Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 27

Heft

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

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

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

Download PDF: 21.06.2025

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

Nr./No 27
2. Juli/2 juillet 1992

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

1892–1992

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Balair/CTA

Zwei Fliegen aus einem Schlag

Die Situation im Ferienreise- respektive Chartermarkt liess kaum eine andere Wahl: Die Zeiten, da sich die Swissair-Gruppe den Luxus zweier völlig eigenständiger und in gewissen Marktsegmenten gar noch konkurrierenden Tochtergesellschaften leisten konnte, gehören der Vergangenheit an. So kam die Meldung vom Grundsatzentscheid der Balair- und CTA-Verwaltungsräte, die beiden Gesellschaften würden künftig ihre Kräfte konzentrieren, für Branchenkenner nicht allzu überraschend.

Vor allem die Reduktion der Kosten und somit die Stärkung der Ertragskraft dürften für den Entscheid in der Hauptsache ausschlaggebend gewesen sein. Die zweifellos vorhandenen Synergien können, wie es im offiziellen Wortlaut heisst, entschlossen ausgenützt und die Positionierung dadurch verstärkt werden. Dies bringt – als angenehmen «Nebeneffekt» – auch eine Verbesserung des Angebotes für den Kunden. Eine Marketing- und Betriebsorganisation wird die beiden Charterflotten betreiben und vermarkten. Betont wird ausdrücklich, dass die beiden Markennamen Balair und CTA und damit die Identität der beiden Gesellschaften erhalten bleiben. Einzelheiten über die erwähnte Betriebs- und Marketingorganisation werden noch erarbeitet. Ob deren Sitz in Basel (eventuell?), Genf (kaum?), oder, wie vermutet werden darf, am Klotener Balsberg zu finden ist, wird sich weisen.

HU

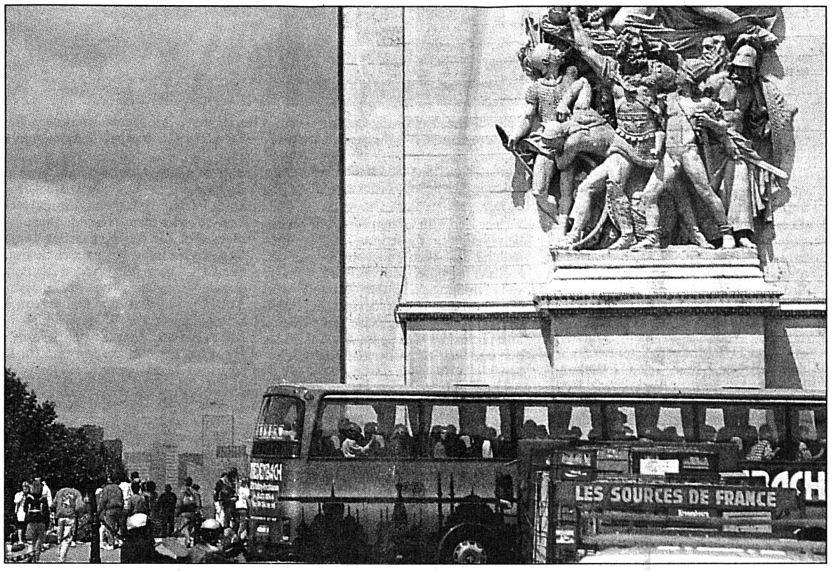
Swiss Congress

Ausländischer Markt

Der Aktions- und Marketingplan 1992/93 stand im Mittelpunkt der Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft Swiss Congress & Incentive Destinations von letzter Woche in Zürich. Auch in Zukunft soll vor allem der ausländische Markt bearbeitet werden.

Ebenfalls diskutiert wurde die Zusammenarbeit mit der European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition (EIBTM) in Genf. Nicht alle Swiss-Congress-Mitglieder sind glücklich über die neue zeitliche Abstimmung zwischen EIBTM und «Swiss Convention and Incentive Mart. **Seiten 5 und 23**

Kulturtourismus



Monumentales Reisegeschäft

Die grossen Möglichkeiten, die in der Kultur fürs Reisegeschäft weiterhin stecken, sind zwar bekannt. Doch mit der Konkretisierung in zielgerichtete Reisepakete könnte es besser stehen. An einem Symposium im deutschen Trier forschten Professoren und Wissenschafter für touristische Zwecke die Märkte und die Angebote aus. Monumental ist zwar das Geschäftspotential, doch die Monumente selber sind etwas aus dem Blickwinkel geraten. (Blick auf den Pariser Arc de Triomphe de l'Etoile, Bild und Text APK)

Siehe Panorama auf Seite 2

Umweltdeklaration

Öko-Bünden

Nach zwei Jahren Vorbereitung haben die Bündner Touristiker eine «Touristische Umweltdeklaration Graubünden» unterzeichnet. Aber auch im Wallis tut sich was. Dem Thema Tourismus und Umwelt wird das nächste Wochenende in Saas Fee gewidmet sein.

Nach den langwierigen Diskussionen über sanften Tourismus, qualitativen Tourismus und ähnliche Konzepte in den 70er und 80er Jahren scheint nun Anfang der 90er Jahre die Zeit zum Handeln gekommen.

Im Bündnerland wurde nach langen Vorbereitungen anlässlich der 1. Tagung «Umwelt und Tourismus» eine «Touristische Umweltdeklaration Graubünden» unterzeichnet. Ein umweltverträglicher Tourismus könne langfristig ein strategischer Erfolgsfaktor sein, glaubt man im Graubünden.

Kaum eine Woche später findet auch in Saas Fee im Wallis eine Tagung zum gleichen Thema statt. Das 1. Forum «Tourismus und Umwelt» ist hier dem Thema Tourismus und Energie gewidmet. Referenten aus Forschung und Wirtschaft werden über den Stand der Forschung informieren, und Praktiker werden beispielhafte Lösungen im Tourismus aufzeigen.

Siehe Seiten 3, 5 und 15

Alfred Kuoni

Stiftung: Präsidentenwechsel

Der Rechtsanwalt *Daniel Affolter*, bisher bereits Mitglied der Kuoni-Hugentobler-Stiftung, wird neuer Stiftungspräsident. *Alfred Kuoni*, der dieser Stiftung lange Jahre vorstand, zieht sich zurück.

Das Revirement kam gleichzeitig mit dem Ausscheiden des Swissair-Vertreters *Peter Nydegger* zustande. Die Kuoni-Stiftung gilt bekanntlich als mächtigste Institution dieses Reiseveranstalters, weil sie zumindest das Vetorecht besitzt. So wurde Alfred Kuoni vor allem dadurch bekannt, dass er sich gegen eine zeitgemässere Kapitalstruktur des Unternehmers wehrte. Dies hat ihm allerdings seit dem Verkauf des Kapitalmehrheitspakets durch Swissair an Unbekannt auch viele Sympathien eingetragen.

Was verheisst die Rochade in der Stiftungsspitze? Vorläufig anscheinend keinen Kurswechsel. Auch Affolter soll Alfred Kuonis Meinung weitervertreten. Was der Unabhängigkeit des Unternehmens im jetzigen Zeitpunkt zugutekommt. **Seite 9**

Neuchâtel

Plus et mieux que les autres

Monsieur Tourisme, dans le canton de Neuchâtel est opérationnel depuis le 1er juin. L'expérience est toute nouvelle en Suisse: la place de *Yann Engel* se situe au-dessus des organes existant, tels que la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT) et les offices régionaux de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds.

Il a pour tâches principales de remplir les chambres des hôtels en place puis de remodeler l'infrastructure touristique. Mais attention, pas de la manière traditionnelle: l'objectif est de faire davantage, mieux et différemment des autres. Finie la simple distribution de prospectus, désormais le contact direct avec le touriste prévaudra...

«Il faudra s'en aller chercher le touriste à son domicile ou même à son travail», explique Yann Engel, «il ne suffit plus d'attendre les visiteurs. Il faut organiser leur séjour... et les ramener à bon port.» **page 23**

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Esprit auf Vormarsch 7
Auf der Suche nach neuen Marktsegmenten erarbeitete Steigenberger das Konzept der Esprit-Hotels.

In Irland Ruhe gesucht 7
Wie *Jody Gysling* in Irland ein «Versteck» suchte und schliesslich ein hochklassiges Country-Hotel eröffnete.

TOURISTIK · FREIZEIT

EG-konform: Reisegesetz 9
Auf Anfang 1993 wird die Schweiz ein Reisegesetz erhalten. Veranstalter und Vermittler sind gleich betroffen.

Stau in der Luft 28
Das 1. Ferienwochenende kommt – und damit auch der Stau in der Luft. Trotz Rezession nimmt der Verkehr zu.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

«Taste the Difference» 15
Auf der Fachtagung des Gottfried Duttweiler Instituts präsentierte man Multikulturell-Kulinarisches.

Gastropersönlichkeiten 21
Judith Baumann kocht seit fünf Jahren in einem abgelegenen Restaurant in den Freiburger Voralpen.

HÔTELLERIE · TOURISME

Villes de congrès 23
Les villes et les stations de congrès vont intensifier leur stratégie marketing. En point de mire: les marchés étrangers.

Ibiza se cherche 26
L'île d'Ibiza veut abandonner sa mauvaise image de marque et tente de séduire une clientèle haut de gamme.

SHV SSH SSA

75 Jahre 27
Der Hotelierverein Zugerland ist 75 Jahre alt: Blick in Vergangenheit und Zukunft.

Schwierig 27
1991 wird als schwieriges Jahr in die Annalen der Stadt Zürich eingehen. Der Zürcher Hotelier-Verein tagte.

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

aare

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

Ein Unternehmen der bardusch-Gruppe
31396/179590

Rosenthal

Rosenthal Gastronomieservice
Schweiz und FL

Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen

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

Mit METTLER portioniert = mehr Geld verdient

- platzsparend
- einfache Bedienung
- robust
- rasch amortisiert

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

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

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix®

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

Symposium Trier: Kultur und Tourismus

Die heile Welt, die bringt viel Geld

Sicher weiss jeder Touristiker um die grossen Möglichkeiten, die in der Kultur für den Tourismus von morgen stecken. Doch oft bleibt der Begriff für Praktiker schöngeistig verschwommen und fürs Schnüren des Reisepakets etwas unklar. Kürzlich haben sich Professoren und Wissenschafter zum Thema Kulturtourismus zu einem Symposium in Trier getroffen. Ideen gäbe es genügend.

GEORG UBENAUF

Mit der «Vermarktung des kulturellen Erbes» via Studienreisen befasste sich sehr ausführlich *Horst-Martin Müllenmeister* vom deutschen Tourismusgiganten TUI. Der «Markt des Kulturtourismus» sei «ein lebhafter, prosperierender Markt, der in atemberaubendem Tempo expandiert». Allerdings, so Müllenmeister, sei es nicht mehr nur mit phantasievollen Bezeichnungen wie «Kulturweltreisen», «Kunstreisen», «Kultur- und Erlebnisreisen» getan. Auch müssten die bisher besichtigten «Sehenswürdigkeiten» genauer unter die Lupe genommen werden. Sehenswürdigkeiten sind kulturelle oder natürliche Monumente ... nichts besichtigen Touristen weltweit so ausdauernd wie Tempel und Kathedralen». Und am Beispiel Ägypten wird Müllenmeister explizit: «Da gibt es Ägyptenreisen aller Art, die das Ägypten der Sphinxe und Pharaonen zeigen, das Ägypten der Chephren, des Ramses und der Nofretete, auch noch das Ägypten der Kopten, der Fatimiden und der Mameluken. Das Ägypten Sadats und Mubaraks dagegen kommt nirgendwo vor.»

Die Welt des Tourismus sei «eine heile, eine sonnige und heitere, eine konfliktfreie Welt», meint Müllenmeister. Syrien werde im Kulturtourismus als das von Römern, Omajjaden und Kreuzrittern geprägte Land präsentiert, nichts aber «von den sozialistischen Experimenten Assads und seiner Baath-Partei ... problematische Themen sind beim Sightseeing nicht vorgesehen». Allzu oft seien diese Fahrten Reisen «in die Nostalgie», hinaus aus der strapaziösen Gegenwart, die Reise ins Gestern als Urlaub vom Heute. Die «Massierung von immer mehr Touristen an den Sehenswürdigkeiten ersten Ranges» bringt aber zunehmend auch Probleme. So sind die Uffizien und die Akropolis, die Königsgräber in Ägypten und die Nationalmuseen von Athen und Heraklion dem Ansturm kaum noch gewachsen.

Ähnliche Grenzen des Kulturtourismus zeigt auch *Ingo Fessmann* (Senatsverwaltung Berlin) beim Durchleuchten von Möglichkeiten und Grenzen der touristischen Vermarktung von kulturellem Erbe in der Stadt auf. Wer auswärtige Besucher zu grossen kulturellen Veranstaltungen in seine Städte lockt, muss berücksichtigen, «dass das Platzangebot der Opernhäuser usf. nicht beliebig auszuweiten ist – gleich, welche touristischen Zusatzaktivitäten man sich einfallen lässt».

Länderkunde statt Monumente

Einen Wandel im Kulturtourismus entdeckt TUI-Müllenmeister bereits seit den siebziger Jahren, seit «länderkundliche Animation» auf «breitere Resonanz» stosse. Auch im Kulturtourismus sollte der «Reiseleiter sich nicht als Dozent verstehen», sondern «als Animateur». Und Animation bedeutet für Müllenmeister «Ermutigung und Inspiration». Spurensuche, Spurensicherung, mehr noch «Spurenlesen» seien die treffenden Bezeichnungen für «die Methode, aus den sichtbaren Folgen von Ereignissen auf das Geschehen selbst und auf seine Urheber zurückzuschliessen».



Touristisches Kulturangebot, so wie es im Buche steht. Der Fremdenverkehr wäre ohne dieses Angebot wohl kaum möglich. Doch es gibt weit mehr Möglichkeiten, Kultur zu erkennen und touristisch in Reiseangebote zu integrieren. *Bild APK*

Der 1981 in Berlin konzipierte Kulturlehrpfad «Im Gehen Preussen verstehen» oder Stadtreisen mit unkonventionellen Führungen sind neue Formen von Kulturtourismus. Müllenmeisters Fazit: «Die Bildungsreise der Zukunft wird eine unterhaltsame, aktivierende, inspirierende Vergnügungsreise sein. Weil es nun einmal so viel Spass macht, die lebendige Welt zu entdecken und zu erleben.»

Die Kulturtouristen sowie die Veranstalter von Kulturreisen mahnt Müllenmeister mit 11 Geboten, von denen das letzte lautet: «Die Welt ist kein Museum. Aber ein Museum sollte immer ein Stück Welt spiegeln.» Nicht das Museale, sondern die moderne Architektur als Ziel im Städtetourismus hatte *Wolf Gaebe* von der Universität Mannheim ins Visier genommen: «Nicht nur historische Bauten ziehen Touristen an, auch moderne Bauten». Und als Beispiele nennt er für Paris die Glaspyramide im Hof des Louvre oder den «Grand Arche» des dänischen Kirchenbaumeisters *Otto van Spreckelsen* im neuen Pariser Geldquartier La Défence, für London die Bebauung der Docklands oder *Robert Venturis* Anbau an die National Gallery am Trafalgar Square, für Wien *Hans Holleins* Bau vis-a-vis dem Stephansdom, für Frankfurt den Messeturm und für Chicago den Sears Tower.

Aber auch Gaebe sieht ein, dass – noch – «modernen Bauten eine eher geringe Bedeutung für den Tourismus beigemessen wird». So vermarktet die «Deutsche Zentrale für Tourismus» in Frankfurt vornehmlich «Schlösser und Burgen», «Historische Stadtkerne», «Charakteristische Gasthöfe» oder «Volksfeste mit folkloristischen Elementen». Noch, so konstatiert Gaebe weiter, hat moderne Architektur «für den Tourismus nur eine nachrangige Bedeutung». Aber der Referent erinnert daran: Historische Bauten waren in ihrer Entstehenszeit immer auch moderne Bauten ...

Kultur streckt die Saison

Mit zwei für den Tourismus wichtigen Seitenaspekten des Kulturtourismus befassten sich Dahmen und Fessmann. Während der Berliner darauf abhob, dass Kulturreisen in die Städte «ausserhalb der eigentlichen Reisesaisons» stattfinden und damit «zur Schliessung des sogenannten touristischen Sommerbeziehungsweise Winterlochs» beitragen, betonte Dahmen die wachsenden Möglichkeiten, Veranstaltungen des Kulturtourismus von Sponsoren oder Partnern fördern zu lassen. □

Stichwort Kultur und Reisebusiness

Das ohnehin nach der Sevilla-Weltausstellungsdiskussion etwas ermüdete Thema «Kultur» (und Volk) hat zumindest für die Schweiz klar gezeigt, dass sich auch gute Kulturschaffende wegen ihrer elitären Denkweise recht weit weg vom Biertisch gewöhnlicher Bürger befinden.

Die Reiseindustrie als ein Geschäft, das ohnehin ohne Kultur in der hergebrachten Form von Monumenten und Museen nicht leben könnte, sollte sich vermehrt um die (kommerzialisierbare) Konkretisierung des Allgemeinbegriffs Kultur bemühen.

Aspekte

Die Professoren und Wissenschafter am Symposium in Trier haben da schon ziemlich weit vorgedacht. Konsumentenanziehende Aspekte wie Kulturangebot als Tourismusofferte einer heilen Welt auch in politisch problematischen Destinationen, zunehmendes länderkundliches Interesse statt der ewigen Eiffeltürme und Big Bens, das aktive Museum und moderne Architektur statt des die Füsse ermüdenden Hallen-Runs im Louvre oder British Museum sind einige Aspekte aus dieser neuen Sichtweise.

Ausserdem, wer mag das nicht, ist Kultur das Tourismusangebot par excellence, wodurch die unerwünschte Saisonalisierung des Fremdenverkehrs ausgeebnet werden kann.

APK

ETI GmbH, Trier

Und die Schweiz?

Unter dem mehrdeutigen Titel «Kulturtourismus in Europa: Wachstum ohne Grenzen?» hat an den letzten Junitagen in Tier ein Symposium stattgefunden, das sich an Wissenschafter, leitende Praktiker aus Fremdenverkehrsämtern und Ministerien sowie an Verbandsdirektoren richtete. Wo blieb die Schweiz?

Veranstalter des touristischen Kultur-Symposiums in Trier war das privatwirtschaftlich geführte «Europäische Tourismus Institut GmbH ETI an der Universität Trier». Warum ausgerechnet die Schweiz, die ihren Tourismus-Schwerpunkt in diesem Jahr unter das Motto Kultur gestellt hatte, bei diesem Symposium nicht vertreten war, erläutert – neben anderem – der Privatdozent *Albrecht Steinecke* der *«hotel + tourismus revue»*.

Das seit einem Jahr existierende Europäische Tourismus Institut ETI wird getragen vom deutschen Bundesland Rheinland-Pfalz, vom Grossherzogtum Luxemburg und von der «Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgien». In einem von der EG-Kommission geförderten Projekt soll ausgelotet werden, wie dem Tourismus in dieser Drei-Länder-Region neue Impulse vermittelt werden könnte. Und eine «Vision», so der 43jährige Soziologe und Geograph Steinecke, sei es gewesen, über Kulturtourismus als eine Möglichkeit nachzudenken.

So war es denn auch nicht verwunderlich, dass von dem Vorhaben in Trier bei dem für Deutschland zuständigen und sonst sehr aufmerksamen Schweizer Verkehrsbüro in Frankfurt «absolut nichts bekannt» war. Dabei könnten Ideen aus dem Symposium durchaus auch auf die Schweiz ausstrahlen.

