeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.
P. Wallimann, Direktor, 6002 Luzern, Pilatusstrasse 1, Telefon (041) 23 08 66

6003 Luzern, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof
☎ (041) 23 08 66

47511/23116



Für sofort oder nach Vereinbarung
bis Ende Oktober suchen wir

junge, freundliche Servicefachangestellte

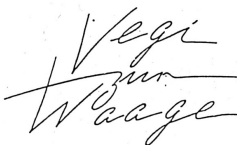
mit Berufserfahrung und Fremdsprachenkenntnissen. Gute Entlohnung mit Umsatzbeteiligung.

Arbeitsbewilligung für Ausländerin wird besorgt.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns an:

HOTEL-RESTAURANT
3 KONIGE & POST
A. und H. Renner, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 72 03, Fax 6 76 66

47442/795



VEGETARISCHES RESTAURANT

Neues vegetarisches Vollwertrestaurant sucht auf Mitte August

Koch/Köchin

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fachkenntnisse zu erweitern und im Aufbau unseres Vollwertrestaurants mitzuwirken.

Interessiert? Rufen Sie uns bitte an. Herrn Wartmann sen. verlangen.



8400 Winterthur, Rudolfstr. 15
Telefon 052/212 84 21

P 47468/38415

Für die kommende Sommersaison (Juli-September), oder aber auch ganzjährig, suchen wir eine(n) initiative(n)

Betriebsassistentin (-en)

in Berghotel mit guter Lage an Passstrasse in der Zentralschweiz.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Stellvertretung des Wirtes/Hebepars
- Betreuung unserer Gäste
- Überwachung von Service und Küche
- Personalführung
- Erledigung kleiner, administrativer Arbeiten

Wir erwarten:

- Führungsqualität
- Einsatz und Kontaktfreudigkeit
- Übernahme von Verantwortung

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre rasche Bewerbung unter Chiffre 47562 an hotel revue, 3001 Bern.

47562/342912

Wir suchen

Kosmetik-Beraterinnen

in Ihrer Umgebung.
Guter Verdienst. Freie Arbeitszeit.
Telefon (042) 66 20 89
(8 bis 20 Uhr ununterbrochen)

45972/339164

STELLENVERMITTLUNG für das Gastgewerbe

Wir suchen/Wir vermitteln per sofort:

**Serviertöchter und Köche (-innen)
Geschäftsführer(innen)
Haus-/Zimmermädchen
Küchenpersonal**

Telefon oder Fax genügt.
**GASTRO
PERSONALVERMITTLUNG**
Oberalpstrasse 2, 7000 Chur
Telefon (081) 24 69 68
Fax (081) 23 71 19

47453/319287

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Solothurn, Herr W. Jörg, ist beauftragt, die Stelle als

verantwortlicher Koch

zu besetzen. Unser Auftraggeber möchte einer/einem jungen oder junggebliebenen Berufsfrau/-mann die Verantwortung der Küche übertragen. Der Betrieb hat ein interessantes Konzept, welches dem Bewerber viel Spielraum offen lässt. Region Burgdorf. Stellenantritt nach Vereinbarung.
Interessiert? Dann schreiben oder telefonieren Sie sofort.
Telefon (065) 23 71 71

DOMINO GASTRO
Klosterplatz 6, 4500 Solothurn

A 4371/232630



Unsere Mannschaft braucht noch Verstärkung.
Ab sofort können Sie bei uns die Lücke als

Koch/Köchin

schliessen.

Auf Ihre Bewerbung freut sich das Möven-Team



Hafenrestaurant und Hotel

Familie H. Oberli
Familie R. Brechtbühler
3705 Faulensee
Telefon (033) 54 68 66
Fax (033) 54 68 76

47553/80640



In unser "SONNEN-TEAM" suchen wir noch einen qualifizierten und aufgestellten

Sous - Chef

Machen Sie mit. Wir betreuen ein 1. Kl. 60 Betten-Hotel und sind stolz auf unsere gute und bestbekannte Restauration. Interessiert? Verlangen Sie mich doch einfach am Telefon.

Paul Beutler, Hotel Sonne,
CH-9658 Wildhaus Tel. 074/52333

47490/39253



Für dieses neu eröffnete Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n)

Koch/Köchin

und eine(n)

Servicemitarbeiter(in)

Die Chance, von Anfang an dabeizusein!