Nicht als Affront

In drei Schritten wird das Thema in Trier angegangen: Bereits im Februar fand als Vorbereitung ein Workshop statt, jetzt legten Referenten an zwei Tagen unterschiedliche Gedanken zum Beackern dieses weiten Feldes vor. Und als Schlussschritt soll im Herbst eine wissenschaftliche Publikation der gehaltenen Referate vorgelegt werden. Dass trotz den «Schweiz-plus»-Aktivitäten die Schweiz in Trier nicht vertreten war, sei «nicht als Affront» zu werten, betonte Steinecke. Das noch junge Institut nutze (vorläufig) bereits bestehende Kontakte. So sei aufgrund persönlicher Verbindungen das ebenfalls EG-ferne Österreich vertreten gewesen.

Das Element Kultur, dies hat bereits der einleitende Workshop gezeigt, verspricht ganz erhebliche Impulse für den Tourismus der Zukunft. So erhofft sich denn das ETI-Institut aus dem Symposium auch ganz praktische Ergebnisse für einen Beratungsauftrag, den es für ein strategisches Tourismuskonzept des Grossherzogtums Luxemburg übertragen bekommen hat. Das trinationale Institut will Entscheidungshilfen für einen anvisierten Fünfjahresplan an den luxemburgischen Tourismus liefern. Die Kultur ist dabei zwar nur ein Forschungsbereich, aber nach den positiven Erfahrungen in Belgien mit seinem sehr lebendigen Kulturtourismus schon ein stark beachtetes Untersuchungsgebiet.

Gewinnorientiertes Institut

Mit seinen sieben wissenschaftlichen Mitarbeitern, die meisten von ihnen Geographen und Betriebswirte, arbeitet das Institut gewinnorientiert. Die Unabhängigkeit von der Universität erlaubt flexible Handhabung von Forschungsgeldern und Aufträgen. Nur dem genauen Betrachter enthüllt sich das Institut ETI durch den Namenszusatz GmbH als Wirtschaftsunternehmen. Und nur das Wörtchen «an» der Universität Trier zeigt an, dass es kein Institut der Universität selbst ist.

GU, Frankfurt



Schloss Chillon in der Schweiz *Bild SVZ*

«Gebote» für Länderkundler

Betrachte Sehenswürdigkeiten kritisch. Prüfe immer, ob sie des Sehens wirklich würdig sind.

Behandle sehenswerte Sehenswürdigkeiten ohne falsche Ehrfurcht. Klassisches muss nicht unbedingt langweilig sein. Versuche es mit einem ungewöhnlichen Blickwinkel, anderem Licht und einer neuen Optik.

Entdecke Dir Deine Sehenswürdigkeiten selbst. Du findest sie in ausreichenden Mengen am Wegrand. Vorrat und Nachwuchs sind in aller Welt reichlich vorhanden.

Prüfe kontinuierlich, ob Du eine Rundfahrt umwandeln kannst in einen Rundgang.

Schule Deine Phantasie; erfinde regelmässig Spaziergänge und Wanderungen. Kombiniere Fahrtstrekken mit Fusswegen, wo immer es möglich ist.

Merke: Sich bewegen ist besser als bewegt werden.

Verplane bei einer Rundfahrt nicht jede Minute; gönne Deinen Urlaubern genügend Freiheit, Freizeit und persönlichen Spielraum.

Bedenke, dass eine Versuchsplantage genauso interessant sein kann wie ein Tempel.

Verliere Dich nicht in Einzelheiten, sondern erleuchte die Zusammenhänge. Du sollst Deine Urlauber nie langweilen.

Sei sportlich: Mache Jagd auf Vorurteile.

Die Welt ist kein Museum. Aber ein Museum sollte immer ein Stück Welt spiegeln. (Bei Führungen bitte memorieren.) *Text Symposium*

REBAG DATA AG
Hotel-Informatik Beratung Organisation

Ihre Garantie für
Werterhaltung Integration Sicherheit Service Erfahrung Neuerungen

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

EDITORIAL

Schokolade oder Swatch?



«Forget about the mountains», riet kürzlich ein renommierter amerikanischer Tourismusexperte Schweizer Tourismus-Vertretern, die sich in einem Workshop um eine neue, verkaufsfördernde «Marke Schweiz» bemühten. Man solle die zwar bekannten, aber auch abgenutzten Klischees vergessen und stattdessen mit neuen, neugierig machenden Inhalten für die Schweiz werben, meinte der Experte. Vor dem Hintergrund der Kontroverse um den Schweizer Pavillon in Sevilla, wo sogenannte Kultur gängige Klischees verdrängen sollte, ist es verständlich, dass die Reaktion auf diesen neutralen Rat gemischt ausfiel.

★

Ungewollt hatte der Amerikaner aber auch eine Diskussion aufgenommen, die tags zuvor in der Regionaldirektorenkonferenz stattfand. Dort wurde dem neuen Dreijahresthema der Schweizerischen Verkehrszentrale unter anderem der Vorwurf der «Klischeehaftigkeit» gemacht. Zwar verteidigten die Vertreter der SVZ ihr Thema vehement. Doch die Tatsache, dass die SVZ gleichzeitig zu den Hauptsponsoren für die Suche nach einer neuen «Marke Schweiz» gehört, lässt Zweifel an der nach aussen demonstrierten Sicherheit aufkommen.

Wie auch immer: Die öffentlich ausgelebte Identitätskrise der Schweiz scheint mit dem Abschluss des 700-Jahr-Jubiläums nicht überwunden zu sein. Auf politischer wie kultureller Ebene sucht man nach Orientierung und ist hin und hergerissen zwischen dem bequemen Verharren im Bewährten und dem mutigen Beschreiten neuer Wege. Dabei ist man sich mittlerweile darüber einig, dass es nicht einfach um Sicherheit oder Risiko geht. Im Lichte der europäischen Integration mit all ihren Konsequenzen ist auch auf das Bewährte kein absoluter Verlass mehr.

Was also ist die Schweiz, was will sie künftig sein und wie kann der internationale Reisende dazu gebracht werden, dieses Land zu besuchen? In Sevilla gab man sich progressiv, aber auch etwas elitär und war darum leider für viele unverständlich. Ist die Schweiz ein Kunst-Land? Der Imagegewinn wird sich – wenn überhaupt – nicht in Besucherzahlen in der Schweiz niederschlagen.

Oder ist die Schweiz ein Kultur-Land, wie es der amerikanische Tourismusexperte sieht? Vier Kulturen auf engem Raum, eine lange Geschichte, die ihre Spuren buchstäblich auf Schritt und Tritt hinterlassen hat und ein bedeutendes Kunstmäzenatentum schaffen ein kulturelles Angebot, das sich durchaus sehen – und touristisch vermarkten – lässt.

★

Ist die Schweiz vielleicht einzigartig als Öko-Land? Der Verkehrsverband Graubünden nutzt das Image geschickt aus, das sich die Schweiz als Tour-de-Sol-Veranstalterin und europäische Vorreiterin in Sachen Umweltschutz erworben hat. Allerdings müssen hier dem hohen Anspruch auch sichtbare Taten folgen. Mit unberührten Landschaften zu werben, dürfte der Schweiz immer schwerer fallen.

Für viele Ausländer – vor allem für das trend-setzende Marktsegment der Neugierigen und Risikofreudigen – ist die Schweiz das Land der Swatch. Darin verbindet sich das alte Klischee vom Land der Uhren und der Qualität mit einem neuen, progressiven Lebensgefühl. Swatch ist nicht mehr nur ein Uhrenname, sondern eine Marketingstrategie oder eine «Marke» für die Schweiz. Dass sich Produkte aber auch mit dem Heidilandimage der Schweiz verkaufen lassen, – wenn man es denn richtig anpackt – beweist der Unternehmer Jordi mit seiner frechen Ethno-Kollektion von Uhren und Kleidern.

Für eine neue «Marke Schweiz» ist es offensichtlich wichtiger, das Bekannte neu und zeitgemäss zu verpacken, als etwas völlig Neues im Markt einzuführen. Die Frage lautet also nicht etwa Berge oder High-Tech, Schokolade oder Swatch, sondern: welche Berge, welche Schokolade oder kurz: Uhren oder Swatch?

Andreas Netzle
Chefredaktor

Umwelt und Tourismus Graubünden

Bündner Touristiker unterzeichnen Umweltdeklaration

Der Kanton Graubünden als grösste touristische Region der Schweiz will den ökologischen Anliegen mehr Gewicht geben. Als erster Schritt dazu wurde am vergangenen Freitag von touristischen Entscheidungsträgern eine «Touristische Umweltdeklaration Graubünden» unterzeichnet; gleichzeitig mit der Eröffnung der ersten Tagung «Umwelt und Tourismus», die vom Verkehrsvervein Graubünden lanciert wurde.

STEPHAN WEHRLE

Die Touristiker des Kantons Graubünden wollen endlich ökologische Taten statt Worte. In Erkenntnis der Tatsache, dass ein umweltverträglicher Tourismus langfristig ein strategischer Erfolgsfaktor sein wird, wollen die Bündner einen Schritt in Richtung eines modernen, ökologischen Tourismus machen und gleichzeitig dem schweizerischen Tourismus neue Impulse geben. Mit einer neuen Umweltpolitik soll den ökologischen Entwicklungen Rechnung getragen werden und der wichtigste Wirtschaftszweig des grössten Schweizer Kantons auch langfristig wettbewerbsfähig bleiben. Als konkretes Massnahmenpaket präsentierten die Bündner Tourismusverantwortlichen am vergangenen Freitag in Landquart ein Dreisäulenmodell für die touristische Entwicklung des Kantons Graubünden. In einer spektakulären (und medienwirksamen) Aktion wurde als erste Säule anlässlich der Tagung «Umwelt und Tourismus Graubünden» eine in der Schweiz bisher einmalige «Touristische Umweltdeklaration» unterzeichnet.

Moralische Charta

Die von *Luregn Cavelty* als Präsident des Verkehrsvereins (VVGR) und dessen Direktor *Marco Hartmann* sowie acht weiteren touristischen Entscheidungsträgern erstunterzeichnete Charta bezeichnet eine intakte Natur und Umwelt als die wichtigste Grundlage für den Tourismus. Die Deklaration, die zwar nicht rechtlich, aber zumindest moralisch verpflichtend ist, soll künftig von allen Touristikerinnen und Touristikern des Kantons unterzeichnet werden können. Wie VVGR-Präsident und Ständerat Cavelty an dieser ersten Umwelttagung vor rund 400 Tourismusfachleuten betonte, soll im Kanton Graubünden, in Anlehnung an den Erdgipfel von Rio de Janeiro, ein erster praxisbezogener Schritt in Richtung eines ökonomisch und ökologisch vertretbaren Tourismus gemacht werden. Umweltschutz sei in erster Linie machbar, wenn es gelinge, auch das quantitative Wachstum des Tourismus in den Griff zu bekommen, bekräftigte zudem Volkswirtschaftsdirektor *Christoffel Brändli*.

Als zweiter Schwerpunkt der ersten Bündner Umwelttagung wurden in Landquart verschiedene ökologische Pilotprojekte aus den Bereichen Verkehr, Energie, Landwirtschaft und Gastgewerbe sowie Büroökologie vorgestellt. Die teilweise bereits umgesetzten Projekte sollen auf andere Betriebe und Regionen multiplizierbar sein und neue Wege im Bündner Tourismus aufzeigen. Als bemerkenswerteste Pläne können das im nächsten Winter erstmals eingesetzte Verkehrsleitsystem der Rothornbahnen (Lenzerheide), das Attraktivierungsprogramm des öffentlichen Verkehrs in Laax-Flims sowie das Gastgewerbekonzept (vermehrter Einbezug der lokalen Produzenten) bezeichnet werden.



Fachpublikum und Bevölkerung konnten sich an der Ökobörse informieren.
Bild Stephan Wehrle

Die dritte Säule der bündnerischen Vorwärtsstrategie in Sachen Umweltschutz: Die erste touristische Ökobörse der Schweiz, die im Rahmen der Tagung Umwelt und Tourismus eröffnet wurde. Die publikumswirksame Ausstellung bot Touristikfachleuten Gelegenheit, sich anhand von rund 50 bereits umgesetzten Massnahmen über die Möglichkeiten der Realisierung und den ökologischen Nutzen zu informieren. Mit der Börse, die auch der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde, sollte die lokale und regionale Bevölkerung einbezogen und zu den ökologischen Tourismusprojekten umfassend informiert werden. Ein Punkt, der auch in der Umweltdeklaration verankert wurde.

Die erste Umwelttagung sollte im Kanton Graubünden nur ein Anfang sein, wie VVGR-Direktor Hartmann immer wieder betonte. So soll beispielsweise die Arbeitsgruppe Umwelt, von welcher diese Tagung initiiert wurde, weiter bestehen und auch in Zukunft Impulse vermitteln und ihr Know-how, auch über die Kantonsgrenzen hinaus, zur Verfügung stellen. Die VVGR-Verantwortlichen sehen ihre Bestrebungen als Beitrag zur Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit und zur existentiellen Sicherung des bedeutendsten Wirtschaftszweigs im Kanton Graubünden. □

Tourismus Graubünden

Erfolg dank Euro- und Ökostrategien?

Der Erfolg des Bündner Tourismus wurde im vergangenen Jahr, trotz konjunkturellen Abschwächungen, nicht beeinträchtigt. Im Vergleich zum Vorjahr konnte der Umsatz des Tourismusgewerbes um zwölf Prozent gesteigert werden. Gleichzeitig konnte die Anzahl Logiernächte um 4,8 Prozent auf 15 Millionen erhöht werden. Für die Zukunft setzt man in Graubünden auf die Karten Eurostrategien und ökologischer Tourismus.

Der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) will aus dem politischen Tourismus-Hickhack, beispielsweise um das gescheiterte Swissline-Projekt, Lehren ziehen. Da die touristischen Regionen der Schweiz künftig vermehrt gefordert würden, wollen die Bündner Anstrengungen unternehmen, um die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus zu erhalten und auszubauen, wie Ständerat *Luregn Mathias Cavelty*, Präsident des VVGR, an der Delegiertenversammlung in Grüsch betonte. In seiner Rede bedauerte Cavelty im weiteren die Ablehnung der Kandidatur für die alpine Skiweltmeisterschaft in der Surselva, unterstrich aber gleichzeitig die Solidarität der Bündner zu diesem Projekt. Eine insgesamt positive Bilanz kann VVGR-Direktor *Marco Hartmann* vermelden. Zwar sind sowohl die Umsatz- als auch die Logiernächtezahlen gestiegen, gleichzeitig erhöhten sich jedoch die Zinsen, die allgemeinen Betriebskosten und der Personalaufwand. Mit einem Gesamtumsatz von fünf Millionen Franken schloss die Rechnung 1991 des VVGR immerhin ausgeglichen. Bemerkenswert ist jedoch die Tatsache, dass in rezessiven Zeiten die Bettenauslastung der Hotellerie um durchschnittlich drei Prozent auf 57 Prozent im Winter und 50 Prozent im Sommer angestiegen ist. Die Ertragslage des Bündner Tourismus habe sich in den vergangenen 18 Monaten positiv entwickelt, der Mehrumsatz sei denn auch nicht auf billige Logiernächte zurückzuführen, meinte Hartmann.

Für das laufende Jahr will der VVGR die 1991 eingeleiteten Akzente mit der Entwicklung von Eurostrategien und einem ökologischen Modernisierungsprogramm fortsetzen. Mit der Unterzeichnung einer Umweltdeklaration und der Lancierung einer Ökobörse hat der VVGR die Bemühungen auf diesem Gebiet unterstrichen und gleichzeitig die touristischen Profilierungschancen in diesem Umfeld erkannt. *SW*

Tourismusforum

Wieviel Individualverkehr verträgt der Tourismus?

Fachleute aus der Schweiz, Österreich und Deutschland diskutierten am sechsten Tourismusforum Graubünden jenes Problem, mit dem sich Wintersportorte in den Alpen in zunehmendem Masse konfrontiert sehen: dem Individualverkehr. Auch wenn sich dieser nur an einigen Spitzentagen verheerend auswirkt, so kommt man nicht darum herum, nach sinnvollen und praktikablen Lösungen zu suchen.

Um Impulse zu geben und den Erfahrungsaustausch zwischen Experten und Praktikern im Tourismus zu fördern, wurde vor vier Jahren vom Samnauner *Roland Zegg*, Direktor der Tourismusberatungsfirma Grischconsulta in Chur, das Tourismusforum Graubünden ins Leben gerufen. Es richtet sich mit seinen Veranstaltungen in erster Linie an Führungsträger im Tourismus und in der Politik, «die etwas bewegen wollen». Die sechste Veranstaltung des Tourismusforums Graubünden behandelte eine zentrale Aufgabe, vor die sich die Tourismusregionen in den Alpen gestellt sehen: die Bewältigung einer stets zunehmenden Verkehrslawine. «Wenn wir zur Lösung dieses Problems nichts unternehmen, werden die Ferienorte in den Alpen vom Verkehr überrollt und die Qualität des Angebots wird deutlich abnehmen», ist Roland Zegg überzeugt.

In Graubünden wurde bereits mit verschiedenen Massnahmen eine bessere Lenkung des Verkehrs angestrebt und versucht, ganz gezielt Spitzenbelastungen im Strassenverkehr zu verringern. Nach Meinung des Bündner Regierungsrates *Peter Aliesch* «muss versucht werden, mit einem effizienten Verkehrsmanagement eine optimale Verkehrslenkung zu erreichen». Interessenkonflikte würden dabei kaum zu vermeiden sein, «denn letztlich stellt sich bei allen Massnahmen die Grundsatzfrage: wieviel Tourismus und durch ihn ausgelösten Individualverkehr wollen wir und wieviel können wir bewältigen?» Roland Zegg wies auch darauf hin, dass sich zwar viele Feriengäste in ihren Herkunftsgebieten Tag für Tag mit Staus konfrontiert sehen und sich damit mehr oder weniger gelassen abfinden – aber auf der Hin- oder Rückfahrt in den Urlaub reagieren sie äusserst ungehalten, wenn sie in einen Verkehrsstau geraten. Dabei entstehen solche Verkehrsüberlastungen lediglich an einigen wenigen Spitzentagen in der Hochsaison.

An einer Podiumsdiskussion wurden die «Möglichkeiten und Grenzen der Verkehrsbewältigung in Ferienregionen» ausgelotet. Dabei kam zum Ausdruck, dass es keine allgemeingültigen Patentrezepte gibt. Eine individuelle Lösung der gemeinsamen Probleme drängt sich auf und wird auch – mit unterschiedlichem Erfolg – praktiziert. In der Ferienregion Lenzerheide lehnt man Kontingentierungen oder gar Verbote kategorisch ab, sondern versucht der Misere mit Symptombekämpfungen Herr zu werden, indem man an Spitzentagen den Verkehr besser regelt. Am Arlberg ist man bereits einen Schritt weitergegangen und hat für die Region Lech-Zürs im vergangenen Winter eine Kontingentierung der Tageskarten eingeführt, die sich im grossen und ganzen bewährt hat. In der bayerischen Gemeinde Berchtesgaden will man den Verkehrsproblemen gleich mit einem ganzen Bündel von Massnahmen entgegenwirken: Ab 1. August wird die Innenstadt für den Durchgangsverkehr gesperrt und die verkehrsfreie Zone bis 1995 sukzessive weitreichend vergrössert. Gleichzeitig sollen an den Ortseingängen Parkierungsmöglichkeiten geschaffen und ein leistungsfähiges Verkehrsnetz mit Elektrobussen realisiert werden. Dies alles mit einer grosszügigen finanziellen Unterstützung durch den Freistaat Bayern. *FS*

Tourismus Schweiz

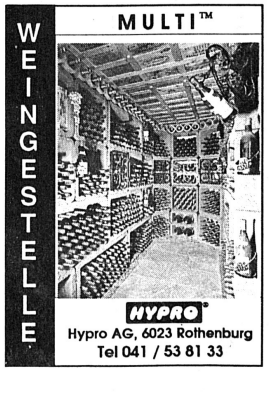
Weniger Verluste

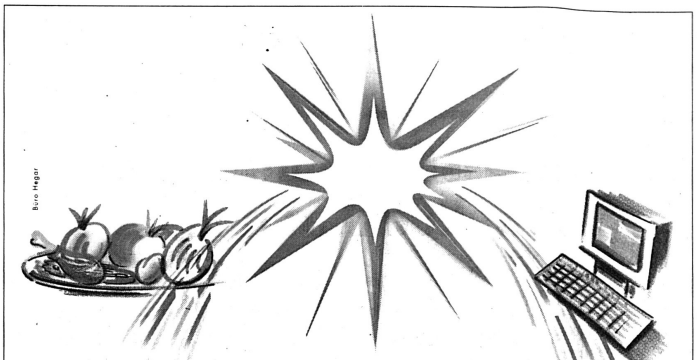
An der 102. ordentlichen Mitgliederversammlung des Verkehrsvereins Bern wurden vor einem Rekordaufmarsch die statutarischen Geschäfte erledigt. Aus dem Vorstand zurückgetreten ist Franz Kellerhals (bisheriger Alpar-Vertreter).