Bewerbungen unter Telefon (01) 760 11 61 (Hr. oder Fr. Imhof verlangen) ☎ 47461/339202

Gourmet
Restaurant Bergli

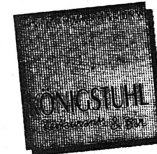
Lieben Sie Ihren Beruf und möchten Sie in unserem gepflegten Haus die Gäste verwöhnen? Dann sind Sie bei uns richtig.
Wir suchen auf August 1992

**Chef entremetier
Jungkoch
charmante
Servicefachangestellte
Serviceaushilfe (14 bis 17 Uhr)**

Unser Haus ist Sonntag und Montag geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Kurzzofferte.
Bis 20. Juli 1992 sind wir unter der Telefonnummer (057) 22 11 35 erreichbar.

Erhard und Paula Jost-Mahlknecht
8962 Bergdietikon • Telefon 01 / 740 81 38
☎ 47436/38440



Für unseren modernen, vielseitigen Betrieb in der Zürcher Altstadt suchen wir nach Vereinbarung die Gastgeber-Persönlichkeit, die als

Maître d'hôtel Chef de service Oberkellner

mit uns einen Schritt weiterkommen will. Dazu bringen Sie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit und verfügen über gute Sprachkenntnisse in F, E. Ein junges, qualifiziertes Team unterstützt Sie.
Interessiert Sie diese Herausforderung? Frau Patricia Landolt gibt Ihnen gerne persönlich nähere Auskunft.

Stüssihofstr. 3 8001 Zürich (01) 261 76 18
47520/41530

Parkhotel Beau-Site ★★★★★ 3920 Zermatt

Für unser Erstklasshaus suchen wir für die kommende Sommersaison, eventuell auch für die Wintersaison

Jungkoch Chef de garde

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an die Direktion, Telefon (028) 67 12 71.

47203/39814



hotel sonne
7513 silvaplana

Für die kommende Sommersaison suchen wir per 1. 7. 1992 noch folgende Mitarbeiter:

**Hilfssekretärin/
Réceptionist 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

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

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

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 Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Bankettmöglichkeiten für bis zu 500 Personen.

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

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

46913/23310

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

Das Apparthotel LA COLLINA in Grächen, Kanton Valais, sucht für sofort oder später einen selbstständig arbeitenden, engagierten, flexiblen, fachlich versierten

Koch

sowie eine

Zimmerfrau

Gute Entlohnung sowie Daueranstellung möglich.

Ihre Anfragen oder Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an das

Apparthotel La Collina****
3925 Grächen
Telefon (028) 56 20 16
Fax (028) 56 11 35

47451/194557

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

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

Inland _____
Ausland (Landweg) _____
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost _____
Ausland (Luftpost) Übersee _____
☐ Zutreffendes bitte ankreuzen

1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

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

HoReGA SELECT

Keine Kleinigkeit stellt die Aufgabe dar, in einem lebhaften *****-Hotel in der Nordwestschweiz als

Generalgouvernante

die Verantwortung für den gesamten «inneren Bereich» zu übernehmen. Sie sind der Herausforderung nur gewachsen, wenn Sie bereits Erfahrung mitbringen und willens sind, sich mit Elan der vielfältigen Herausforderung zu stellen. Ihnen unterstellt sind zirka 30 Mitarbeiter, und unser Kunde legt Wert auf gute Führungsqualitäten. Eintritt: nach Vereinbarung.

Stellvertretende Generalgouvernante

Viel Interesse für das Metier, eine abgeschlossene Hofa-Lehre und nachweisbare Erfahrung in Häusern 1. Klasse, dies sind die Voraussetzungen, die unser Kunde, 2 aktive *****-Hotels, erwarten. Region: Nordwestschweiz oder am Zürichsee. Eintrittstermin: Juli oder September, auch nach Vereinbarung.

Lingeriegouvernante

Ein Grosshotel in Basel sucht die Mitarbeiterin, die die Verantwortung für die Lingerie übernimmt. Unser Kunde erwartet ein sicheres, gewandtes Auftreten, eine rationelle Arbeitseinteilung und einen guten Umgang mit Mitarbeitern. Sie sollten sich über mehrere Jahre Praxis wie einen Hofa-Abschluss ausweisen können. Fremdsprachen sind nicht Bedingung.