Präsident *Ernst Schmutz* äusserte sich in seiner Ansprache zum Problemkreis Tourismusförderung mit öffentlichen Mitteln und hielt fest, dass der Sparbedarf der öffentlichen Hand eine Gefahr für den Tourismus, einen florierenden Wirtschaftszweig, bedeute. Das Ziel sei es, mit einem Minimum an finanziellen Mitteln das Maximum zu erreichen. Schmutz prangerte des weiteren die abnehmende Sauberkeit und die zunehmende Kriminalität in der Stadt Bern an. Zu bedauern sei auch der Wegfall touristischer Attraktionen, wie beispielsweise der berittenen Polizeipatrouillen. Positiv wertete der Präsident die neuen Hotelprojekte Kursaal und Innere Enge sowie die erfreuliche Entwicklung des Flughafens Bern-Belp.

Verkehrsdirektor *Walter Rösli* stellte fest, dass Bern 1991 immer unter dem schweizerischen Durchschnitt lag; von den fünf grossen Schweizer Städten Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich hatte Bern jedoch den geringsten Rückgang zu verzeichnen. *pd*

REKLAME





Sternstunden

... für Köchinnen und Köche,
den Chef de Service,
die Direktionsassistentin,
Hotelfachschüler und die
Hobbyköche. Einfach für alle,
die professionell rezeptieren, kreativ
kochen sowie Rezepte sammeln.
Der erfolgreiche LUCULLUS hat
einen kleinen Bruder bekommen,
den **MenuPlaner.**
Beliebig viele Rezepte zu mehr-
gängigen Menus verknüpfen,
neu rezeptieren, Mise-en-place- oder
Einkaufslisten für jede gewünschte
Personenzahl erstellen, der
MenuPlaner machts im Nu. Das
Rezeptarchiv ist nach Rezeptnamen-
und gruppen, nach Themen, Zube-
reitungsart, inklusive Diätvermerk,
gegliedert. 650 Waren und
290 Rezepte sind bereits erfasst.

Der MenuPlaner ist ein Windows-
Programm mit einer attraktiven
Benutzeroberfläche. Optisch werden
Sie von einem Arbeitsgang zum
anderen geführt. Einfach den PC
einschalten, Maus in die Hand nehmen
und los geht's. Den LUCULLUS
MenuPlaner erhalten Sie für nur
890 Franken.
Wenn Sie noch nicht stolzer Besitzer
eines PC sind, offerieren unsere
Partner Ihnen ein fixfertiges
PC-Paket: 1 IBM PS/1, inklusive
Farbbildschirm, MenuPlaner,
Windows 3.0, Works
(Textverarbeitung, Serienbrief,
Adressverwaltung usw.) und dies
alles, für weniger als 4000 Franken.
LUCULLUS und IBM wünschen
Ihnen schon heute viel Erfolg
mit dem MenuPlaner.

witzig informatik: Frauenfeld, Weinfelden, Arbon, Schaffhausen.
lötscher informatik: Luzern, Littau, Altdorf.
Rampa Grischa Data: Chur, Davos, Samedan, Poschiavo.

LUCULLUS
Burgfelderstrasse 2 - 4012 Basel - Tel. 061/44 78 78

IBM Business Partner



zeigt Ihnen,

womit unser

täglich Brot

am besten

schmeckt.

WEBEREI TANNEGG

Frottierwaren ab Fabrik

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

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

39383/323721

Hier und jetzt ein Thema:

GGK

Hans C. Leu, Hotelier des Monats: Glanzpunkt am Schweizer Fünf-Sternhimmel.

Autokauf 92: Nur zu Fuss gehen ist billiger.

In der Juli-BILANZ, dem führenden Schweizer Magazin für Politik und Wirtschaft.

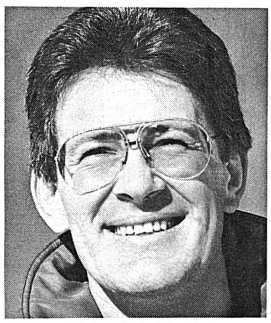
BILANZ

Forum Saas Fee

Umweltverträglichen Tourismus suchen

Will man Trendforschern Glauben schenken, so ebbt die Umweltschutzwoge bereits merklich ab. Ob dem so ist, sei dahingestellt, doch fest steht, dass die Umsetzung des Umweltgedankens nicht nur im Tourismus erst am Anfang steht. Einen Markstein auf dem Weg zur Realisierung entsprechender Postulate will Saas Fee mit seinem Forum Tourismus und Umwelt setzen: Ein Gespräch mit Dres von Weissenfluh, dem Kurdirektor des Walliser Kurortes.

PETI GRUNDER



Dres von Weissenfluh, Kurdirektor von Saas Fee, lancierte das 1. Forum Tourismus und Umwelt. *Bild htr*

Herr von Weissenfluh, der Unternehmer Stephan Schmidheiny hat kürzlich mit Bezug auf sein Ferien-Resort gesagt, Ökologie und Tourismus liessen sich nur schwer unter einen Hut bringen. Wie stellen Sie sich zu dieser Aussage?

Ökologie und Tourismus unter einen Hut zu bringen ist in der Tat schwierig. Für die Umwelt wäre es sicher am besten, wenn es keinen Tourismus, aber auch keine Chemiewerke, keinen Bedarf an Elektrizität oder keine Autos gäbe. Nun leben aber Menschen auf dieser Welt, die Bedürfnisse haben; zum Beispiel das Bedürfnis zu reisen.

Es kann nicht unser Ziel sein, den Tourismus abzuschaffen oder zu verhindern. Wir können und müssen aber alle Anstrengungen unternehmen, möglichst umweltverträgliche Lösungen für den Tourismus zu finden.

In den letzten Jahren haben sich etliche Touristiker mit Umweltthemen zu profilieren begonnen. Ist Ihr Forum nun eine Trittbrettveranstaltung, eine PR-Aktion in eigener Sache, eine Belebung der Zwischensaison, oder werden hier wirklich Nägel mit Köpfen gemacht?

Ich bin überzeugt, dass wir im Schweizer Tourismus schon viel in Richtung umweltgerechte Lösungen getan haben. Mit unserem Forum versuchen wir lediglich, auch in der Schweiz auf diese hinzuweisen. Das Ganze soll nicht in erster Linie eine PR-Aktion sein, sondern interessierten Touristikern oder Politikern aus Tourismusregionen gute und nachahmenswerte Lösungen aufzeigen. Da heuer am 4. Juli in Saas Fee die Tour de Sol zu Ende geht und dabei eine grössere Ausstellung von Solartechnik stattfindet, haben wir uns entschlossen, dieses Jahr das Thema «Tourismus und Energie» zu wählen. In den nächsten Jahren möchten wir aber weitere Bereiche wie etwa «Tourismus und Verkehr» aufgreifen.

Um schliesslich die Zwischensaison in Saas Fee zu beleben, hat dieser Anlass leider (noch) zuwenig Teilnehmer. Wir sind jedoch immer davon ausgegangen, dass die Veranstaltung eher im kleinen Rahmen abgehalten werden sollte, damit echte Diskussionen und ein Gedankenaustausch möglich sind.

Was hat Saas Fee ausser der Autofreiheit zum Kardinalthema des Forums noch zu bieten?

Saas Fee hat erkannt, dass «autofrei» noch lange nicht «umweltgerecht» heisst. Viele Betriebe in Saas Fee haben deshalb aus eigenem Antrieb schon weitere Schritte unternommen. So hat das Drehrestaurant auf 3500 Metern über Meer eine eigene biologische Kläranlage, um nur ein Beispiel zu nennen. Wichtig für Saas Fee wie für jede andere Tourismusstation ist es aber heute, sich über die Möglichkeiten von umweltgerechten Lösungen im Tourismus zu informieren, um diese wenn möglich schrittweise zu realisieren. □

Mit qualifizierten Referenten

Am kommenden Samstag, dem 4. Juli, bildet Saas Fee Zielort der diesjährigen Tour de Sol. Bereits heute und morgen befassen sich die Saaser jedoch intensiv mit der Umweltthematik: Nicht weniger als elf Referentinnen und Referenten, die entweder im Bereich Energie, im Bereich Tourismus oder in beiden Sparten gut beschlagen sind, orientieren über die Möglichkeiten, die sich Touristikern in Sachen Energie heute bieten.

Zu Wort kommen am 1. Forum Tourismus und Umwelt etwa hochgestellte Beamte wie *Fritz Mühlemann,* Generalsekretär des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements (EVED), qualifizierte Wissenschafter wie *Roman Mezzosalma,* Mitarbeiter des Berner Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF), oder Persönlichkeiten aus der Wirtschaft wie *Irène Aegerter,* Vizedirektorin des Verbandes Schweizerischer Elektrizitätswerke (VSE). *PG*

GV Swiss Congress

Ein Kongress kommt selten allein

Im Mittelpunkt der Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft Swiss Congress & Incentive Destinations vom vergangenen Freitag in Zürich stand der Aktions- und Marketingplan 1992/93. Der ideale Joint-venture-Weg mit der EIBTM muss noch gefunden werden. Weitere Aktivitäten wie Mailings und eine Zusammenarbeit mit Amexco stehen im Zentrum der Planung. Eine stärkere Bearbeitung des Schweizer Marktes erachten die meisten Mitglieder als nicht dringend.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Die diesjährige Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft der Schweizer Kongress- und Incentive-Orte, Swiss Congress & Incentive Destinations (nachfolgend Swiss Congress genannt), stand ganz im Zeichen der Debatte um den Aktions- und Marketingplan 1992/93. Das Schwergewicht in der Schweiz liegt bei der Fachveranstaltung Swiss Convention & Incentive Mart (SCIM), welche von Swiss Congress organisiert wird und im nächsten Jahr vom 9. bis 11. Mai in Basel stattfinden wird. Zum SCIM werden jeweils sehr gezielt 100 Gäste aus aller Welt eingeladen, wobei, wie Präsident *Michel Ferla* zufrieden anmerken konnte, der Wechsel vom Zweijahresturnus zur jährlichen Durchführung durchwegs positiv aufgenommen wurde. Dass der SCIM direkt vor der EIBTM '93 (European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition) angesetzt wurde – diese geht vom 11. bis 13. Mai 1993 über die Bühne –, ist kein Zufall.

Mit der Idee von EIBTM-Chairman *Roy Bloom* allerdings, der im Joint-venture-Abkommen der beiden Veranstaltungen vorsieht, dass für SCIM-Teilnehmer auch ein Besuch der EIBTM als obligatorisch erklärt wird, können sich die Swiss-Congress-Mitglieder kaum anfreunden. Viele sehen es lieber, wenn die SCIM-Gäste an einer Post-Convention-Tour teilnehmen, anstatt nach Genf zu reisen. Mit dem Vorschlag in der Tasche, jeder SCIM-Besucher solle selbst entscheiden können, ob er auch noch an der EIBTM teilnehme, wird der Swiss-Congress-Vorstand zur Sitzung mit Ray Bloom, welche am 8. Juli stattfindet, reisen.

Nachdem im vergangenen Jahr in einer Mailing-Aktion nicht weniger als 60 000 Broschüren mit persönlichen Briefen und einem Fragebogen versandt wurden, sollen die Kampagnen in Europa künftig noch verstärkt werden. Dies soll weiterhin in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern, wie etwa der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) und der Swissair, vor allem in Nordamerika, geschehen. Vorgesehen ist im weiteren eine Kooperation mit Amexco. Diese Ideen sehen vor, dass die Swiss-Congress-Broschüre an alle Amexco-Mitglieder versandt wird und im «Expression» (die Amexco-Mitglieder-Zeitung) redaktionelle Artikel erscheinen sollen. Noch im Juli werden an einer gemeinsamen Sitzung die weiteren Schritte erörtert.

Im Ausland soll's wirken

Vorgeschlagen vom Swiss Congress und in Zusammenarbeit mit der SVZ ist im weiteren ein Mailing an 14 000 Adressen (eventuell wird diese Zahl noch nach unten korrigiert) in den Niederlanden. Eine ähnliche Aktion ist auch für Grossbritannien vorgesehen. Geprüft wird auch die Möglichkeit, ob Kontakte zu internationalen Verbänden geknüpft werden könnten, um dann die Schweizer Vertreter zu animieren, intern im Verband für die Schweiz als Kongressort werben zu können. Grindelwalds Kurdirektor, *Josef Luggen,* gab seiner Enttäuschung darüber Ausdruck, dass die Aktivitäten von Swiss Congress nun schon seit Jahren etwa gleicher Natur seien. Dies trotz neuen Strukturen und einem mehr als verdoppelten Budget. Zudem lasse die Bearbeitung des Schweizer Marktes sehr zu wünschen übrig. «Dies ist eine der wenigen Selbsthilfeorganisationen, die selbst mit einem beschränkten Budget etwas erreicht», entgegnete Swiss-Congress-Vorstandsmitglied *Hanspeter Danuser* (St. Moritz) und fügte an: «Jetzt kann man gezielt arbeiten!» Der Präsident sowie zahlreiche Anwesende schlossen sich Danusers Meinung an, dass die Schweizer Kongressorte den Swiss Congress kaum benötigen würden. In erster Linie sollen dessen Aktivitäten dazu dienen, den ausländischen Markt zu bearbeiten. Schliesslich wurde der Aktions- und Marketingplan 1992/93 ebenso einstimmig angenommen wie auch das Budget 1993 und die Jahresrechnung 1991. □

Der Swiss-Congress-Vorstand

Michel Ferla, Präsident, Montreux; *Beat Bächler,* Luzern; *Romy Bohnenblust,* Swissair, Zürich; *Hanspeter Danuser,* St. Moritz; *Athos Jacoma,* SVZ Zürich; *Edith Strub,* Zürich.

Wallis

Über Radiowellen sensibilisieren

Was man im vergangenen Jahr mit bescheidenem Erfolg über die grossen Walliser Tageszeitungen versuchte, will der Walliser Verkehrsverband nun via Lokalradios erreichen: Im Rahmen der Aktion «Tourismus geht uns alle an» soll die einheimische Bevölkerung besser für die Anliegen der wichtigsten Walliser Wirtschaftsbranche sensibilisiert werden.

Ein Drittel der Walliser Bevölkerung lebt direkt oder indirekt vom Tourismus – so einfach diese Botschaft auch klingen mag, deren Verbreitung ist schwierig. Im Rahmen der Sensibilisierungsaktion «Tourismus geht uns alle an» hat der Walliser Verkehrsverband (WVV) im letzten Jahr eine aufwendige Inseratenkampagne lanciert und über die Oberwalliser und Unterwalliser Tagespresse praktisch allen Haushaltungen eine Beilage zugestellt. Man habe die letztjährige Kampagne scharf kritisiert, gesteht auch WVV-Direktor *Melchior Kalbermatten.*

Über die drei Walliser Lokalradios, die von Gletsch bis an den Genfersee zwischen 52 und 87 Prozent der gesamten Radiohörerschaft erreichen, soll der einheimischen Bevölkerung nun die Bedeutung des Tourismus näher gebracht werden. Während zehn Tagen strahlen Radio Rottu Oberwallis, Radio Rhône und Radio Chablais täglich vier Sendungen zum Walliser Tourismus in den einzelnen Regionen aus. Nicht wohlbekannte Tourismusexperten, sondern Menschen, die mit Begeisterung von ihrem Beruf und ihrer Region erzählen, sollen zu Wort kommen, betonte Koordinator *Stéphane Dayer.* Die Heimat aus der Sicht eines Einheimischen, eine touristische Aktivität aus der Region, ein touristischer Beruf und die Erfahrungen eines Gastes stehen im Zentrum der lebendigen Radioentdeckungsreise durch den eigenen Kanton. Nach den ersten Radiobeiträgen kann den Organisatoren attestiert werden, dass sie im Unterschied zur letztjährigen Zeitungskampagne durch die unterhaltsamen Radiobeiträge den Zugang zur Bevölkerung gefunden haben. Ob die Botschaft auch gehört wurde oder diese wirkungslos verhallt, wird sich noch weisen müssen. Zur Vertiefung jedenfalls sind weitere Kurse in verschiedenen Schulen, Vorträge und Podien geplant. Bereits abgeschlossen ist ein Zeichenwettbewerb, bei dem sich die Kinder des Ferienkantons zum Thema «Ich ein Tourist» äusserten und dabei Licht- und Schattenseite der Branche aufskizzierten.

GER

RÉCLAME

HESSER
Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

Lassen Sie sich in die Karten schauen?

Wenn Sie uns einen Einblick in Ihren Betrieb erlauben, zeigen wir Ihnen auf, ob und wie das Betriebsergebnis optimaler gestaltet werden kann.
Unser Honorar? Ein Anteil der aufgezeigten Resultatverbesserung.
Gerne informieren wir Sie näher über diese Dienstleistung. Herrn W. Hesser verlangen.

CH-8810 Horgen, Bahnhofstrasse 4
Telefon 01/725 09 76

Gastgewerbegesetz

Hotelförderung in Gefahr

Im neuen Gastgewerbegesetz des Kantons Bern, das seit letzter Woche in der Vernehmlassung ist (hotel+touristik revue Nr. 26), soll unter anderem die kantonale Hotelförderung gestrichen werden. Sowohl die Berner Hoteliers als auch die Wirte wollen diese geplante Aufhebung des Gastgewerbefonds nicht ohne weiteres hinnehmen.

Die bernische Hotellerie habe den ehemals deutlichen Rückstand gegenüber den anderen schweizerischen Tourismusregionen wettgemacht, heisst es im Vernehmlassungsentwurf zur Totalrevision des bernischen Gastgewerbegesetzes. Aus diesem Grund, so im Entwurf weiter, sei die 1982 eingeführte Hotelförderung nicht mehr gerechtfertigt, wie der Erfolg der Bettenbelegung zudem zeige. Die Volkswirtschaftsdirektion als Verfasserin des Entwurfs, der letzte Woche den Adressaten aus dem Gastgewerbe zugestellt wurde, ist der Ansicht, dass die Hotellerie weitere Qualitätsverbesserungen deshalb aus eigener Kraft finanzieren sollte beziehungsweise könnte. Ein weiterer Grund für die geplante Streichung der Hotelförderung: Aufgrund der hohen Zinsen würden die notwendigen Mittel so stark ansteigen, dass heute mit jährlichen Aufwendungen von rund drei Millionen Franken gerechnet werden müsse. Dies ergebe eine durchschnittliche Abgabe, allein für die Förderung, in der Grössenordnung von 3000 Franken pro Betrieb, was eine Verdreifachung der aktuellen Abgabe bedeuten würde.

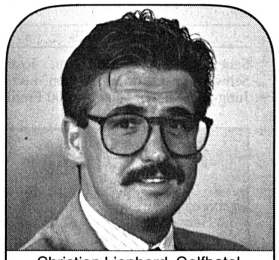
Schwächung des Tourismus

Obschon die Berner Hoteliers in der Phase der Ausarbeitung des Entwurfs durch die Volkswirtschaftsdirektion kontaktiert wurden, löste der nun veröffentlichte Text Unverständnis aus. Die Meinung des Kantons, wonach der Gastgewerbefonds heute nicht mehr benötigt werde, sei falsch und entspreche nicht den Tatsachen, bestätigte *Peter Steiner,* Präsident des bernischen Hotelier-Vereins, gegenüber der *hôtel + touristik revue.* Es sei zu bedenken, dass die Gelder aus dem Fonds nicht als Eigentum des Kantons betrachtet werden könnten, sondern von der Hotellerie und dem Gastgewerbe einbezahlt worden seien, meinte Steiner. In der Berner Hotellerie wird befürchtet, dass durch die bislang einmalige Kumulationsmöglichkeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) die Finanzierung von Projekten gefährdet und langfristig die Wettbewerbsfähigkeit beeinträchtigt werde. Sollte das Berner Beispiel gesamtschweizerisch Schule machen, würde dies, nach den Budgetkürzungen der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) und dem Scheitern von Swissline, eine weitere Schwächung des Schweizer Tourismus bedeuten.

Vor allem die Berner Oberländer Hoteliers wehren sich auch gegen den Vorwurf, der Fonds sei hauptsächlich der Oberländer Hotellerie und Gastronomie zugute gekommen. Nach Angabe von Steiner hätten sowohl das Mittelland als auch das Seeland vermehrt vom Gastgewerbefonds Gebrauch machen können.

Trotz dem Eindruck, die Hoteliers seien durch den Entwurf der Volkswirtschaftsdirektion vor Tatsachen gestellt worden, wollen die Verantwortlichen aus dem Gastgewerbe nicht die Faust im Sack machen. So soll zusammen mit *Peter Siegenthaler,* Vorsteher der Direktion, die Problematik erläutert und gemeinsam eine bessere Lösung gefunden werden. *SW*

REKLAME



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

FIDELIO
Frontoffice

GADIS
Backoffice

vom Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG

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

TRIBÜNE

Suiza no existe



Emil Wartmann, Gastrag, Basel

Die «guten» Schweizer steigen auf die patriotischen Barrikaden oder treten stimmenhungrig ans nationalrätliche Rednerpult. Sie rufen nach «Intervention» um der «Verunglimpfung der Eidgenossenschaft» im Schweizer Pavillon an der Expo in Sevilla Einhalt zu gebieten.

Ich bin richtig stolz auf dieses Werk: witzig, skurril, ironisch nimmt es all das aufs Korn, oder übersieht's mindestens, was sonst unter «Schweiz» gehandelt wird; ein wahres Schmunzelkabinett, im übrigen so ausgelegt, dass man sich darin – die grosse Ausnahme – ohne Schlange zu stehen, frei bewegen kann.

Statt Schoggi Swatch, statt Kühen wildgehörnte Fabelwesen, statt Sennenchutteli «Bodies», die nackt und, kaum wag ich's zu denken, sinnlich (!!) im Winde flattern; Fischli-Weiss statt Heimatfilm, Spörris Fallenbilder statt blüemlete Trögli, und der Lugi ist sowieso nicht zu übersehen. Und statt in Alphörner (die gibt's, samt Bratwurst und Rösti auch) kann man in einen grünen Frosch blasen, der dann ebenso schaurig-schöne Töne von sich gibt. Und auf dem eleganten, luftigen Wahrzeichen, dem Papierturm, sitzen Eulen statt Steinadler. Und auf den Stufen hocken Gnomen statt Murmelis (und nicht etwa die aus Zürich!).

Ich hab's «Littmann[1] and his gang» genannt. Man könnt's auch «Szeemann[2] and his clan» oder «Lévy[3] and his crew» nennen. Erfreulich, erfrischend und offenbar die Diskussion belebend ist's allemal. Da stand eben auch Basler Geist und Witz zu Gevatter.

Jawohl: die heile Schema-Schweiz, die die Patrioten meinen, no existe. Jeder hat seine eigene Schweiz, gottlob. Und wenn die Verwalter alles Wahren und Hehren nach dem Luzerner Verkehrsverein oder der Direktion der Jungfraubahn rufen, dann sage ich: félicitations! Diese Macher haben dem Image der Schweiz eine zwar ungewohnte, aber bereichernde neue Facette aufgesetzt.

[1]) bekannter Basler Galerist, der vor allem auch Künstler wie Tinguely, Luginbühl, Spörri usw. betreut
[2]) (Kunst-)Ausstellungsmacher, international bekannter
[3]) kunstbeflissener Generaldirektor der Mustermesse, die für die praktische Umsetzung der Konzepte vor Ort verantwortlich zeichnet.

Steigenbergers 2-Sterne-Konzept

Esprit ruft Geister wach

Als Pilotprojekt eines neuen Hoteltyps im Zweistern-Niedrigpreissegment hat die Steigenberger Hotels AG im deutschen Speyer ihr erstes Esprit eröffnet. 37 Einzel-, 49 Doppel- und ein behindertengerechtes Zimmer im Parterre, betrieben von einem nur elfköpfigen Team, dazu ein konsequent durchgesetztes «Lifestyle»-Design in Schwarz-Weiss – «kein Ritz, kein Witz, Realität sternabwärts», wie es bei der Schlüsselübergabe hiess.*

GEORG UBENAUF, AUS SPEYER

99 DM kostet das Einzelzimmer, 124 Mark das Doppel – in diesem Jahr. Danach werden die Preise auf 110 beziehungsweise 140 Mark angehoben. Funktional die Zimmer, ohne Minibar und ohne Fauteuil, dafür mit Grand Lit das Einzel, mit guter Raumausleuchtung, umweltfreundlichen recycelbaren Seifenspendern für Dusche und Lavabo.

Ab Parterre Fertigteile

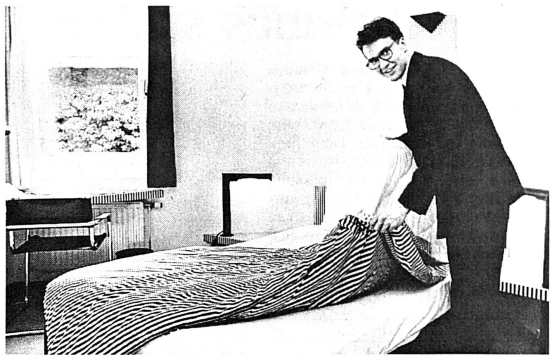
Beim Bau – der Zimmerbaupreis um 90 000 Mark – wurden ab Oberkante Parterre Fertigteile verwendet. Der Grundriss mit Zentralpavillon und angegliedertem Bettentrakt soll bei künftigen Esprit-Bauten beibehalten und nur je nach Grösse variiert werden.

In Pacht

Das Haus in Speyer hat Steigenberger von der Investment-Firma gepachtet, die ihrerseits dafür einen Fonds aufgelegt hat. Inskünftige Esprit-Projekte sollen sowohl mit demselben Investor als auch mit dem Architekten und dem Generalübernehmer für Bau und Baubetreuung hochgezogen werden. Besondere Beachtung fand bei der Schlüsselübergabe, dass der Bau zu einem vereinbarten Festpreis erstellt und abgeliefert wurde.

Esprit bald in der Schweiz?

Zunächst in den deutschen Ostgebieten, später auch an anderen mittelgrossen Stadt-Standorten – auch in der Schweiz – soll das Konzept flächendekkend das Niedrigpreissegment für Steigenberger abdecken. Während der Esprit-Einweihung in Speyer beriet die Steigenberger-Spitze auch über das neue Logo für die Dreisternhäuser unter dem Markenzeichen «Maxx» – die vorgelegten Vorschläge wurden zur Weiterbehandlung zurückgewiesen. Besonders flach die Hierarchie innerhalb der Esprit-Häuser. Kein Direktor, sondern ein Teamchef leitet, von den übrigen zehn Teammitgliedern macht jeder, wie der Chef, alles.



Flache Hierarchie im neuen Esprit. Wenn Not am Zimmermädchen ist, muss auch Teamchef Thomas Eckl beim Betten helfen. *Bild Fred Runck*

Jeder tut alles

Die Angestellten sind «Hotelfachleute» zum Teil aus dem deutschen Osten, sie werden als «multifunktionale Esprit-Mitarbeiter» eingesetzt, in der Küche ebenso wie an der Réception oder an der Bar. Alle bekommen «fast das gleiche» Salär und eine GOP-Beteiligung. Die Zimmerreinigung erfolgt extern. Fällt spätnachmittags jedoch noch ein Roomservice an, muss auch der Teamchef Hand anlegen. Der 32jährige *Thomas Eckl* hat in der Steigenberger-Entwicklungsabteilung intensiv an der Projektplanung Esprit mitgearbeitet, in der Praxis vor Ort will er nun bis September auch das Haus im Operating führen.

In der zweiten Etage gibt es nur Nichtraucherzimmer, als Zimmerschlüssel gilt überall eine Plastikkarte, die «aus Sicherheitsgründen» die Zimmernummer nicht trägt.

An einer «Videobar» kann der Gast sich (für DM 9.90 pro 24 Stunden) Videofilme ausleihen (auch solche «nicht für jedermann»), ein Fax-, Kopier- und Telefonautomat steht ebenfalls im Foyer (für allerdings happige 7 DM Grundgebühr fürs Fax-Senden und 5 DM fürs Fax-Empfangen). Die kleine Küche ist als offene Showküche konzipiert. Auf den Zimmern wurden zum Leidwesen der Designerin, die sich sonst fast überall hatte durchsetzen können, drei Kissen auf der harten dreieckigen Sitzbank am Schluss noch eingespart . . . □

Blick zu Accor

Man habe für Esprit vom französischen Mitbewerber Accor «sehr viel gelernt», gestand Steigenberger-Chef (und Schwiegersohn) *Wolfgang Momberger* in Speyer ein. Dazu aber habe man sich um «den Einbau von Emotionalität» bemüht. Daher sei Esprit als Name der neuen Hotels «Ausdruck für den Geist» dieser Häuser. Er meinte, in der Hotellerie gebe es zurzeit «nichts Vergleichbares» zu seinem Esprit.

Auswechselbarer Lifestyle

Ganz bewusst ist die gesamte Innenausstattung mit ihrem Lifestyle-Design so kalkuliert, dass sie nach sieben Jahren komplett ausgewechselt und dem dann geltenden neuen Lebensgefühl entsprechend neu gestaltet werden kann. Wenn auch das erste Esprit-Haus in Speyer sich nach aussen in Gelb gibt (und damit an «Formule 1» erinnert), sollen spätere Esprit-Häuser auch blau oder rot firmieren – «Esprit ist bunt». *GU*

* Siehe *hotel + touristik revue* vom 14. Mai 1992

New York

Erstes Hotel in Chinatown

Wenn in New York City ein neues Hotel eröffnet wird, dann meist am Times-Square oder zumindest in Midtown Manhattan. Auch das Wall-Street-Quartier wächst in der Bedeutung als Hotelquartier. Andere Standorte sind bereits als exotisch zu bezeichnen.

Just an einem solchen exotischen Standort ist kürzlich das Hotel Maria eröffnet worden. Exotisch im zweifachen Sinn: Es steht mitten in einem exotischen Stadtteil, Chinatown. Beim Rundgang durchs Haus sieht man fast nur Asiaten. Alle anderen wirken wie Exoten, so etwa der Front-Office-Manager, der Tunesier *Aleya Attia.* 40 Prozent der Belegschaft, so *Helen Lung,* Director Sales & Marketing, sind Asiaten.

Das De-Luxe-Hotel an der 138 Lafayette Street gehört der Maria's Group, einer Investorengruppe aus Hongkong. Es ist das erste Hotel dieser Gesellschaft, die sich sonst mit Bäckereien in verschiedenen Chinatowns Nordamerikas einen Namen gemacht hat. Ob nun entsprechend diesem Beispiel auch weitere Maria-Hotels folgen werden, ist noch nicht entschieden. Man will vorerst den Erfolg des Prototyps abwarten.

Diesen Erfolg darf man freilich nicht allzu früh erwarten. Die in den USA geborene Marketingdirektorin Helen Lung ist erst sechs Wochen vor der Eröffnung in den Betrieb gekommen. Sie war vorher lange Jahre bei Marriott unter Vertrag. Aus dieser Erfahrung weiss sie, dass man bei solchen Hoteleröffnungen normalerweise mehrere Jahre zuvor die Verkaufstrommel rühren muss. Sie rechnet fürs erste Jahr mit einer Belegung von 55 Prozent. *CC*

Jody Gisling, Country Hotel in Irland

Wie die Jungfrau zum Kinde kam

Dies ist die unglaubliche Geschichte eines Zürcher Geschäftsmanns, der eigentlich nur vorübergehend aussteigen, etwas Ruhe finden wollte. Was er fand, war ein morastiger Landblätz am westirischen Lough Eske, doch mit der Ruhe war's bald vorbei. Wie sonst wäre es möglich, dass dort heute ein von ihm geführtes hochklassiges Country-Hotel steht?

UELI STAUB

Sein Onkel war Chef von Toshiba Schweiz. In Geldnöte geraten, pumpte Jung-Jody diesen einst um 100 Franken an, erhielt sie auch, musste den Betrag aber in der Firma abarbeiten. Dort gefiel es ihm derart, dass er hängen blieb, später gar während 16 Jahren Verkaufschef war! Der Junggeselle sparte wo er nur konnte, sagte allen, er suche irgendwo ein idyllisches Häuschen, hinter dessen Türe er und sein Hund ihre Ruhe finden würden.

«Das Dasein eines typischen Zürchers, was Mietwohnung, Parkbussen, Baustellen, Kundenessen in Beizen und anderes mehr bedeutet, hing mir zum Hals heraus!», erklärt er. Doch sein Traum wurde nicht erfüllt, weder im Wallis noch im Tessin noch sonstwo. 1980 schickte ihn Toshiba nach Irland, wo er noch nie zuvor gewesen war. Er verliebte sich in die einmalige Natur, klagte dem irischen Toshiba-Vertreter sein Leid. «No problem!», erklärte dieser, führte ihn bei einem zweiten, diesmal privaten Besuch eine Woche lang auf der Insel herum. Am Lough Eske, nahe den sagenumwobenen Blue Stark Mountains, holte ihn die Vorsehung endlich ein. Ein Dorado tat sich ihm auf, und war es auch nur ein menschenleeres, völlig abgelegenes, durch Sümpfe fast unbrauchbares Stück irischer Erde, war Jody Gysling total verzaubert.

Er kaufte das Land, bezahlte für 80 000 Quadratmeter ebensoviele Franken und baute sich ein Häuschen. «In der Bude dachte ich fast nur noch an mein Versteck», gesteht er. 1984 und erst 37 Jahre alt, kündigte er, wollte zwei Jahre lang alles tun, was ihm beliebte, um dann wieder auf Arbeitsuche zu gehen. «Der hat einen Vogel!», hiess es im Geschäft. Heute wissen wir, dass der Ausstieg wohl endgültig war.

Obwohl er mit Tourismus nichts am Hut hatte, spürte Gysling bald, dass dieser hier das naheliegendste wäre; ihm schwebte eine Art Country-House vor. Er kaufte einen Traktor, verbrachte die ersten zwei Jahre damit, von einer 16 km entfernten Kiesgrube insgesamt 15 000 Tonnen Steine heranzukarren – ein denkwürdiger Gegensatz zum früheren Bürokram! Dann war der Sumpf aufgefüllt. Das Haus wurde um fünf Zimmer und eine Bar erweitert, ein Tennisplatz entstand.

Erste, unter der Hand avisierte Gäste waren «Kollegen und ähnliches», wie er es audrückt. Doch sie erschienen nur im Juli oder August und waren überdies so durstig, dass Gysling aus der Not eine Tugend machte und sich eine Ausschanklizenz verschaffte. Von nun an regierte der Kommerz; ohne es richtig realisiert zu haben, war der Aussteiger ins grosse Lebensrad zurückgekehrt!

Ein französisch orientiertes Restaurant mit viel Holz, tiefroten Teppichen, Ledersesseln, einem Cheminée und einer stimmungsvollen Pianobar wurde ins Haus integriert, mittlerweile sind es 32 Gästezimmer geworden. Neuste Errungenschaft ist ein Ballroom mit 400 Plätzen für Hochzeiten, Galas und Konzerte auch klassischer Natur. Das Saalgeschäft in dieser Abgeschiedenheit – nach Donegal, dem nächstliegenden Ort, sind es wie auch zur Küste 6 km – ist sehr wichtig; alle Weekendpackages in Harvey's Point, seit 1992 ein Ganzjahresbetrieb, sind ausgebucht! «Die Ansprüche bei solchen Anlässen sind viel höher als in der Schweiz», sagt Gysling, «so muss das Essen immer à la carte und sehr heiss sein!» Überhaupt lebt er noch zu 90 Prozent von Einheimischen, wobei das nahe Nordirland viel dazu beisteuert. Arrangements sind bei rolf meier reisen, Cosmopolitan, Twerenbold und CIS – fünf Golfplätze können innert 45 Minuten erreicht werden – erhältlich. In der Hochsaison kostet ein Doppelzimmer inkl. Frühstück pro Person zwischen 85 (Country-Lodge) und 130 (Superior-Room) Franken. Der nächste Flugplatz ist der von Sligo.



Jody Gisling in Kutcherpose *bild htr*

Vier Sterne in Sicht

Aus dem Restaurant mit Gäste-Accomodation ist also ein echtes, wunderschönes Hotel entstanden. So attraktiv seine Abgeschiedenheit ist, so sehr leidet es unter den Saisonschwankungen. Fünf Monate lang beschäftigt Gysling 42 Mitarbeiter, während des Rests 12. «Vermutlich müssen wir warten, bis der Südwesten Irlands derart überfüllt ist, dass die Leute zu uns ausweichen müssen», meint er lakonisch. Lohnen würde es sich, denn es gibt zwei Tennisplätze, Ruderboote, Velos (rund um den See sind es 16 km) oder den Glenveagh National Park, man kann baden (mit Gänsehaut), spazieren, fischen oder Golf spielen, nicht zu sprechen vom Beach-Reiten etwa in Bundoran oder Hochseefischen mit Skipper. 1993 führt Irland die Hotelsterne ein; Gysling erwartet deren vier.

Irische Träume

Jody Gysling wurde 1947 in Zürich geboren. In St-Maurice absolvierte er die Handelsmatur, ehe er zu Toshiba Schweiz ging. Ein Fähigkeitszeugnis als Hotelier besitzt er auch heute nicht, braucht auch keines. «Ob man fähig sei oder nicht, entscheiden hier die Banken und der Steuerberater!». Sein Bruder Marc arbeitet als Souschef im Hotel. Er aber träumt bereits von einem zweiten Versteck für die späteren Jahre, hat in den Blue Stark Mountains ein Stück Land gekauft. «Dann genügt es mir, mit dem Feldstecher das Hotel zu betrachten!» Vom 4. bis 11. 9., 18. bis 25. 9. und 25. 9. bis 2. 10. bietet er via Cosmopolitan drei «Meerangeln Special»-Reisen an (pauschal Fr. 2350.–). Als Reiseleiter fungiert der Schweizer Angelexperte *Walter Egli.* *us*

SARDINIEN-EXTRA

AN ALLE REISEVERANSTALTER

esit
SARDEGNA
Ente Sardo Industrie Turistiche

Via Mameli, 97 - 09100 CAGLIARI (ITALY)
Fax 070-664636 - Tlx 790134
Tel. 070-60231

ESIT - Ente Sardo Industrie Turistiche - ist eine Behörde der Autonomen Region Sardinien, zu deren vorrangigen Aufgaben die Förderung des Tourismus auf der Insel Sardinien und die Verbreitung eines positiven Images derselben als Reiseziel im Mittelmeerraum gehören.