Gouvernante

Wenn Sie gerne Ihre Sprachkenntnisse vertiefen wollen und über eine Unterkunftsmöglichkeit in Genf oder der Region verfügen, dann hätten wir Ihnen ein Angebot in einem lebhaften Genfer Grosshotel.

Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft in einem persönlichen Gespräch. Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGA Select AG
Stänzliweg 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 75

S Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

17480/20819

Wir sind eine Gastgewerbeorganisation auf dem Platz Zürich und suchen zur Verstärkung unseres jungen Teams eine vielseitig interessierte Mitarbeiterin ins

Rechnungswesen

Einer Hofa (beispielsweise) bieten wir Gelegenheit, sich sorgfältig in die anspruchsvollen Bereiche des Rechnungswesens einzuarbeiten. Ebenfalls werden Sie in die EDV eingeführt. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit geregelter Arbeitszeit und 5-Tage-Woche.

Haben Sie Freude an Zahlen? Sind Sie sich gewohnt an exaktes und speditives Arbeiten? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an, Telefon (01) 383 14 85, Frau E. Fink gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, 8032 Zürich



UNTERNEHMUNGEN
HOTELS · CAFETERIAS · PERSONALRESTAURANTS

39566/41408



Festsaal - Tavernen - Uerlenstube
Wirtschafts- und Kongresszentrum
Bankett- und Bankettbetrieb
Uetlibergstrasse 341
8045 Zürich
Tel. 01/462 05 22
Fax 01/462 62 93

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Restaurations- manager(in)

für unseren äusserst lebhaften Restaurations- und Bankettbetrieb auf dem Platz Zürich.

Sie verfügen über gute Service- und Führungserfahrung. Sie sind sich an selbstständiges Organisieren und Koordinieren gewohnt, handeln auch in hektischen Zeiten überlegt und kompetent und suchen eine nicht alltägliche, herausfordernde Aufgabe in einem vielseitigen Grossbetrieb.

Sie sind verantwortlich für die Restauration. Sie leiten Bankette und gesellschaftliche Anlässe in jeder Grösse. Initiativ Interessenten setzen sich bitte mit Herrn G. Tännler oder Frau B. Mazzanti in Verbindung.

0 47517/68493

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.

DAVOS
Lovers - 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.

47272/0466

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Réceptionist (D, E, I, F) Maitre 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.

47486/33944

Sie haben's gut!

Sie haben die einzigartige Möglichkeit, die feine Toskanerküche kennenzulernen!



L O R E N Z I N I

sucht

Jungkoch / Koch

für seine anspruchsvolle Küche

- 40-Stunden-Woche
- sehr gute Entlohnung
- Schichtdienst (früh oder spät)
- Gratintritt in modernem Fitnesscenter

Tel. 031 22 78 50,

Herrn Rodriguez verlangen.

Ristorante Lorenzini, Trattoria Toscana,
Marktgass-Passage 3, 3011 Bern

0 47494/168912

Sommersaison am Zürichsee

Für unser Restaurant/Bar (10 Minuten von Zürich) suchen wir ab sofort selbständige, aufgestellte Mitarbeiter(innen)

Alleinkoch (mit Erfahrung)
Bardame (mit etwas Charme)
Servicemitarbeiter(innen)
(sehr selbständig)

Es wird Ihnen bei uns sicher gefallen. Zimmer vorhanden, keine Saisonbewilligung.

Hr. Thomas Keel freut sich auf Ihren Anruf: Telefon 915 20 10, Beach-Bellevue, Seestrasse 157, 8704 Herrliberg

47567/78018

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

In Kundenauftrag suche ich für ein ****-Hotel mit 62 Betten eine

**DIREKTIONSSEKRETÄRIN –
CHEF DE RÉCEPTION**

zur Führung der Réception mit administrativen Aufgaben im Direktionsbereich.
Diese sehr selbständige Tätigkeit erfordert von Ihnen Sprach- und Korrespondenzsicherheit in D, E, F sowie einige EDV-Erfahrung.
Wenn für Sie die Dienstleistungen am Hotelgast im Vordergrund stehen, Sie administrative Direktionsaufgaben übernehmen möchten, und Sie die Freizeite außerhalb des Wochenendes genießen wollen, dann rufen Sie mich bitte an. Ich nehme mir gerne Zeit für Sie und informiere Sie detailliert über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Daniel Imboden, Domino Gastro Interlaken
Telefon (036) 23 32 32

DOMINO GASTRO
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken
Telefon (036) 23 32 32

**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.

Für unsere führenden 4- und 5-Sterne-Häuser und renommierten Landgasthöfe in der Schweiz und in Liechtenstein haben wir in Saison- und Jahresstelle laufend Topstellen zu vergeben:

**Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Maitre d'hôtel
Chef(in) de service
Restaurant-
fachfrau
Kellner
Réceptionniste
Hausdamen**

Weitere Informationen zu den einzelnen Stellenangeboten gibt Ihnen gerne:

Graziella Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26
Telefax (056) 26 17 26

0 47493/305367

Für unsere elegante Hotel- und Apéro-Bar, mit internationaler und regionaler Kundschaft, suchen wir per Mitte August eine

Barmaid

die Freude hat, unserer Bar mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Charme eine spezielle Note zu verleihen.

Wir bieten Ihnen:

- Arbeitszeit von 16.45 bis 0.30 Uhr
- Samstag/Sonntag oder Sonntag/Montag frei
- Personalzimmer

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Belvoir, z. H. Frl. B. Hirzel
Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon

47569/49352



BELVOIR
RÜSCHLIKON
HOTEL-RESTAURANT
TELEFON 01/724 02 02

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le Mont-Blanc
Hotel-Restaurant

LES PLANS MAYENS — «Le Balcon de Crana» — 3963 — **crana-montana**
Familie Jean-Pierre GASSER — TEL (027) 41 31 43 — Telefax (027) 41 31 48

cherche de suite ou à convenir (pour la saison d'été ou à l'année) 6 juin–15 octobre

1 chef de rang qualifié
1 serveuse
(avec expérience dans la restauration)

1 chef de partie (sous-chef)

Très bons salaires assurés.
Faire offre à la direction avec copie de certificats.

47527/8656

Ermitage
Grand Hôtel des Diablerets SA

cherche pour l'automne 1992

**un couple
de direction**

Celui-ci devra avoir:

- une expérience préalable de direction
- la connaissance des langues D-A-Ag
- la nationalité suisse ou permis C
- un sens développé des relations humaines
- un esprit d'initiative et une volonté de perfection

Il recevra:

- un salaire adapté aux exigences du poste
- une grande liberté d'action pour diriger cet établissement dynamique et en pleine expansion

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats à
M. Olivier Vuillamy, Elitel Management SA
case postale 451, 1000 Lausanne 30.

47530/19798

MOLINO
Ristorante

Tipico Italiano

Per ulteriori progetti d'espansione dei ristoranti con specialità italiane, cerchiamo già d'addesso

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 alcoolici 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

Hôtel de Strasbourg ★★★
Genève 52 chambres

Nous cherchons pour compléter notre équipe, entrée immédiate ou à convenir

**un concierge de nuit
assistante de direction
secrétaire de réception**

Nous désirons engager des personnes aillant une expérience. Motivées, organisées et dynamiques. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilités.

Faire offre détaillée à la direction de l'Hôtel de Strasbourg, 10 rue Pradier, 1201 Genève

47521/13145

HOTEL SUISSE MAJESTIC MONTREUX

43, av. des Alpes/Grand-Rue 68
Téléphone (021) 963 51 81, Télex 453 126

GRAND-HOTEL SUISSE ET MAJESTIC, Montreux, cherche pour entrée de suite

un(e) chef de réception
(F, D, GB)

possédant déjà plusieurs années d'expérience, ayant le sens de la vente et de l'organisation pour diriger notre réception (250 lits), logiciel FIDELIO, clientèle internationale individuelle, congrès, etc...

De plus nous engagons

**un(e) secrétaire
de réception
un sous-chef de cuisine**

Les candidats de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis B ou C sont priés d'adresser leurs offres détaillées avec curriculum vitae et copies de certificat à la direction, à l'att. de P. Blum, Hôtel Suisse et Majestic, 1820 Montreux.

47235/45578

LE RICHEMOND
Genève

Hôtel de renom international, membre des Leading Hotels of the World et des Relais & Châteaux
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

un barman confirmé

bilingue français/anglais.
Expérience dans des établissements de même catégorie demandée.