Insbesondere leistet dieser «ausführende Arm» des Fremdenverkehrsamtes der Region Sardinien einen wichtigen Beitrag durch die Gewährung von technischer Unterstützung an Reiseveranstalter, die Sardinien in ihr Programm aufnehmen möchten. Weitere, unterschiedliche Formen der Zusammenarbeit werden dann je nach den Erfordernissen des einzelnen Veranstalters vereinbart, in der Verfolgung eines gemeinsamen Interesses:
die Entwicklung des Reiseverkehrs nach Sardinien

Interessiert an Feriengästen? An Kur-, Bade-, Reise-, Fahrgästen?

Wenn Sie mehr Gäste aus dem In- und Ausland gewinnen wollen:



Fragen Sie einmal die IVA. Denn das ist die erste Adresse für touristische Werbung. Die IVA entwickelt und realisiert wirksame Werbekampagnen. Professionell und individuell. Abgestimmt auf die Eigenarten der Hotels, Ferien- und Kurbetriebe, der Verkehrsvereine, Verkehrsverbände oder der Privatbahnen.

Die IVA hat aber auch seit 40 Jahren Erfahrung in der Tourismus-Gemeinschaftswerbung. Und diese Erfahrung ist Gold wert für Unternehmen, die auf eine preislich interessante Art neue Gäste ansprechen wollen. Denn auch mit IVA-Gemeinschaftswerbung kommt jede Einzelunternehmung in den Genuss eines effektvollen Werbeauftrittes.

Die IVA hat sich in Jahrzehnten einen Namen für Tourismus-Werbung geschaffen. Sie weiss wie, wo und wann man mehr Feriengäste aus dem In- und Ausland gewinnt.
Darum: Fragen Sie doch einmal uns!

IVA

Geschäftssitz
IVA AG für internationale Werbung,
Mühlebachstrasse 43, 8032 **Zürich,** Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41

Filialen
Pré-du-Marché 23, 1004 **Lausanne,** Telefon 021/37 72 72 Telefax 021/37 02 80
Giacomettistrasse 96, 7006 **Chur,** Telefon 081/24 69 29 Telefax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 **Lugano** - Cassarate, Telefon 091/52 66 84, Telefax 091/52 45 65

USA-Reisebüros

Immer wieder auf der Verliererseite

«Die Kommission pro Ticket wird tiefer sein. Dank zusätzlich generiertem Verkehr werden wir aber am Schluss alle als Gewinner dastehen», tröstete American Airlines' Robert Crandall die Reisebürowelt, als er am 9. April 1992 die revolutionäre Tarifstruktur bekanntgab. Am Anfang wusste man nicht recht, ob man frohlocken oder fluchen soll. Inzwischen sind die Reisebüros um drei Monate gescheiter geworden.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

Gegen eine Simplifizierung der Tarifstruktur wäre an sich nichts einzuwenden gewesen, aber die damit einhergehende Tarifreduktion ging manchem Reisebüro ans Lebendige. Auch die Preisabschläge hätte man vielleicht noch verkraften können, hätte sich der in Aussicht gestellte Zusatzverkehr positiv zu Buche geschlagen. Als aber Northwest Airlines als Antwort auf Americans Paukenschlag mit einem Zwei-für-eins-Familiendiscount den Verkehr weiter stimulieren wollte, war der Schlamassel perfekt. American Airlines schoss zurück, halbierte die Apex-Tarife, und die Konkurrenten folgten auf dem Fuss.

Billigere Tarife – weniger Verdienst

Was das für die Reisebranche bedeutet, muss in einer Fachzeitung nicht näher erläutert werden. Reisebüroagenten waren praktisch rund um die Uhr damit beschäftigt, neue Tickets auszustellen. Der Verdruss, dass man beim Wiederausstellen von Tickets kein Geld verdiente, wurde noch dadurch verstärkt, indem man auf den neuen, beträchtlich billigeren Tickets weniger Kommission verdiente und die auf dem ursprünglichen Ticketpreis verdiente Kommission zurückbezahlen musste.

Dass die Reisebüroverbände einer solchen Praxis nicht lange zusehen und laut aufschreien würden, war vorauszusehen gewesen. Als Antwort darauf hat dann Delta Air Lines am 2. Juni 1992 erklärt, dass die Agenten die auf den früher ausgestellten Tickets erhaltene Kommission nicht mehr zurückzubezahlen hätten.

American und United machten es Delta nach, nicht aber Northwest und Continental Airlines. Gemäss *John Nelson,* Continentals Executive Vice President Marketing, konnte sich seine Airlines den von den andern Carriern verordneten Kommissionsschutz nicht leisten. Allein für die ersten acht Tage hätte das Continental sechs Millionen Dollar gekostet. Für eine Airline, die unter dem Schutz des Konkursamtes fliegt, war das schlicht zuviel. Für die Reisebüros sind solche Erklärungen ein kleiner Trost, selbst wenn am Wahrheitsgehalt nicht zu zweifeln ist. Für die Reisebüros heisst das nichts anderes, als dass sie nun diese sechs Millionen Dollar selber zu berappen haben. Einmal mehr wurde der Krieg unter den Airlines auf dem Buckel der Reisebüros ausgetragen.



Lange Gesichter in der amerikanischen Reisebranche, sie haben kaum eine Chance gegen die mächtigen Airlines im Lande – auch mit dem besten Riecher nicht!
Bild Comet

Mittlerweile ist der «Ausverkauf des Jahrhunderts», wie American-Airlines-Mann *Bob Crandall* die jüngste Tarifschlacht bezeichnete, vorüber. Doch manche Reisebüros mussten Haare lassen, und für einige kam der Rettungsring des Kommissionsschutzes zu spät. Mit mehr als 40 Millionen verkauften Tikkets innert zehn Tagen wurde die Belastungsgrenze des Distributionssystems klar gesprengt. Wohl mochte das eine oder andere Reisebüro einige neue Kunden gewonnen haben, gleichzeitig wurden aber die eigenen Stammkunden frustriert, die vergeblich versuchten, die chronisch besetzten Telefonlinien zu knacken. Ferner klagten einige Reisebüros, dass man wegen der überlasteten Telefonlinien ausserstände war, Ticket-Stocks zu bestellen. Auch Computerabstürze trugen das Ihre bei.

Da die amerikanischen Reisebüros eh nicht auf Rosen gebettet sind (1991 haben 41 Prozent der Reisebüros mit einem Verlust abgeschlossen gegenüber 24 Prozent im Jahre zuvor), will man nun aus dem erlebten Chaos die Lehren und allenfalls die Konsequenzen ziehen. So wurde kürzlich an der Managing Business Travel Conference in Dallas die Anregung gemacht, angesichts der Tarifvolatilität den Kommissionsertrag aufgrund der Flugmeilen statt des Flugpreises zu errechnen. Es sei doch pervers, dass der Reisebüroagent mit dem Austüfteln des kostengünstigsten Tarifs sich ins eigene Fleisch schneiden müsse. Im weiteren wurde in Dallas die Frage aufgeworfen, den Geschäftsreisekunden eine Servicegebühr zu belasten. «Niemand geht in ein bestimmtes Spital, nur weil dort der Doktor gratis ist», meinte einer der Redner. «Was nichts kostet, ist auch nichts wert.»

Rotstift bei Kommissionen

Unter den hochkarätigen Vertretern sah man in Dallas auch den Österreicher *Peter M. Sontag,* Gründer und Chairman von US Travel. Er wäre nicht erstaunt, sollten die Fluggesellschaften bei ihren notorischen Verlusten der Versuchung erliegen, den Rotstift beim Kommissionsaufwand anzusetzen, warnte Sontag. Die Reisebüros sind also gut beraten, zusätzliche Einnahmequellen zu prüfen.

Solche Diskussionen sind freilich nicht neu. Vermehrt hört man aber den Ruf nach fundamentalen Änderungen und dem Schlachten heiliger Kühe. Würde man heute, gewissermassen vom Stadium Null, ein effizientes Reservierungs-, Distributions- und Kompensationssystem aufbauen, dann würde man im Endergebnis, was man heute als Tikket bezeichnet, mit Sicherheit nicht finden. In einem Geschäftsbereich, in welchem die Verkaufs- und anderen Daten in Lichtgeschwindigkeit von einem Computer zum andern hin- und herrasen, wirkt das Stück Papier als antiquarisch. Hinzu kommt, dass das Ticket mit einer 50prozentigen Wahrscheinlichkeit wegen einer Flugplan- oder Tarifänderung eh neu ausgestellt werden muss.

Wette auf billigere Preise

Die Produktion eines Stücks Papier zwecks Eliminierung eines anderen ist genau jene Büroarbeit, die mit dem Computer eliminiert werden sollte. So meinte ein Kommentator einer führenden Reisefachschrift: «Der Kauf eines Tickets ist weniger ein Verkaufsabschluss als eine Wette auf beide Möglichkeiten, indem dem Käufer versprochen wird, dass der Preis sicherlich nicht teurer, aber eventuell billiger werden könnte. Und wenn der Preis tatsächlich fällt, wird das Ticket für alle Beteiligten zu einem ‚headache'.»

Wenn es den Airlines schlecht geht, dann geht es auch den Hotels, Mietwagenfirmen und Reisebüros schlecht. Wenn aber die Airlines einen Preiskrieg ausfechten, dann profitieren die Hotels und Mietwagenfirmen dank dem zusätzlichen Verkehr, nicht aber die Reisebüros. Sie sind immer auf der Verliererseite. □

Flugpreise in Europa

Die zukünftige Liberalisierung der Flugpreise in Europa ist ein vieldiskutiertes Thema. Es versteht sich von selbst, dass sich die europäischen Fluggesellschaften bereits heute ihre entsprechenden Gedanken machen und mögliche Szenarien erarbeiten. So auch die Swissair.

Nach Angaben unseres nationalen Flugcarriers könnte man sich folgende Möglichkeit, folgendes Flugpreisszenarium vorstellen – dieses basiert allerdings noch auf keinen Berechnungen. Swissair könnte sich die Einführung eines Aktionstarifes kurz vor dem entsprechenden Abflugdatum vorstellen. Ein Fluggast, der frühzeitig sein Billett besorgt, könnte somit von den günstigeren Preisen nicht mehr profitieren, da prinzipiell – dies im Gegensatz zu den USA – eine Neuausstellung des Tickets nicht in Betracht gezogen wird. Der Kunde könnte höchstens – je nach Tarifbedingungen und verbunden mit eventuellen Kosten – sein Ticket annullieren und so vom günstigeren Tarifangebot profitieren.

Damit die Swissair aber überhaupt bei der Liberalisierung der Flugtarife in Europa mithalten kann, muss die Schweiz zuerst das dritte Liberalisierungspaket mit der Preisfreiheit ratifizieren. Mit dem Beitritt zum EWR ratifiziert die Schweiz aber erst das erste und das zweite Liberalisierungspaket, mit dem Beitritt in die EG das dritte. *AST*

Kuoni-Hugentobler-Stiftung

Trotz Rochade Status quo

Im von branchenfremden Finanzinteressen erhitzten Klima rund um die Reiseveranstalter (Thomas Cook, Metro, LTU . . .) hat nun auch die wichtigste Kuoni-Kontrollinstitution, die Kuoni-Hugentobler-Stiftung, einen neuen Präsidenten erhalten. Im Umfeld des Swissair-Verkaufs und der unbekannten Käufer eine wichtige Rochade auf dem Schachbrett. Denn die Kuoni-Aktie steigt konstant . . .

Alfred Kuoni, Gründersohn und graue Eminenz als langjähriger Bremser einer neuen Kapitalstruktur für den international operierenden Reiseveranstalter Kuoni AG, tritt als Präsident der Kuoni-Hugentobler-Stiftung zurück. Sein Nachfolger wird der Ustermer Rechtsanwalt *Daniel Affolter,* bisher bereits Mitglied des Stiftungsrates.

Vor wenigen Wochen noch hätte die Kuoni-Geschäftsleitung vielleicht freudig auf diese Meldung reagiert, jetzt gibt man sich verhaltener. Alfred Kuoni, dessen Stiftung zwar einen kleinen Teil des Kuoni-Aktienkapitals, aber dafür die Mehrheit der Stimmen und damit letztlich das Sagen (Nein-Sagen-Können) behält, rutschte aus seiner jahrelangen undankbaren Bremser- in den letzten drei Wochen in eine angenehme Gralshüterrolle hinein: Jetzt garantierte er sozusagen für die Unabhängigkeit des Unternehmens. Hatte doch die langjährige Kuoni-Muttergesellschaft Swissair Ende Mai mit grossem Kapitalgewinn ihr Kuoni-Kapitalmehrheitspaket über ein Wertschriften-Brokerhaus, wie manche meinen unschön, veräussert. Den neuen Kuoni-Aktionären bleibt jedoch der Zugang zum mehrheitlichen Sagen im Kuoni-Verwaltungsrat versagt, solange Alfred Kuoni sein Stiftungs-Veto einlegen kann.

Und nun geht Alfred Kuoni. Stimmungswandel also? Vorderhand kaum, denn Daniel Affolter sei, so weiss man an der Neuen Hard, ohnehin Kuonis Wunschkandidat gewesen. Schon Affolters Vater war Kuonis Hausanwalt. Der Wechsel erfolgte, weil man wohl den Zeitpunkt auszunutzen wusste: Denn gleichzeitig scheidet mit *Peter Nydegger* der einzige Swissair-Mann aus der Stiftung aus – die Swissair besitzt ja keine Kuoni-Papiere mehr.

Mit den stimmenmässigen Mehrheitsverhältnissen an der Neuen Hard sollte sich also bis auf weiteres nichts ändern. Dies ist für die Unabhängigkeit des Reiseunternehmens um so wichtiger, als sich die Stimmen verdichten, die den neuen englischen Käufern des Swissair-Pakets vor allem finanzielle Interessen «vorwerfen». Dabei wird beargwohnt, dass der Kurs der Kuoni-Aktien in Genf konstant von jenem in Zürich abweicht – was eine sogenannte Kurspflege vermuten lässt. ★

Dass Aktien gepflegt werden, ist nicht unüblich. Doch was passiert, wenn die Aktie nicht mehr weiter hinaufgepflegt werden kann, weil – zum Beispiel – dieser Reisesommer als einer der schwierigsten der letzten Jahre das Börsenklima in der Reisebranche abkühlt? Schwappen aus irgendwelchen Gründen viele Kuoni-Papiere aus England zurück an die Zürcher Börse, kann ein rein spekulativ bedingter Kurssturz die Folge sein. Das kühlte wohl einerseits die Freude an Kuoni-Titeln der englischen Besitzer ab, und riefe im momentan ohnehin heissen Finanzklima rund ums (deutsche) Reisebusiness vielleicht Neuinteressenten auf den Plan, die ihrerseits mit der Unabhängigkeit eines Kuoni-Unternehmens nicht viel anzufangen wissen. *Alexander P. Künzle*

Schweizer Reisegesetz

Reiseberater gewinnen an Bedeutung

Nach dem Willen des Bundesrates soll auf den 1. Januar 1993 der Bundesbeschluss über Pauschalreisen in Kraft treten. Sowohl Veranstalter wie Vermittler werden ins Recht gefasst. Strafbestimmungen (Haft oder Busse bis 20 000 Franken) verschaffen dem Bundesbeschluss Nachachtung.

Im Zuge der Rechtsanpassung an das EWR-Recht will der Bundesrat die EG-Richtlinie über Pauschalreisen ins Schweizer Recht integrieren. Vorgesehener Zeitpunkt: 1. Januar 1993. Die neuen Bestimmungen wirken sich auf den Prospektinhalt, den Buchungsablauf und die Haftungsverhältnisse aus.

Veranstalter und Vermittler betroffen

Bei Pauschalreisen steht der Veranstalter im Vordergrund. Aber gemäss Bundesbeschluss werden die Vermittler mit erheblichen Pflichten belastet. So können sie unter Umständen für Mängel der Pauschalreise haftbar gemacht werden.

Pauschalreise

Der Bundesbeschluss findet auf vorfabrizierten Pauschalreisen Anwendung, die mindestens eine Übernachtung einschliessen oder 24 Stunden dauern. Nicht erfasst wird die Vermittlung von Einzelleistungen (wie Flugbuchung).

Ende der Telefonbuchung?

Der Kunde muss in Zukunft vor Vertragsabschluss schriftlich über alle Vertragsbedingungen informiert werden. Diese Information kann auch in anderer verständlicher und zugänglicher Form erfolgen, wobei dem Kunden wiederum vor Vertragsabschluss eine Vertragskopie auszuhändigen ist. (Nur für Last-Minute-Buchungen ist eine Ausnahme vorgesehen.)

Der Mindestvertragsinhalt wird nun gesetzlich vorgeschrieben.

Wird diesen strengen Anforderungen nicht nachgelebt, so können zivil- wie strafrechtliche Sanktionen erfolgen.

EG-Richtlinien und Verbände

Auf Vermittlung von *Georg von Götz,* Schweiz-Direktor der Deutschen Lufthansa, trafen sich in der vergangenen Woche in Zürich die Präsidenten der Schweizer und der deutschen Reisebüroverbände, die Herren *Peter Eberschweiler* und *Otto Schneider.* Hierbei ging es um die wichtigsten Punkte der EG-Pauschalreise-Richtlinien, soweit sie entweder in der Schweiz oder in Deutschland noch in der Diskussion sind. Dazu gehört insbesondere in der Schweiz die Frage, wer von der EG-Richtlinie erfasst wird. Handelt es sich dabei um alle Veranstaltungen, oder ist die in Deutschland titulierte «Schwarz-Touristik», das heisst von andern Organisationen nur gelegentlich durchgeführte Reiseveranstaltungen, von der EG-Richtlinie ausgenommen?

Weiter ging es in den Gesprächen um die Sicherstellung der Kundengelder, das heisst um die Einführung eines Einheitsmodells oder um individuelle Lösungen. *SE, Frankfurt*

Diese Bestimmungen dürften den Telefonverkauf in erheblichem Umfange einschränken, wenn nicht gar verunmöglichen.

«Der Veranstalter oder der Vermittler, der Vertragspartei ist, haftet dem Konsumenten für die gehörige Vertragserfüllung . . .», so lautet der Haftungsgrundsatz. Vermittlerklauseln jeglicher Art sind dadurch ausgeschlossen, denn die Haftung für Personenschäden kann nicht beschränkt werden. Bei andern Schäden ist nur eine Beschränkung auf den zweifachen Pauschalpreis möglich.

Sicherstellung

Der Veranstalter oder unter Umständen der Vermittler muss für den Fall der Zahlungsunfähigkeit oder des Konkurses die Erstattung der Beträge und die Rückreise sicherstellen. Wie diese Sicherstellung zu erfolgen hat, schreibt die Richtlinie nicht vor. Sie kann zum Beispiel durch eine Versicherung erfolgen.

Zwingendes Recht

Die vorgesehene Gesetzesregelung ist einseitig zwingendes Recht, das heisst, vertragliche Vereinbarungen zu Ungunsten des Konsumenten sind nichtig.