2 chefs de rang qualifiés

Bilingue français/anglais, excellente présentation.
Les candidats intéressés, Suisses ou avec permis valable, sont priés d'adresser leurs offres manuscrites ainsi qu'une photo au:

Bureau du personnel, Rue Adhémar-Fabri 8-10
1201 GENEVE

P 47555/13080

Nous engageons de suite ou pour une date à convenir

chef de réception

avant:

une formation hôtelière, une solide expérience dans tous les domaines d'une réception d'un grand hôtel, la vente et le dialogue avec une clientèle internationale, aptitude à coordonner et organiser, facilité avec l'informatique, connaissance des langues française, anglaise et allemande.

Nous offrons:

une situation stable, un travail varié avec responsabilité, possibilité d'avancement.

Nous attendons votre offre accompagnée d'un C.V. et d'une photographie.

Faire offres sous chiffre 47554 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

47554/13005

Quelle

personne ou couple

aimerait s'occuper d'une résidence de haut standing (25 apts) avec restaurant 35 places et terrasse à Champex?

Situation intéressante pour professionnels de la gastronomie (cuisine ou service) avec patente. Entrée en service immédiate. Emploi, location ou même vente peuvent être pris en considération.

Téléphonez au (061) 422 06 55
WIPS, Eggfluhstrasse 17, 4054 Basel

47572/304913



105 chambres – centre de séminaire

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. Discretion assurée.

Hôtel Eden au Lac, Bureau du personnel, Rue du Théâtre 11, 1820 Montreux, Tél. (021) 963 55 51

cdm

HOTELS & RESTAURANTS

47276/25305



**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

Pizzeria La Cioclara
1562 Corcelles-Payerne
à 15 km de Fribourg

cherche pour le 1er juillet 1992:

jeune sommelier (-ère) avec expérience

jeune fille de buffet

avec expérience

2 jours de congé. Dimanche fermé.

Téléphone (037) 61 23 49, demandez M. ou Mme De Parais.

P 47491/44300

Restaurant près de Montreux, deux toques Gault-Millau, cherche pour l'automne 1992 ou à convenir:

bon chef de rang

parlant bien le français, l'allemand et surtout l'anglais, pour service soigné dans restaurant gastronomique. Si vous êtes une personne responsable, motivée, rapide, efficace, aimable avec les clients et vos collègues, si vous vous intéressez aux vins, si vous cherchez une place stable, prenez contact avec nous.

Faires offres sous chiffre 47455 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

47455/8010

Nous cherchons pour nos clients

2 hôtels ★★★★★

Genève et Bâle

directeur/directrice commercial(e)

- pouvant justifier d'une large expérience internationale
- maîtrisant le français, l'allemand et l'anglais
- capable d'organiser et d'animer efficacement la promotion et la vente en Europe et disposé à se déplacer e conséquence
- apportant des idées originales

Prière d'adresser vos offres avec curriculum vitae à la FIDUCIAIRE DE RIVE S. A., Rue de Rive 4, 1204 Genève.

47532/12319

Être à jour une fois
par semaine.



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

RivesRolle ★★★★★
HOTEL-RESTAURANT-BAR
32 chambres
Restaurant
Bar
Bar dansant
Fitness
Piscines

Hôtel ★★★★★, 32 chambres, restaurant gastronomique, bar, terrasse, piscine, cadre élégant

Cherchons pour entrée immédiate ou à convenir les collaborateurs suivants:

cuisine:

chef de partie saucier commis de cuisine

salle:

1er maître d'hôtel chef de rang commis de salle avec expérience

terrasse:

sommelier (-ère)

réception:

1ère secrétaire

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec curriculum vitae et photo adressés à:

Monsieur Lionel Dupart
Hôtel RivesRolle
1180 Rolle

47445/118818

AUBERGE DE LA
Croix Blanche
VILLAREPOS

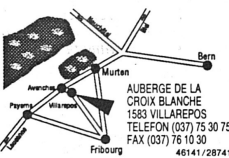
15 points Gault et Millau

Cherchons de suite ou à convenir

sommelier et cuisinier

service à la carte.

Veuillez joindre M. et Mme Chenaux



Hôtel ★★★★★
Chavannes
de Bogis

CH-1261 Chavannes-de-Bogis Tél. 022 776 47 11

Nous cherchons pour notre établissement de 200 chambres et suites, restaurant, bar, importantes salles de séminaires et réceptions

une assistante marketing et ventes

Profil:

- formation hôtelière
- allemand indispensable, bonnes connaissances anglaises souhaitées
- enthousiasme, entregent et goût pour les contacts humains
- bonne expérience pour les travaux de «back-office»

Offre:

- travail varié
- avantages et conditions d'une entreprise moderne, en pleine expansion
- bonne ambiance de travail et possibilité d'épanouissement professionnel à candidate motivée
- entrée immédiate ou à convenir

Les personnes âgées de 25 à 35 ans, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable sont priées d'adresser leurs offres complètes avec photo à Monsieur O. Ribordy, directeur.

47497/131318

Sortie autoroute Coppet

Un important groupe d'hôtels et restaurants cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

un chef de cuisine

pour lui confier la direction des cuisines de notre complexe de restauration qui se compose de 4 points de vente d'une capacité totale de 600 couverts.

Profil désiré:

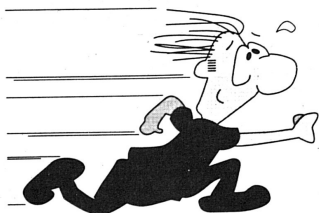
30 à 40 ans, plusieurs années d'expérience comme responsable d'unité, capacité à diriger une brigade de 20 personnes, bonne connaissance et maîtrise des techniques modernes de production, bon calculateur, bon organisateur, fort d'une personnalité flexible, créateur pouvant utiliser au maximum les possibilités qu'offre la diversité de l'exploitation, maîtrise fédérale souhaitée, nationalité suisse ou détenteur d'un permis B ou C.

Nous offrons:

un outil de travail unique en Suisse romande, une rémunération motivante adaptée aux qualifications, les avantages sociaux d'une grande entreprise, l'occasion de relever un défi professionnel passionnant.

Les candidats intéressés par ce poste exigeant sont priés d'adresser leur dossier complet ainsi que leur prétention de salaire sous chiffre S 22-16320 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 47188/44300



Pressé?...

hôtel revue et revue touristique dispose d'un **téléfax**.

Vous pouvez transmettre tous vos annonces, au numéro **031 46 23 95**. Et cela 24 heures sur 24.

hotel + touristik revue

Casse postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95



INTERNATIONALER STELLENMARKT

Familie Lorünser
A-6751 Braz bei Bludenz
Tel. 0 55 52/81 03
Fax 0 55 52/81 03-40
Vorarlberg/Austria



Durch die Einführung der 5-Tage-Woche verstärken wir unser Team.

Wer möchte in unserem ★★★★★-Betrieb mit starkem A-la-carte-Geschäft und gehobener Gastronomie als

Saucier

(Sous-chef)

Jungkoch Bedienung

mit Inkasso

ab sofort in Saison- oder Jahresstelle mitarbeiten?

Über Ihre Bewerbung würden wir uns sehr freuen.

47500/211842

Wir suchen zum schnellstmöglichen Eintritt einen

Verkaufs- leiter

für unsere Hotelkette mit First-Class- bis Economy-Class-Hotels in einer deutschen Grossstadt.

Der erfolgreiche Bewerber muss Führungsqualitäten, Verkaufs- und Verhandlungsgeschick und Marketing-Know-how aus der Hotel- oder Touristikbranche vorweisen können.

Für Verkauf, Werbung und Marketing investieren wir mehr als der Branchendurchschnitt.

Wenn Sie auch mehr bieten können als der Branchendurchschnitt, senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild unter Chiffre Nr. 47450 an hotel revue, Bern. Sperrvermerk und Vertraulichkeit sichern wir Ihnen zu.

W 47450/310417

Erfolgreich sein im MARITIM

Nutzen Sie Ihre Karrierechance in der
expansiven **MARITIM** Hotelgruppe mit
40 First-Class-Hotels im In- und Ausland.

KÖLN

Für unser First-Class-Hotel – direkt am Rhein, in der
historischen Altstadt gelegen – mit 454 luxuriös
ingerichteten Zimmern und Suiten, 4 Restaurants,
Café, eleganter Hotelbar, Schwimmbad, Sauna,
Solarium, Fitnessraum und
Veranstaltungsmöglichkeiten für bis zu 1600
Personen suchen wir ab sofort oder nach
Vereinbarung:

Chef de partie Demi-chef de cuisine

Bei uns arbeiten Sie ausschliesslich im
Schichtdienst, 39 Stunden an 5 Tagen pro Woche.

Engagierten Mitarbeitern bieten wir sehr gute
Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, sowohl
innerhalb unseres Hauses als auch in der MARITIM-
Hotelgruppe.