Umbruch in der Branche

Die neuen Bestimmungen werden nicht nur die Überarbeitung der meisten Reisebedingungen erfordern, sondern auch den gesamten Verkauf massiv beeinflussen. Der korrekte Buchungsablauf wird noch wichtiger, und die Reiseberater werden an Bedeutung gewinnen.

Einzelheiten zum Bundesbeschluss über Pauschalreisen mit Arbeitshinweisen folgen in einer späteren Ausgabe der *hotel + touristik revue.*

Rolf Metz, Fürsprecher

Editorial

Swissair & Swiss Bank



In einer Zeit, in der die ganze Schweiz um die Zukunft ihres National Carrier zittert, setzt in der Reisebranche das grosse Wehklagen ein um das Ausbooten eines Commercial-Büros. Letzte Woche wurde bekannt, dass sich die Swissair dem Bankverein angedient habe, um das ganze Geschäftsreise-Business der Grossbank gleich selbst zu managen. Wahrscheinlich lautete das Argument der cleveren Swissair-Leute: Mit uns spart ihr euch die Kommission, die ihr einer Agentur bezahlen müsstet.

Das leuchtet ja sparfreudigen Führungskräften sofort ein. Doch halt: Ist die Sache wirklich zu Ende gedacht? Was sind denn Banken anderes als Wertschriften- und Börsen-Agenten. Agenten, jawohl! Fragen Sie einmal einen Banker, weshalb es einen Bank-Agenten braucht, damit zum Beispiel die Swissair neue Aktien auflegen kann. Und Sie, liebe Leser, diese Aktien nicht direkt, sondern immer über eine Bank kaufen (oder verkaufen!). – Was der Banker Ihnen, liebe Leser, dann im Brustton der Überzeugung antwortet, können Sie unbesehen analog auch für Ihre eigene Agenturtätigkeit verwenden.

Der Banker, ganz entsetzt ob Ihrem Zweifel um den Nutzen von Agenten, wird Ihnen sagen: Wir Banken, wir machen den Markt, wir schaffen die Transparenz, denn es kann nicht jeder Anleger die Aktien und Obligationen jedes kapitalsuchenden Unternehmens von sich aus kaufen. Sonst könnte es ja einem Unternehmen einfallen, Ihnen die Aktien teurer zu verkaufen, als Sie die Papiere am Ring kriegen würden – wohlverstanden teurer als der Preis inklusive Kommission, den die Bank dafür verlangt.

Das ist alles. Und jetzt ersetzen Sie die Aktie einfach durch das Air-Tikket: Wenn eine Grossbank damit glücklich zu sein meint, böse gesagt den Bock zum Gärtner zu machen, dann kann man nur warten, bis sie's merkt. Keiner wird ja von der, nennen wir sie Swissair-Commercial-Agentur je im Ernst verlangen können, dass sie sich zum Beispiel für das Ausstellen eines American-Airlines-Tickets für den Bankverein entschliesst, weil es 20 Prozent unter dem Swissair-Tarif liegt. Sondern sie wird wohl eher das eigene Ticket minus die «eingesparte» Agentenkommission offerieren. Die Bank muss damit glücklich werden.

Haben nicht die Herren Loepfe und Goetz kürzlich bekanntgegeben, sie würden sich aufs sogenannte Core Business des Fliegens zurückziehen und die Swissair-Beteiligungen wenn möglich ausgliedern? Gehört der Direktverkauf im Commercial-Bereich nun zum Hauptgeschäft einer Airline? Vielleicht unter einer Bedingung: wenn nämlich der Grosskunde ohnehin bis zu 80 Prozent aller Tickets beim National Carrier ausstellen lässt. Dann lohnt es sich nicht, einen Commercial-Agenten zwischenzuschalten. Aber: In unserer heilen Welt von gestern war ja klar, dass ein «Swiss Banker» mit «Swiss Air» fliegt. Doch schon morgen, wenn es die National Carriers vielleicht gar nicht mehr gibt und man Swiss-Hansa-Airways fliegen wird, werden Ticketpreise, Qualität und Flugnetz mehr zählen als die nationalen Flaggen. Dann ist auch die Chance für den Reiseagenten gekommen, sich sein Häppchen zurückzureissen.

Fazit für die Reise- und Commercial-Agenten: Niemand zwingt sie, ihre Swissair-Sympathien beim Ausstellen von Tickets beizubehalten. Die Aussichten auf einen von Brüssel verordneten offenen Himmel über Europa, die erweiterte 5. Freiheit und die ohnehin von vielen Airlines frequentierten Drehscheiben Kloten und Cointrin lassen wohl Ticket-Alternativen noch und noch zu. Die Luftfahrtgesellschaften konkurrieren miteinander wie noch nie. Und die Reiseagenten beklagen sich über den emotionalen Vertrauensverlust in ihren Beziehungen mit der Swissair. Statt den Markt neu auszunutzen! Für sich und ihre Kundschaft. Die Swissair schaut ja auch in erster Linie für sich. Vertrauen ist gut, Marktkontrolle ist besser. ***Alexander P. Künzle***

Pacific Asia Travel Association

Kommt bald ein Schritt ins Welschland?

Das Switzerland Chapter der Pacific Asia Travel Association (PATA) bat letzte Woche zur Generalversammlung. Von 111 Mitgliedern waren gerade 28 anwesend. Die GV wurde erstmals mit dem PATA-Luncheon verbunden, wo Interhome-Boss Bruno Franzen als Gastredner die Schweizer Reisebranche vor bedeutend grösserem Publikum etwas aufzurütteln verstand.

SAM JUNKER

Mit 28 von 111 Mitgliedern des PATA Chapter Switzerland waren an der diesjährigen GV nur wenige mehr vertreten als vor Jahresfrist. Es bleibe dahingestellt, ob fehlendes Interesse an der Organisation oder gar die Rezession, die auch die Reisebranche beutelt, für das Fernbleiben vieler verantwortlich gemacht werden kann.

Auch asiatischen Ländern bereitet der Tourismus zurzeit Sorgen. Chairman *Hans Lerch* (Kuoni) erläutert, dass Japan als eigentlicher Motor des touristischen Aufkommens in Asien in diesem Jahr bedeutend weniger Reisende aufweise und so stark zu der gegenwärtigen Flaute beitrage. Er ist jedoch überzeugt, dass sich dies wiederum ändern wird. Sri Lanka liege in Deutschland im Trend und Thailand, wo es bis zu den politischen Querelen von Anfang Mai gut gelaufen sei, sähe sich jetzt mit grossen Einbussen konfrontiert. Auch in Singapur und Malaysia seien die Belegungsraten schon höher gewesen als jetzt, Indonesien könne, ausser auf Bali, zufrieden sein. Auch in Hongkong, wo sich die Belegungsraten bei 60 Prozent bewegten, spüre man die darbende Wirtschaftslage und dies bedeute, dass Touroperators für die zwei nächsten Jahre gute Preise gewährt würden.

Der PATA-Vorstand

Hans Lerch (Kuoni), Präsident
Kurt Amrein (Quantas), Vizepräsident
Willy Mattmann (Lavanchy), Kassier
Ruth Weber (Kuoni), Sekretärin
Markus Flühmann (Agentur Flühmann)
Detlev K. E. Bandi (Cosulich)
Heidi Vogel (Cathay Pacific)
Roger Geissberger (Knecht)
Werner E. Zingg (Air Sea Land)

Erfreulicher Ertrag

Für das Jahr 1991/92 war ein Bruttogewinn von 1500 Franken budgetiert. Kassier *Willy Mattmann* freute sich natürlich, den Bruttogewinn jetzt mit rund 8300 Franken auszuweisen. Im besonderen trug ein profitablerer Go-Between 1992 und 500 an den Asia Pacific Workshop verkaufte PATA-Guides zu dieser erfreulichen Rechnung bei. Zudem darf sich das Vermögen des PATA Switzerland Chapter mit rund 50 000 Franken durchaus sehen lassen.

Weniger freute sich der Kassier, dass er den Jahresbeitrag bei 80 von den 111 Mitgliedern mahnen musste. Eine zweite Mahnung erhielten 40 Mitglieder und 20 gar eine dritte.

Vielleicht ins Welschland

Im neuen Geschäftsjahr gelten die gleichen Marketingziele wie bisher. Vier PATA-Luncheons pro Jahr sollen durchgeführt werden. Zweimal soll sich das Referat auf die PATA-Region beziehen, zweimal allgemein zur Tourismusbranche Schweiz. Wie im vergangenen sollen auch in diesem Jahr zwei PATA-Studienreisen stattfinden und die PATA News sollen weiterhin regelmässig erscheinen. Zur besseren Information über die asiatisch-pazifischen Länder will das PATA Switzerland Chapter zusätzlich via die Fachpresse informieren.

Nach wie vor gilt der BIT/ITB-Go-Between Travel Mart, der bereits seit vier Jahren Anfang März in Zürich zur Durchführung kam, als wichtigster Anlass des Chapter. Nun unwesentliche Änderungen sind vorgesehen. Jedoch soll die Organisation eines PATA-Destinations-Workshops im französischen Teil der Schweiz geprüft werden. Die nahe Zusammenarbeit mit dem Asia Pacific Workshop wird beibehalten, die Möglichkeit einer Mitfinanzierung im Auge behalten.

Die GV ging unter dem Vorsitz von Hans Lerch ausserordentlich zügig über die Bühne. Ohne Diskussion stimmten die Besucher allen statuarischen Belangen zu. Die Mitgliederbeiträge, 200 Franken für Chapter-Mitglieder, 100 Franken für die Mitglieder, die auch PATA international angehören und dort jährlich rund 1200 US-Dollar zu bezahlen haben, und 50 Franken für individuelle Mitglieder bleiben unverändert.

Ellio Wettstein ist aus dem Vorstand zurückgetreten. Er wird vorläufig nicht ersetzt. Fünf der neun Vorstandsmitglieder wurden für zwei weitere Jahre wiedergewählt. □

Die Schweiz ist anders als die andern

«Unser Gewerbe wird immer mehr zu einem Blindenheim», «Heute verwundert man sich, dass die Leute nicht mehr verreisen wollen – aber sie haben ja überall das gleiche», «Die Reisebranche hat sich bis jetzt nie am Markt, schon gar nicht an anderen Unternehmen orientiert». Diese Aussagen machte Interhome-Chef *Bruno Franzen* anlässlich seines Referates am PATA-Luncheon nach der Generalversammlung, das weit mehr Interessenten anzog als die GV selber.

Er zeigte auf, dass es heute überall auf der Welt die gleichen Marken und die gleichen Läden gibt. Reisen hätten dadurch an Attraktivität verloren. Richtiggehend angeprangert hat er aber die Branche in bezug auf Marketing. Stets hätte sie sich nur an sich selber, an entstandenen Hotels oder Flugrouten, nie jedoch am Markt oder gar anderen Unternehmen orientiert. Kernaussage seines Vortrages war, dass nur Schweizer Veranstalter zusammen mit wenigen Ausnahmen in Deutschland und Holland Reisen für ihr eigenes Vertriebsnetz produzierten und so auf eigene Filialen statt auf den Markt hörten. Die Zukunft würde dies nicht mehr zulassen, Produktion und Vertrieb müssten deshalb als unabhängige Unternehmen geführt werden.

Im kleineren Rahmen verwies Franzen zudem auf eine Studie, die belegt, dass die Schweizer Banken ein Drittel ihrer Belegschaft ohne negative Folgen für die Kunden entlassen kann. Sollten sich die Banken plötzlich zur Gesundschrumpfung durch diese Methode entscheiden, würde ein Grossteil potentieller Ferien- und Reisekunden entfallen, was der Reisebranche zu denken geben sollte. *SJ*

Frankreich

Das lädierte Aussehen der Reisebranche

Nachdem die französischen Veranstalter anlässlich der langen Maiwochenenden und dank der späten Frühjahrsferien einen guten Saisonauftakt hatten, hoffen sie jetzt auf einen Sommerboom, der sie das vergangene schlechte Jahr vergessen machen soll, das mit schmerzlichen Verlusten bezahlt werden musste.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Waren die Franzosen im vergangenen Sommer nur wenig ins Ausland gefahren – man blieb zu Hause, fuhr zu Verwandten oder Freunden und in die eigene Ferienwohung – so stehen die Zeichen heuer für die Reiseunternehmen wohl etwas günstiger; zumindest laut einer Umfrage vom Französischen Institut für Demoskopie («L'Echo Touristique» vom 24. 4. 1992). Danach wollen 27 Prozent mehr Franzosen eine Auslandsreise antreten als im Vorjahr. Dabei liegt die Flugreise 1992 deutlich im Trend, denn sie verbucht ein Plus von 13 Prozent bei den Reiseabsichtserklärungen.

Der französische Reisebüroverband SNAV, die Air France und die ausländischen Verkehrsämter haben ihrerseits versucht, in einer breit angelegten Umfrage den wahren Gründen für das schlechte Reisejahr 1991 auf die Spur zu kommen. Eine von ihnen in Auftrag gegebene Studie soll Aufschluss darüber geben, ob es sich um eine konjunkturelle oder eine strukturelle Veränderung im Reiseverhalten der Franzosen handelt.

Das Ergebnis ist für die Branche wenig schmeichelhaft: Da werden Reisebüros mit Postämtern verglichen, die man notgedrungen aufsuchen muss, um Broschüren zu holen, denen man aber jeden Beratungs- und Informationswert abspricht. Ja, man beschuldigt das Counter-Personal, «bewusst Informationen über günstige Transportpreise zurückzuhalten» und kritisiert «mangelnde Kenntnis der Zielgebiete und der Angebote». Bemängelt werden «die wenig attraktiven Broschüren der Veranstalter und die oft schwer lesbaren Preistabellen».

Trotz Gerede über die wirtschaftliche Rezession in Frankreich, gaben 56,3 Prozent der Befragten an, 1991 über das gleiche Ferienbudget verfügt zu haben, wie im Vorjahr; 23,7 Prozent gaben sogar an, mehr Geld zur Verfügung gehabt zu haben, als je zuvor. Das heisst, über 80 Prozent der Befragten haben nicht aus wirtschaftlichen Gründen von der Buchung einer Pauschalreise Abstand genommen, wie das immer wieder behauptet worden war. Ausserdem haben nur 10 Prozent der Befragten angegeben, ihr Reiseverhalten wegen des Golfkrieges verändert zu haben.

Naheliegendes Fazit: weder wirtschaftliche noch politische Gründe gaben 1991 den Ausschlag für die Zurückhaltung beim Kauf von Pauschalreisen, und so kann es sich eigentlich nur um eine tiefer gehende Verhaltensänderung handeln.

Noch ein Wort zum Thema Spätbucher: Nur 37,6 Prozent der Befragten gaben an, ihren Urlaub länger als einen Monat im voraus zu planen. 14 Prozent planen ihn «ein paar Wochen vorher» – sprich höchstens einen Monat –, und 10 Prozent in letzter Minute; also sind 24,2 Prozent Last-Minute-Kandidaten. Was die Vorbereitung der Reise angeht, so bemühen 32,2 Prozent dafür ein Reisebüro, aber fast ebenso viele Befragte begnügen sich mit der Lektüre eines Reiseführers (31,7%) und 25,5 Prozent informieren sich anhand von Veranstalterbroschüren, während 20,4 Prozent mit Hilfe örtlicher Verkehrsämter planen.

Obwohl ein Drittel einen Besuch des Reisebüros zu den Vorbereitungen zählt, beklagt doch die Hälfte davon «mangelnde Kommunikation mit dem Counter-Personal» und vermisst «notwendige Flexibilität bei der individuellen Reiseplanung». Diesem Vorwurf begegnet man auch bei den Befragten, die kein Reisebüro in Anspruch nehmen: Sie haben Angst, dass ein Besuch im Reisebüro zwangsläufig eine Gleichschaltung im Massentourismus bedeutet, wo man jede Freiheit verliert. □



Frankreichs Reisebranche voller Erwartungen. *Bild A. P. Künzle*

Elvia

Bald schon blühen Blumen in Policemappen

Neuerungen in der Prämienstruktur, neu konzipierte, durchdachte Dokumentationsmappen und eine Kundenzeitschrift: Per 1. Juli gestaltet Elvia ihre Reiseversicherungen transparenter und will ihre Leaderposition im heissumkämpften Verdrängungsmarkt ausbauen.

So ist es halt: Versicherungen befassen sich eher mit den unangenehmen Dingen des Lebens. Haben zu viele (Versicherungsnehmer) zuviel davon, bekommt dies selbst einer Versicherung schlecht. Und kommt im knallharten Verdrängungswettbewerb – Helvetia und Mobiliar und «Holländer» als Neuanbieter – eine Reiseflaute dazu, geht man über die Bücher. Zeit für ein Lifting, sagte die Rück-Tochter und verordnete sich per 1. Juli einen neuen Marktauftritt: «Elvia zeigt Grösse ... Elvia macht ein Büro auf ... Versichern Sie Ihren Kunden eine angenehme Reise ... Wenn Sie im Monat Juli eine Police verkaufen, kann Ihnen das ganz schön in den Kopf steigen ...» Was steckt hinter den flotten Sprüchen?

Elvia verkauft jährlich mehr als 300 000 Einzelpolicen. «Grösse» zeigt die Versicherung mit der neuen Faltmappe «Elvia Office» im A4-Format. Übersichtlich gestaltet und handlich, ist sie Arbeitsfläche, Nachschlagwerk und Archiv in einem. Auf einen Blick ist man über das gesamte Angebot im Bild. Wenn nicht, liefert neuerdings eine (Natel-)Hotline unter (077) 67 53 58 in Büro-Randstunden dem Reiseberater Sukkurs. Ökologisches Handeln kommt immer besser an. Ist dieses mit Originalität verknüpft, um so besser. Also wird dazu aufgerufen, die alten Dokumentationsmappen zurückzuschicken. Der gesammelte Karton wird rezykliert, und aus dem Hart-PVC-Anteil entstehen – Blumenkistchen! Elvia stellt für den kommenden Herbst Rückgabe samt Inhalt in Aussicht («Vielleicht gehören auch Sie zu den Glücklichen!»). Schliesslich werden 202 Flaschen Champagner (die Flaschenzahl erinnert an die Anfangsziffern des Elvia-Fax) für alle neuen, bis 15. August eingesandten Policekopien verlost.

Von «X-Large» erhofft man sich eine stärkere Kundenbindung. Diese neue Kundenzeitschrift im Extra-Large-Format wird in unregelmässigen Abständen über neue Produkte und Dienstleistungen orientieren, lässt die Leserschaft, also Reisebüros, Sportgeschäfte, Bahnen, auch mal hinter die Elvia-Kulissen blicken, In etwa 80 regionalen Seminaren werden die Reisebüromitarbeiter mit «Elvia Office» vertraut gemacht. Denn «der Kunde erwartet, über die Risiken seiner Reise aufgeklärt zu werden. In Thailand ist das Risiko anders gelagert als im Euro Disney!», betont Geschäftsführer Schweiz *Reinhard Kunz* an der Pressepräsentation. Bei dieser Gelegenheit kamen auch die versicherungstechnischen Neuerungen zur Sprache: Prämienerhöhungen zum Beispiel, beim Gepäck bis 20 Prozent, dafür wiedereingeführte Laufzeit von 17 Tagen, neue Minimal-Versicherungssumme von 1000 Franken zum einen, Maximalsumme für Familien von 10 000 Franken zum andern. Der Selbstbehalt bei Diebstahl beträgt nun 200 Franken. (Dieser entfällt bei Beschädigung oder Verlust.) Dafür wurde die 50prozentige Haftungslimite bei Wertgegenständen und Diebstahl aus Fahrzeugen aufgehoben. *RB*

Italien

Parkfieber

Das Eurodisney-Fieber hat jetzt auch das Fremdenverkehrsland Italien erfasst. Am 29. Juni wird bei Ravenna der grösste italienische Ferienpark in Betrieb genommen, der auf 0,4 Millionen Quadratmetern 32 Attraktionen bieten wird.