Günstig Urlaub machen in allen MARITIM-Hotels im
In- und Ausland, z. B. auf Teneriffa, Malta und
Mauritius. Preiswerte Flugtarife beim MARITIM-
Hotel-Reisedienst in Düsseldorf.

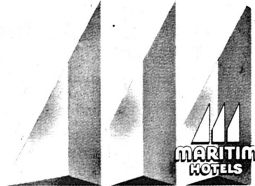
Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung.
Zur telefonischen Vorabinformation steht Ihnen
unsere Personalabteilung gern werktags ab 9 Uhr zur
Verfügung.

Bei der Wohnungsbeschaffung sind wir Ihnen
beihilflich.

MARITIM

Hotel Köln
Heumarkt
5001 Köln 1
Tel. (0221) 20270

47156 P/300837



**RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH**

Das bekannte RED SEA PALACE HOTEL in Jeddah,
Kingdom of Saudi Arabia, Member of the Leading
Hotels of the World, bietet Hotelfachschulabsolven-
ten mit Praxis und Englischkenntnissen die folgen-
den drei interessanten Karrieren-Auslandstellen:

Buchhalter Sales und Marketing Assistant Front Office Assistant

Das Haus steht unter der Leitung eines Schweizer
Teams und bietet Gewähr für eine gute Anstellung:

- Zwei-Jahres-Vertrag mit steuerfreiem Nettosalär
- jedes Jahr 7 Wochen (51 Tage) Ferien
- ein bezahlter Retour-Heimflug pro Jahr
- freie Unterkunft und Verpflegung sowie Reinigung
der Privatwäsche
- Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung
- Hausarzt im Hotel

Ein erstes, unverbindliches Informationsgespräch
findet rasch statt, und gerne geben wir Ihnen auch
eine erste Auskunft am Telefon (01) 482 16 16.

Wir danken Ihnen im voraus für Ihre Unterlagen und
Referenzen, die wir vertraulich behandeln, und
freuen uns, Sie kennenlernen zu dürfen.

Gustar AG
Herrn Dominik Betschart
Seestrasse 441
8038 Zürich

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

47447/51506

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Assistante d'hôtel/ gouvernante

21 ans, expérience d'hôtels 4 et 5
étoiles, de langue maternelle fran-
çaise, parlant anglais et allemand,
cherche emploi dans un hôtel de
Suisse romande.

Date d'entrée à convenir.

Téléphone (026) 31 63 03
Fax (026) 31 46 74

47456/35939

Gesucht neue Herausforderung

Direktionsassistentin/Product Ma-
nagerin, CH, 37jährig, mit langjähri-
ger Erfahrung im Tourismus und
Hotellerie, D/F/E/I und S-Kenn-
nisse, flexibel und belastbar, sucht
per 1. 1. 1993 oder nach Vereinba-
rung einen neuen, anspruchs-
vollen und verantwortungsvollen Wirkungs-
kreis (Ausland bevorzugt).

Ausland- und Reisebereitschaft.
Keine Vermittler!

Auf Ihr interessantes Angebot unter
Chiffre 47482 an hotel revue, 3001
Bern, freue ich mich.

47482/342622

2

gestandene Fachleute (deutsches Ehe-
paar ohne Kinder, 38/39), für Hotel- und
Touristikunternehmen in Spanien, Afrika,
Südamerika, Karibik und im Indischen
Ozean tätig, setzen gerne Ihre Konzep-
tion um und sich selber mit Full-Power

für Ihr

Resort (30–50 Zimmer) ein.
Integer, loyal und mit Eigeninitiative füh-
ren wir Ihr

Beach oder Insel Resort

in Übereinstimmung mit dem Trend zum
exklusiven, persönlichen Privatdomizil
für individuelle Gäste.
Sie wollen den Ertrag Ihrer Investition
nachhaltig verbessern, Sie suchen einen
Nachfolger oder Partner, dann ...

Call 0049.2474.1713

47454/339547

Dringend!

Österreichische Studentin (20), mit
Erfahrung im Gastgewerbe (Ser-
vice) und guten Fremdsprachen-
kenntnissen (E/F), sucht Stelle als
Serviertochter mit Inkasso für die
Sommersaison 1992.

(Tel.: Mo–Fr Vw. Österreich 0512/
2208-118, Sa/So Vw. Österreich
05337/3360)

Adresse: Helga Mayr, Fürstenweg
174, A-6020 Innsbruck

47475/342530

25jähriger, mit Handelsmatura, Hoch-
schulabschluss 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 05-771691 an
Publicitas, 3001 Bern.

P 47564/44300

Küchenchef mit Wirtpatent A

32jährig, verheiratet, in ungekün-
deter Stellung, mehrjährige Berufs-
erfahrung, sucht neuen Wirkungs-
kreis (evtl. Tagesbetrieb) im Raum
Zentralschweiz, auf Winter 1992/
Frühling 1993.

Zuschriften unter Chiffre 47472 an
hotel revue, 3001 Bern.

47472/338971

Hotelfachfrau

mit langjähriger Erfahrung in allen Spar-
ten sucht eine neue Herausforderung als
Betriebsleiterin.
Offerten unter Chiffre U 24-309505 an Pu-
blicitas, 6901 Lugano.

P 47467/44300

Portier de nuit Nachtportier

cherche remplacements.
Téléphone (026) 22 46 23
M. Jermann

P 47196/44300

Eidg. dipl. Küchenchef

30, CH, verheiratet

sucht auf Herbst 1992 oder nach
Übereinkunft neue Herausforde-
rung in einem Betrieb mit kreativer,
marktorientierter Küche.
Kanton Graubünden bevorzugt.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktauf-
nahme. Ihr Angebot erreicht mich
unter Chiffre 47563 an hotel revue,
3001 Bern.

47563/342920

34j. Wirtin möchte nach 12jähriger
Tätigkeit als Geschäftsinhaberin

Fähigkeitsausweis A

einsetzen. Kt. BE und Umgebung Kt. FR
bevorzugt.
Offerten unter Chiffre S 05-773110 an Pu-
blicitas, Postfach 2693, 3001 Bern.

P 47438/44300

Erfahrener, kreativer Berufsmann
sucht anspruchsvolle Stelle als

Küchenchef

Wenn Sie an einem belastbaren,
umsichtigen und einsatzfreudigen
Mitarbeiter interessiert sind, für den
die Freude am Beruf an erster Stelle
steht, dann schreiben Sie mir doch
unter Chiffre 46941 an hotel revue,
3001 Bern.

46941/340227

Gerantin

mit grosser Erfahrung, sucht Stelle
in Zürich.
Offerten unter Chiffre Q 155-837106
an Publicitas, 6601 Locarno.

P 47457/44300

ER: Küchenchef, 29 J., CH, SIE: Chef
de service, 25 J., A, mit Jahresbewil-
ligung, 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

Wer bietet angehenden HFT-Absol-
venten eine geeignete

Praktikumsstelle

an? Raum Luzern und Umgebung
bevorzugt.

Verfüge über kaufm. sowie Reiselei-
tererfahrung. Kenntnisse der Spra-
chen D, F, E, Handelsschule. Bin fle-
xibel, lern- und teamfähig und noch
vieles mehr. Interessiert?

Schriftliche Offerten unter Chiffre
47514 an hotel revue, 3001 Bern,
freuen mich sehr.

47514/342637

Österreichische Studenten (-innen)

für die Sommermonate Juni–Sep-
tember zu vermitteln.

Austria Staff
Postfach 101, CH-9469 Haag
Telefon (0043) 5522 26 124
Fax (0043) 5522 36 421

46076/291293

Habe eine Lehre als Hofa absolviert
und suche eine Stelle als

Gouvernante

in einem mittleren Betrieb. Arbeits-
kenntnisse habe ich in diesem Be-
reich.

Region: Innerschweiz oder Berner
Oberland.

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 47512 an hotel
revue, 3001 Bern.

47512/342610

Schweizerin, 20 Jahre alt, sucht
Stelle als

Réceptionssekretärin

ab Mitte Dezember 1992 in Jahres-
stelle.

Ausbildung: kaufmännische Ange-
stellte. Sprachen: D/F/E
1 Jahr Erfahrung als Réceptionsse-
kretärin.

Offerten unter Chiffre 47293 an hotel
revue, 3001 Bern.

47293/342050

Kontaktfreudige **Kellnerin/Bar-
maid**, mit Erfahrung und Sprach-
kenntnissen in Englisch und Italie-
nisch sucht für 2 bis 3 Monate

Ferialjob

Verena Wetscher
Schneeburggasse 22
6020 Innsbruck
Telefon 0512/828765 (274464)

47513/342629

**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.