Die Initiative für den 150 Milliarden Lire (180 Millionen Franken) teuren Ferienpark Mirabilandia geht auf die Firma Situr zurück, die unter anderem auch die Mehrheit von Italiens grösstem Feriendorfunternehmen, Valtur, im Portefeuille hält. Das Vorbild für das neue Vergnügungszentrum war der Europark Rust bei Rastatt. Mit der Variante, dass hier bei Ravenna ausser der Sonne vor allem das Wasser und das Meer das Grundelement liefert.

Von Ende Juni bis Ende Oktober wird eine runde Million Besucher erwartet. Die Verdoppelung ist im dritten Jahr vorgesehen, wobei die Veranstalter eine tägliche Besucherzahl von 22 000 zugrundelegen.

Grazie Euro Disney

In Italien gibt es gegenwärtig rund 60 Ferienparks. Mit einer Ausnahme, Gardaland am Gardasee, handelte es sich dabei bisher ausschliesslich um kleine Anlagen. Ihr Jahresumsatz wird auf zusammen ungefähr 500 Milliarden Lire geschätzt, die Zahl der Besucher auf insgesamt 12 Millionen jährlich. Diese Volumina sind jetzt dazu bestimmt, kräftig zuzunehmen. Starke Antriebskräfte gehen dabei nicht zuletzt von der Auslandskonkurrenz selbst aus. Vor allem der Wirbel, den Eurodisneyland in den vergangenen Monaten in der Öffentlichkeit hervorrief und die Werbung, die der US-Konzern in den Medien und bei den Touristikveranstaltern veranstaltet, werden italienischen Experten zufolge dazu beitragen, das Interesse an den hausgemachten Ferienparks zu erhöhen.

Banken ziehen mit

Eine andere Dimension erhält das Ferienpark-Geschäft in Zukunft auch dadurch, dass es jetzt nicht mehr wie bisher lokale Investoren sind, die dahinter stehen. Angelockt von dem vorprogrammierten Wachstum geht die Initiative für die neuen Projekte immer mehr in die Hand grosser Touristikkonzerne und Finanzunternehmen über. Schon im Falle Mirabilandia gewann Situr-Valtur als Partner die Turiner Bank Istituto San Paolo und Italiens grössten Medienkonzern, Fininvest. Partner des an den Startblöcken stehenden nächsten Projekts, Millenium bei Ferrara, 2 Millionen Quadratmeter (zwei Drittel von Eurodisneyland) und vier Millionen Besucher im Jahr, werden jetzt neben Fininvest auch der Turiner Fiat-Konzern, die Staatsholding IRI und die private Ferruzzi-Gruppe. *GÜD, Mailand*

Italien

Der Fremdenverkehr erwartet starkes Wachstum

Die noch immer undurchsichtige Lage auf der Halbinsel Istrien und an der dalmatinischen Küste wird auch in diesem Jahr den Adriastränden auf der italienischen Seite einen Zuwachs bescheren.

GÜNTHER DEPAS, MAILAND

Nach dem schon guten Saisonergebnis 1991 erwarten die italienischen Fremdenverkehrsexperten in der Urlaubszeit Juni–September dieses Jahres eine Zunahme der Touristenzahl von mindestens zwei Prozent: Ein Prozent im Falle der Inländer, drei Prozent im Falle der Ausländer. Wie aus einer Umfrage des italienischen Verbandes der Reisebüros und Touristikveranstalter hervorgeht, werden 63 Prozent der Italiener in diesem Jahr ihren Urlaub am Meer machen, und zwar hauptsächlich an der Adria, etwas weniger ausgeprägt an der Riviera.

Nicht sicher ist freilich, ob sich die italienische Devisenbilanz dadurch wieder aufrichten wird: Schon im vergangenen Jahr schrumpfte der Überschuss beträchtlich, da sich die Inländer trotz der Golfkrise nicht davon abhalten liessen, in immer stärkerem Umfang ausländische Urlaubsgestade anzusteuern. Während die ausländischen Touristen Italien 1991 rund 25 000 Milliarden Lire an Devisen einbrachten, gaben die Italiener gleichzeitig immerhin 12 000 Milliarden Lire für Auslandsreisen aus. Sie standen damit weltweit bereits an fünfter Stelle. Keine schlechte Performance, wenn man berücksichtigt, dass vor zehn Jahren die Touristikausgaben der Italiener im Ausland erst ein Drittel des Vorjahresbetrags erreichten.

Dieser Auslandtrend wird sich den Experten zufolge in diesem Jahr weiter fortsetzen. Gleichzeitig werden aber auch mehr Einheimische in inländischen Ferienorten ihren Urlaub verbringen. Generell steigt nämlich die Zahl der Italiener, die Ferien ausserhalb ihrer vier Wände machen, von Jahr zu Jahr weiter an. Das betrifft nicht zuletzt die Jugend, für die vor allem an der Adria gegenwärtig ein Ferienpark nach dem anderen entsteht. Grosse Bedeutung wird auch den gehobenen Einkommensklassen und ihren Sportarten beigemessen, insbesondere dem Golfspiel, dem hier an der Adria jetzt mit grossem Nachdruck zu den bislang eher mangelhaften Infrastrukturen verholfen wird.

Ein europäisches Florida

Ziel der Fremdenverkehrsstrategen ist es, den Küstenstrich zwischen Caorle im Norden und Cattolica im Süden zu einem europäischen Florida auszubauen. Das heisst, dass dem traditionellen Angebot von Sonne und Strand jetzt immer mehr Erholungs- und Vergnügungs-Alternativen beiseite gestellt werden. Gleichzeitig sind die Anstrengungen darauf gerichtet, das Hotelangebot zu modernisieren und den Paketwünschen der grossen Veranstalter anzupassen. Dennoch soll die italienische Individualität möglichst gewahrt bleiben. Abschreckend wirken hier nicht zuletzt die Fehler der Spanier, die ihre Küsten zugebunkert haben. Das bedeutet, dass es auch weiterhin viele kleine Hotels und Pensionen geben wird, die auf die Kundenwünsche gezielt eingehen: allerdings im Verbund koordiniert und nach festen Marketingzielen ausgerichtet.



Die Italiener entdecken für ihre Ferien wieder die Adria – rund 63 Prozent der Italiener wollen in diesem Jahr ihren Urlaub am Meer verbringen. *Bild zvg*

DESTI-NEWS

Colorado will es wissen: Repräsentanz in München

Das Colorado Tourism Board hat wiederholt bekräftigt – unter anderem in einem Interview in dieser Zeitung (*hotel + touristik revue* vom 20. Juni 1991) – vermehrt den europäischen Skitouristen ansprechen zu wollen. Diesem Vorhaben ist man nun mit der Eröffnung einer Repräsentanz in München näher gerückt, von wo aus die Mangum Management den deutschen, schweizerischen und österreichsichen Markt betreuen wird.

Die Niederlande, Belgien, Frankreich, Italien und Spanien werden weiterhin von einer Firma namens Motivaters in der Nähe von Brüssel bearbeitet, wogegen Development Associates in London den britischen Markt vornimmt. Mit der Ausdehnung auf internationale Märkte warten die Tourismuspromotoren Colorados sehnsüchtig auf den Herbst 1993. Dann soll nämlich in Denver der flächenmässig grösste Flughafen der Welt eingeweiht werden. Mit diesem Datum sollten dann auch zusätzliche Nonstop-Flüge nach Übersee gestartet werden. Denn bislang führt einzig Continental Airlines eine tägliche Nonstop-Verbindung von Denver nach London. Viel zuwenig, um vom europäischen Markt einen markanten Zuspruch erwarten zu dürfen. *CC*

Adria: Mit dem Zug von Ferienort zu Ferienort

Von Mitte Juli bis Ende August wird dieses Jahr erstmals ein Pendelzug rund um die Uhr im 30-Minuten-Rhythmus zwischen den wichtigsten Ferienorten der italienischen Adria von Cattolica bis Ravenna verkehren. Die mit Salonwagen ausgestattete neue Küstenbahn soll den chaotischen Sommerverkehr entlasten und zugleich als sicheres Verkehrsmittel für die jungen Besucher der zahlreichen örtlichen Diskotheken dienen. Dabei werden sogar während der Nachtstunden eigens Busse zwischen den Discos und den angelaufenen Bahnhöfen pendeln. *tdt*

Zypern schiebt dem Billigtourismus den Riegel

Wie die Schweizerische Depeschenagentur mitteilt, will das zypriotische Fremdenverkehrsamt sein Land frei von Billigtourismus halten. Bei Ankunft von Charterflügen soll künftig kontrolliert werden, ob die Passagiere Vouchers für die zugelassenen Hotels und Ferienwohnungen besitzen oder aber nur Scheinadressen. Im letzteren Fall will man sie auf Kosten des Reiseveranstalters per Linienflug der Cyprus Airways ins Herkunftsland zurückschicken.

Insbesondere britische Veranstalter würden Pauschalreisen zu Spottpreisen anbieten, in denen Unterkunft und Verpflegung enthalten sein sollen, die Urlauber dann aber im Freien übernachteten. Besuchern, die einen Billigflug kauften und auf Zypern nur ein Minimum ausgeben, würden letztlich die zypriotischen Steuerzahler die Ferien berappen.

Angestrebt werden Qualitätstourismus und anspruchsvolle Kundschaft; der Strom von Strandurlaubern, die allein des Meeres und der Sonne wegen nach Zypern reisen, soll eingedämmt werden. *sda/r.*

FLASH

Das **Fremdenverkehrsbüro Alaska** hat eine neue Anschrift sowie neue Telefon- und Telefax-Nummern: *Alaska Division of Tourism (Fremdenverkehrsbüro Alaska), Pfingstweidstrasse 4, 6000 Frankfurt am Main 1, Telefon 0049 (69) 44 00 13 und Telefax 0049 (69) 44 00 14.*

ROUNDUP JUNE

Record figures

First estimates by the Swiss Federal Bureau of Statistics show that Switzerland's income from international tourism exceeded Sfr. 12 billion for the first time last year and was more than seven per cent higher than in the previous year.

Hotels and other accommodation earned more than half of this figure through supplying accommodation, meals and incidental services to foreign visitors.

Spending by Swiss travelling abroad last year, Sfr. 9,9 billion, increased by 1,3 per cent over the 1990 figure.
(11 June)

More for seniors?

The senior citizens' segment of the tourism market is underestimated by sellers, says *Heinz Keller* of the Swiss National Tourist Office.

He says more could be done locally in compiling offers aimed at pensioners. Senior citizens take several holidays annually and are good and loyal guests, he points out, adding that hoteliers, tour operators and others appear to be doing too little to attract such visitors.
(11 June)

Hot business

Hotelplan's Hot-Line programme for last-minute bookings attracted 2500 telephone enquiries in May. The company ist processing about 90 bookings each week and more than half of them are being made by Hotelplan agents or branches.

Hotelplan launched Hot-Line in April, becoming the first major Swiss operator to enter the last-minute offers sector with a special programme.

Thomas Christen, Sales Promotion Manager for Switzerland, says more and more people are deciding on their holidays at the last minute, in many cases because of the present economic situation.
(11 June)

New product popular

The new Railtour Suisse product Quick Step, a programme of city trips for customers who can book spontaneously, has had a favourable reception on the market says Director *René Keller.* There were more than 3300 bookings in the first ten weeks and Mr. Keller expects up to 9000 during the current season.

Railtour also plans international cooperation with Trans Holland, Amropa Deutschland and Railtours Austria for European rail tours.

Last year brought Railtour its best ever profit of Sfr. 306 000 although passenger figures and turnover were down because of the Gulf war.

New chairman of the Railtour board is *Hansruedi Egli.* He replaces *Rudolf Hintermann,* who had headed the board since the company's foundation 20 years ago and has now been made Honorary President.
(18 June)

Cosmopolitan steps in

Geneva tour operator and Ireland and Malta specialist Holiday Maker AG, which has been facing major financial problems, is being dissolved.

So that customers with bookings can take their holidays, the small amount of outstanding business has been taken over by Cosmopolitan Geneva, a branch of Cosmopolitan Reisen AG, Zurich, which also specialises in Malta and Ireland.

Holiday Maker Reisen in Berne and Zurich have long been separately-run independent firms. *Jack Bachofen,* Director of Holiday Maker Reisen AG Zurich, stresses that neither his firm nor Holidy Maker AG is connected with the Geneva company in any way.
(4 June)

Swissline liquidated

The Swissline project for a nationwide information and reservation system has been abandoned following the recommendation by the Swissline AG board to dissolve the company.

After the Swiss Parliament turned down the government's proposal for a Sfr. 3,5 million launching grant, it was hoped that the project could be saved by a co-operation agreement with two computer firms, HDP Software AG and Bytelink AG.

However, the Swissline board stated that the preconditions for the realisation of the project did not exist.
(18 June)

Wizards of Oz

Australia is enjoying increasing popularity with Swiss travellers and the Australian Tourist Commission (ATC) expects a ten per cent increase in visitors from Switzerland this year.

Last year the figure was 29 600 – about the same as in the year before – putting Switzerland in 12th place for arrivals, in front of France and Italy.

About threequarters of the Swiss visitors go to Australia on holiday and most of the remainder travel there to see relatives or friends or on business.

While sharing the ATC's optimism, Swiss tour operators think its target of 75 000 Swiss arrivals in the year 2000 is too high.
(18 June)

Concentrating on coaches

Marti AG of Kallnach ist giving up its overseas tour operating activities although they are making a profit. It plans to concentrate on and extend its coach travel sector.

The USA/Canada programme will stop at the end of September and the Australian programme next spring. Sales Manager *Nick Pulver* says: «We simply don't have the resources to keep up with the major operators in the long-haul business.»

The number of Marti's coach tours is to be increased with the aim of pushing up passenger figures and reducing production costs. The network of branch offices is also to be expanded. The aim will be to open two new agencies annually, with the Zurich region as a priority area.
(25 June)

More contact time

The Mövenpick Hotel at Zurich-Regensdorf will again be the venue for the ninth Asia Pacific Workshop, scheduled to take place on 8 and 9 September.

This year the event will be held on Tuesday and Wednesday instead of Wednesday and Thursday, a move which the organisers believe will benefit exhibitors and will give more travel agency staff the opportunity to visit it.

Thailand will be the official guest country at the Workshop. In addition to the plenary presentations and country seminars there will be round table discussions on specific subjects. Changes have been made in the timetable with the aim of improving the opportunities for contacts between exhibitors and visitors.
(18 June)

Krebs goes

Production manager *Matthias Krebs* ist the second senior executive to lose his job following the restructuring of Airtour Suisse SA and Club Intersport (CIS).

It has already been announced that Airtour Suisse director *Kurt Strasser* will leave later this year. The new chief executive is CIS director *Hansjörg Madörin* who has stressed that the Airtour and CIS names will remain on the market.
(4 June) *John Miles*

TO CUT A LONG STORY SHORT:

ZÜRICH-JOHANNESBURG NONSTOP

NUR NOCH 10,5 STUNDEN!

1/2 AN HOUR 1 HOUR 1 & 1/2 HOURS 2 HOURS 2 & 1/2 HOURS 3 HOURS 3 & 1/2 HOURS 4 HOURS 4 & 1/2 HOURS 5 HOURS 5 & 1/2 HOURS 6 HOURS 6 & 1/2 HOURS 7 HOURS 7 & 1/2 HOURS 8 HOURS 8 & 1/2 HOURS 9 HOURS 9 & 1/2 HOURS 10 HOURS 10 & 1/2 HOURS 11 HOURS 11 & 1/2 HOURS 12 HOURS 12 & 1/2 HOURS 13 HOURS 13 & 1/2 HOURS OF FLIGHT.



1988, 89, 90 and 91 voted best carrier to Africa.

WE ARE THE EXPERTS.

SAA SOUTH AFRICAN AIRWAYS

Interview mit dem «grünen» Ranger Glenn Du Toit

Im Khaki-Hemd auf Öko-Wildtrip

Südafrikaner hätscheln ihre Buschwildnis wie Schweizer ihre Alpenlandschaft. Seitdem sie herausfanden, dass intakte Natur ein immenses Vermögen wert sein kann, spricht man zwischen Johannesburg und Kapstadt nur von Ökotourismus. Dabei gibt es ihn dort seit 100 Jahren. Man nähert sich dem hundertsten Geburtstag des Krüger-Nationalparks. Glenn Du Toit, Wildhüter und Lodge-Manager beim neben dem Park gelegenen Motswari Private Game Reserve, denkt schon lange grün.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Glenn, du bist schon lange im Wildnis- und Buschtourismus. Was hast du als naturbewusster Südafrikaner und alter Tourismusprofi europäischen Reiseagenten und Veranstaltern zu sagen?

Banales, aber wahres: Als erfahrener Wildhüter und Gästebetreuer weiss ich nun nach mehr als zehn Jahren Geschäft, dass der Tourismus bereits stark mitgeholfen hat, Süd- und ganz Afrikas Wildtiere, Pflanzenwelt und Landschaft zu retten. Nur werden diese drei Güter langsam unbezahlbar. Der Tourismus wird demnach noch viel wichtiger.

Warum dieses Kommerzdenken zwischen Ökologie und Tourismus hier, so tief im Busch? Europas Grünen stünden ja die Haare zu Berge, wenn sie das läsen. Und den echt kommerziellen Veranstaltern in Europa wiederum wärest du schon verdächtig grün mit deiner Einstellung.

Warum malt ihr denn in Europa immer so schwarz zu weiss? Ich spreche ja nicht vom Massentourismus. Ausserdem meine ich nur das südliche Afrika. Auch mir ist klar, dass es ökologisch unsinnig ist, Touristen beispielsweise in die Antarktis zu schicken.

Was ist denn an der Haltung der Südafrikaner so speziell?

Unsere Löwen, Nashörner, die Tiere und der Busch spiegeln unsere «Wildlife Heritage», so wie Gemsen, Edelweiss und Alpen helvetischen Geist spiegeln. Wir haben eine Unzahl Vereinigungen und Stiftungen zur Erhaltung der Natur. Nur funktionieren sie in echt US-amerikanischer Art eben selbsttragend, das heisst, sie verdienen sich ihr Geld mit Gästen. Es braucht eben Touristeneinnahmen, um zu verhindern, dass das Buschland beispielsweise mit Viehwirtschaft belegt oder industriell eingezont würde.

Wie meinst du das?

Also, ich versuche, meine grüne Dollar- und Cent-Philosophie für wohlgenährte Europäer umzuformulieren. Wie Ihr ja wisst, hungert man in Afrika schnell einmal. Also muss das Land Erträge abwerfen. Löwen und Elefanten dürfen nicht zum unnützen Luxus verkommen, jedenfalls nicht in den Augen der Afrikaner. Ertrag heisst Viehweide, wie es die Zulus tun, oder Fabriken, oder dann eben Abwandern und das Land verkommt zur Wüste. Oder man wildert!

Was hat denn Wildern mit touristischen Erträgen zu tun?

Das ist es ja gerade. Wenn du hungerst, dann schiesst du eben ein Rhino ab und verkaufst sein Horn. Ausser es käme jemand, der dir klarmacht, dass dieses Nashorn lebendig einen grösseren Wert für dich hat als nur sein Horn. Haben die schwarzen Afrikaner erst einmal vom Tourismus mitprofitiert und damit erkannt, dass sie ihr eigenes Land nicht mehr zerstören müssen, um zu überleben, dann klappt alles recht schnell.

Ist das nicht graue Theorie?

Das ist beste Praxis. Ich war in Namibia, als dort das Volk der Damara noch fleissig wilderte. Jetzt zahlt jeder Tourist eine Gebühr, wenn er nach Damaraland fährt. Und die Damaras passen gut auf, dass ihr Land und ihr Wild intakt bleiben. Jetzt schiessen sie auf Wilderer. Sie haben ein neues Einkommen gefunden, ohne in die Slums der Vorstädte abwandern zu müssen. Die Tiere brauchen riesige Flächen, um zu überleben, was das Anstellen zahlreicher Wildhüter bedingt. So ist es am besten, die Afrikaner tun das auf ihrem Boden gleich selbst.

Das mag für Namibia stimmen. Aber in Südafrika sind die Schwarzen ja schon in die Slums abgewandert.

Stimmt. Aber der Tourismus stemmt sich dem entgegen. Auf M'Bali, der Wildnis-Lodge von Motswari, für die ich verantwortlich bin, arbeiten 16 Schwarzafrikaner, was gut und gern 100 Leuten die Existenz hier im Busch ermöglicht.

Die gleichen 100 Leute könnten mit Vieh- und Ackerwirtschaft nicht auf der gleichen Fläche Land überleben, der Boden ginge zugrunde. Und somit auch die Tierwelt und die Landschaft. □

SAA-Neuheiten

South African Airways ist gegenwärtig daran, ihr Angebot für Kunden umzugestalten. Die Kabinen werden renoviert, die Gold-Klasse reduziert sich von acht auf sieben Sitze in der Breite, das Personal erhält ein neues Outfit. Die kleineren Jumbos werden in der ersten Klasse umrüsten, was die Grossen bereits gemacht haben: Individuelle TV-Screens, neue Sitze, aber gleich viele wie bisher. Dazu kommen sehr viele Routenänderungen und neue Destinationen. «Seitdem wir über Afrika fliegen dürfen», so der schweizerische SAA-Direktor *Hans Främbs* in Zürich, «hat sich so unheimlich viel getan.» *r.*

Stationen eines Game-Rangers

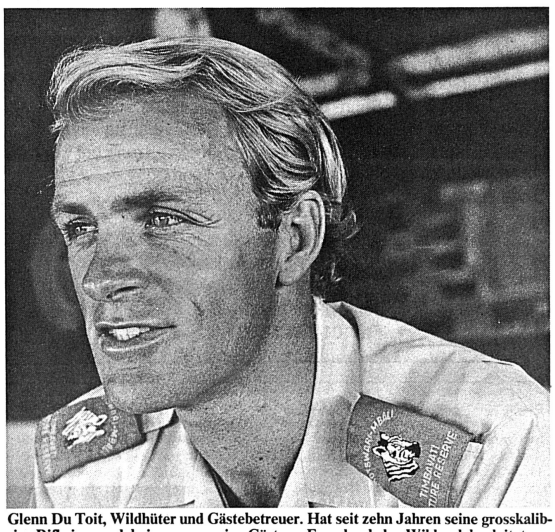
Glenn Du Toit, 33, geboren in Kapstadt. 1985 Abschluss als Nature Conservation Officer.

1985 mit dem Veranstalter «Game Trekkers» Arbeit in einer Lodge (Gästehaus).

1989 beim Veranstalter «Drifters» (Camping Safaris) in Botswana, Operation Manager.

1990 für den Veranstalter «Wilderness Safari» ein Jahr Namibia – ständig auf Safaris unterwegs.

Seit März 1991 Verantwortlicher für M'Bali, der «Aussenstation» des privaten Game Reserves (Wildreservats) Motswari, Transvaal. *r.*



Glenn Du Toit, Wildhüter und Gästebetreuer. Hat seit zehn Jahren seine grosskalibrige Rifle immer dabei, wenn er seine Gäste zu Fuss durch den Wildpark begleitet, um Wildtiere anzupirschen: «Es gab zwar brenzlige Situationen, doch noch nie im Leben habe ich auf ein Tier geschossen.» ***Bild APK***

30 Wege nach Johannesburg

Fluglinie	Abflugsort	Flugzeugtyp	Anzahl Flüge/Woche
Europa			
1. Alitalia	Rom	B747 Combi	3
2. British Airways	London	B747 Super	10
3. KLM	Amsterdam	B747 Super	2
4. Lufthansa	Frankfurt	B747 Combi	5
5. Olympic Airways	Athen	B747 Super	1
6. Austrian Airlines	Wien	A310	2 seit 6. 7. 91
7. Sabena	Brüssel	B747 Combi	2
8. Swissair	Zürich/Genf	MD-11	3
9. TAP Air Portugal	Lissabon	Lockheed L1011	3
10. UTA	Paris	B747 Combi	3
11. El Al	Tel Aviv	B747	1
Südamerika			
12. Varig	Rio de Janeiro	DC-10	1
Ferner Osten			
13. Cathay Pacific	Hongkong	B747-400	1 seit 3. 7. 91
14. China Airlines	Taipeh	B747 SP	2 seit 5. 9. 91
15. Singapore Airlines	Singapur	B747 Combi	2 seit 28. 3. 92
Afrika/Indischer Ozean			
16. Air Seychelles	Seychellen	B767	1 seit 3. 8. 91
17. Air Mauritius	Mauritius	B767/B747 SP	4
18. Air Malawi	Lilongwe	B737	4
19. Zambia Airways	Lusaka	DC-10	2
20. Namib Air	Windhoek	B737/B747	10
21. LAM	Maputo	B737	4
22. Air Zimbabwe	Harare	B767/B737	8
	Bulawayo	B767	1
	Victoria Falls	B737	1
23. Air Zaire	Kinshasa	DC-10	1
	Lubumbashi	B737	1
24. Lesotho Airways	Maseru	F27/DHT	10
25. Royal Swazi	Manzini	F28/Beech58	5
26. Air Austral	Reunion	B737	1 seit 18. 10. 91
27. Air Madagascar	Antananarivo	B737	1 seit 7. 9. 91
28. Kenia Airways	Nairobi	B737	1 seit 4. 10. 91
29. Egypt Air	Kairo	B767	Charter seit 6. 10. 91
Australien			
30. Qantas	Sydney	B747	1 seit 20. 1. 92

wms

Über Südafrika öffnet sich der Himmel, nichts mehr ist wie früher. Wolfgang Schnekenburger hat für Südafrika-Interessenten in einer Tabelle die Fluggesellschaften aufgezählt, die momentan Johannesburg anfliegen. Denkbar ist, dass künftig auch Kapstadt und Durban internationale Flughäfen werden, um Johannesburg zu entlasten. ***Tabelle Wolfgang Schnekenburger***

Wildlife/Werbung

SAA und WWF

Jedes Jahr eine halbe Million Rand (etwa 300 000 Franken) erhält die Southern African Nature Foundation von der South African Airways. Die Stiftung ist der Ableger von World Wide Fund for Nature fürs südliche Afrika. SAA verbindet damit Naturschutz und Werbung auf beste Weise: Jedermann, der ein SAA-Ticket kauft, wird darauf aufmerksam gemacht, dass er damit einen Beitrag zum Schutz der Natur im südlichen Afrika entrichtet. Die Airline und der WWF haben viele gemeinsame Interessen. Als touristische Destination ist Südafrika auf eine intakte Natur angewiesen, und die Südafrikaner sind es schliesslich ebenfalls. *r.*

Motswari Private Game Reserve

Ein Rhino statt ein Rolls

Während sich zahlreiche Hoteliers in der Schweiz den Kopf darüber zerbrechen, wie sie ihr Bettenangebot mit Attraktionen bereichern könnten, stellt sich das Problem in südafrikanischen Game Lodges umgekehrt: Tausende von Hektaren Busch, Löwen und Elefanten. Aber wie setzt man den Bettenpreis an, wenn ein Rhino rund 150 000 Franken kostet, was ungefähr einem Rolls Royce entspricht?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Das Motswari Private Game Reserve gleich neben dem Krügerpark gehört zur Mittelklasse der privat geführten Wildreservate mit Unterkunft. Seit 1976 im Besitz der deutschstämmigen Familie Geiger, hat Motswari 26 Betten in luxuriösen Busch-Bungalows und 26 Betten in der «Aussenstation» M'Bali in gedeckten Zelten – für besonders Naturhungrige.

Gefährdete Atmosphäre

Problematisch könnte sich der beginnende Südafrika-Boom für die Qualität dieser Lodges auswirken: «Die Bettenanzahl dürfte eigentlich nicht mehr weiter wachsen, sonst geht die Atmosphäre kaputt», meinte *Paul H. Geiger,* Motswari-Gründer, Game-Pionier und Wildpark-Erhalter in einem sein Tagestarif schliesst alles mit ein: Essen, Schlafen, Pirschfahrten. Dazu kommen Transfer zu den (weit entfernten) Flughäfen, Bar, Souvenirs.

Exotische Fixkosten

Weshalb dann die Tagestarife für diese «Bungalows im Busch» so extrem teuer ausfallen, zeigen die folgenden Aufwendungen, die für europäische Ohren doch recht exotisch und einmalig wirken: Nicht nur müsse, so Geiger, die Belegschaft immer da sein, sondern auch die qualifizierten Wildhüter (Ranger), die Trekker (die Fährtensucher), die teuren Range-Rovers inklusive Werkstatt. Motswari muss eigenen Strom produzieren, eigene Wasserpumpen unterhalten (für den Hotelbetrieb und für die zahlreichen Wasserlöcher der Wildtiere), muss eigene Dämme im Busch errichten, damit das Wasser dort gestaut wird, wo die Gäste gleich aus dem Zelt die Tiere bei der Tränke betrachten können. Ausserdem braucht es eine Feuerwehr, einen Überwachungsapparat gegen Wilderer (Flüchtlinge aus Moçambique), die Aufrechterhaltung eines eigenen Ökosystems, und schliesslich noch eine eigene Cessna inklusive Flugpiste, die die Gäste bis zum nächsten asphaltierten Flughafen fliegt . . .

Gemäss Geiger kann sich sein Motswari Game Reserve glücklich schätzen, nicht auch die Tiere einkaufen zu müssen. Dank angrenzendem Krügerpark «profitiert» Motswari vom Status eines proklamierten Reservats. Und die Tiere wechseln vom Park frei ins Reservat, das gross genug ist, um die Tiere sich selbst überlassen zu können (im Gegensatz zu einem Game-Park, der eine Art freier Zoo ist.)

Geiger rechnet mit einem Fixkostenanteil von 60 Prozent, wenn seine Bettenbelegung 50 Prozent erreicht. Absolute Zahlen möchte der Hauptaktionär des Familienbetriebs Motswari lieber für sich behalten. Doch für variable Kosten wie Benzin, Essen, Reinigung veranschlagt er 30 Prozent aller Aufwendungen. «Dann bleiben mir brutto zehn Prozent Gewinn. Steigt die Belegung über 50 Prozent, ändert sich ja bei den Fixkosten nichts, dafür geht die Gewinnspanne schnell nach oben,» so Geiger.

Idealismus nicht einberechnet

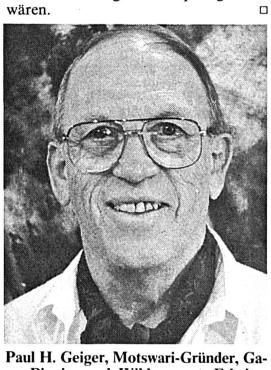
Der gewiefte Hotelprofi und Buchhalter unter den Lesern hat natürlich gleich gemerkt, was an dieser Rechnung nicht stimmt: Geiger «vergisst» nämlich die Kosten für Boden und Immobilien. Hypothekarkreditbelastungen sind ihm fremd, und deshalb erscheint wohl so eine südafrikanische Lodge einem Schweizer Hotelier derart exotisch. «Das buchen wir unter Idealismus ab», meint Geiger. Und erklärt: «Wir 36 Landbesitzer dieses Reservats haben einen Verein gegründet. Wir haben uns verpflichtet, keine Zäune aufzustellen, damit das Wild wandern kann, wenig zu jagen und keine weiteren Hotels zuzulassen. In ganz Südafrika gibt es nur vier solcher Reservate. Zwar zahlen wir keine Hypokreditzinsen, aber dafür Ausgaben für Erosionsbekämpfung usw. Es ist ein teures Hobby, das Unkosten von einer halben Million Rand (300 00000 Franken) pro Jahr verursacht.» Diese seien, so Geiger, zu gross für 36 Leute.

Finanzierung durch Jagd

Also werden die Reservatskosten sprich Bodenrenten mit Jagdgebühren finanziert: «Je ein Abschuss der sogenannten Big Five, also Elefant, Nashorn, Löwe, Leopard und Büffel, ergeben bereits grosse Geldbeträge», summiert Geiger. Und da der Bestand der Wildtiere ohnehin überwacht wird, schadet es dem Öko-Gleichgewicht im Reservat in keiner Weise.

Wildtier lebt – dank Tourismus

Geiger bezeichnet seinen Landkauf vor vielen Jahren als nur theoretisch beste Geldanlage, denn die Nachfrage nach Game Reserves und Game Farmen stieg seither stark. Doch praktisch liegt nichts drin, denn eine Landrente, wie sie jeder Landbesitzer in Europa für sich einkalkuliert, gibt es für ihn nicht. Doch das Reichtumspotential ist enorm, wenn auch nicht in Franken und Rappen auszudrücken: Dank Fremdenverkehr und (Übersee-)Gästen ist in Südafrika ein Gebiet ausgegrenzt worden, in dem Wildtiere überleben können, die sonst den weissen Rinderfarmern, dem Agrobusiness oder den schwarzen Subsistenzbauern längst zum Opfer gefallen wären. □



Paul H. Geiger, Motswari-Gründer, Game-Pionier und Wildreservats-Erhalter in einem. ***Bild APK***



Ewa Ögren

SPECIALIST IN
SOUTHERN AFRICA
SWITZERLAND &
SCANDINAVIA

- Professionelle Beratung und Ausarbeitung von Gruppenreisen
- Individuelle Reisearrangements
- Persönliche Betreuung als Reiseleiterin
- Land-, Flug-, Bahn- und Schiffreservationen
- Verkauf ab Katalog ausgewählter Reiseveranstalter
- Einsatz als freie Mitarbeiterin und Unterstützung bei Projekten
- Neue Wege dank Flexibilität und Erfahrung

S-TRAVEL

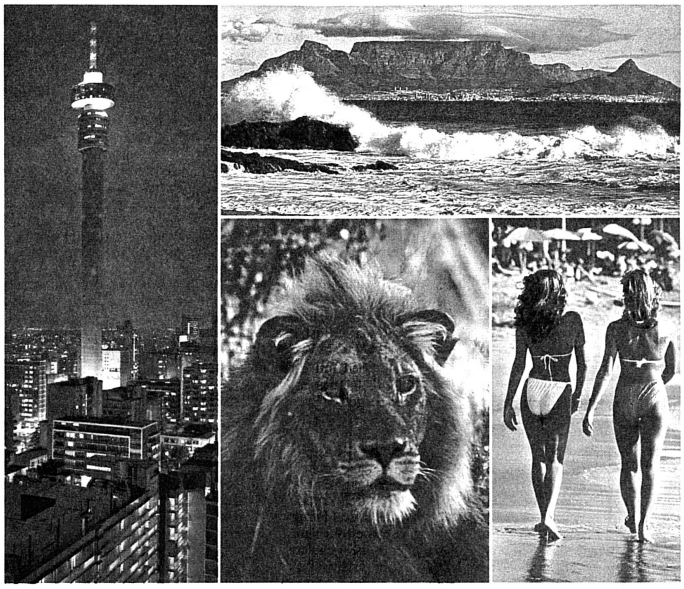
Ewa Ögren
Alte Landstrasse 39
CH-8805 Richterswil

Tel. 01/784 76 80
Fax 01/786 12 80

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.

touristik hotel + revue

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



South Africa

EINE WELT IN EINEM LAND

Wo Touristen nicht in Massen auftreten

Wer sich beim Suchen des Urlaubsortes auch grossartige Naturerlebnisse fernab vom Massentourismus erträumt, für den dürften die 126 Wildschutzgebiete Südafrikas schnell einmal zum vordergründigen Argument werden. Vielleicht hängt die Wahl des Urlaubsortes aber auch von der Qualität der Gastronomie und Hotellerie ab. Mit einem einmaligen Angebot an verschiedenen Esskulturen und seinem exzellenten Gastgewerbe ist Südafrika nicht nur innnerhalb Afrikas ein Gastgeber der Spitzenklasse. Südafrikas Reichtümer erleichtern es Ihnen als Reiseprofi, auch auf die verwöhntesten Kundenwünsche einzugehen. Einen vielfältigen Helfer und Berater für Ihre Südafrika-Kunden finden Sie in unserem neuesten **Reiseführer mit Karten**, den Sie noch heute bestellen sollten.

SOUTH AFRICAN TOURISM BOARD
Seestrasse 42
8802 Kilchberg / ZH

satour

Telefon: 01/715 18 15
Fax: 01/715 18 89

MOUSSELINE

Günthörs «Bizeps», Ogis «Transit» . . .

Der serbelnden Schweizer Gastronomie, in der immer weniger Restaurants in einem immer ähnlicheren Dekor ein sich zusehend angleichendes Angebot führen, täte ein Blick in die US-Gastroszene gut. Dort profilieren sich neuerdings Film- und andere Stars als Gastronomen, bestücken ihre Restaurants mit Memorabilia aus ihrer (Film-)Karriere und sahnen kräftig ab.

★

Denn was Arnold Schwarzenegger mit seinem Restaurant Schatzi in Santa Monica kann, nämlich starhungrigen Gästen mit Mutters Käseomelette gutes Geld aus der Tasche zu ziehen, brächte hierzulande Werner Günthör in seinem «Bizeps» spielend fertig: als Dekor Kugeln, auf dem Teller Kraftfutter, als Attraktion ein Wasserbett . . . In Beni Thurnheers «Tell Star» könnte das eingemottete Sendungsdekor zu neuen Ehren kommen, gäb's nach dem richtigen Beantworten der drei täglichen Quizfragen eine Gratis-Milch. Denise Biellmann würde ihr von eislaufenden Kellnerinnen bedientes Wintersport-Lokal «Pirouette» taufen; Adolf Ogi dürfte in einem «Transit» die neusten Neat-Pläne aufhängen, Otto Stich im «Tax Inn» die grössten Steuerhinterzieher zur Fahndung ausschreiben . . .

«Grell-Pastell» wäre das Trend-Ambiente von Kurt Aeschbachers Szenelokal, während Ursula Andress in ihrem «Bond's» den Duft der internationalen Filmwelt zelebrierte. Raymond Fein könnte in seine «Traum-Bar» bitten, Marco Solari im «700» Schweizer Spezialitäten aus sieben Jahrhunderten servieren lassen. Mit Ufos und weiteren Zeugnissen Ausserirdischer wäre Erich von Dänikens «Ufo» dekoriert. Im «Chez Hans C.» könnte Elisabeth Kopp ihre Bundesratspension aufbessern – für spannende Gespräche stünden Telefone auf jedem Tisch. In Paolas «Kater Felix» wären als Gag versteckte Kameras montiert, und im «Marathon» von Markus Ryffel wären sprintende Kellner die Attraktion.

★

Eine solche Profilierung der Restaurantszene durch echte und selbsternannte Prominenz hätte nicht nur den Vorteil, dass mangelndes Können und fehlende Phantasie der helvetischen Restaurateure und Köche gnädig überdeckt würden, sondern würde auch die Egotrips sogenannter Kochstars stoppen. Wären beispielsweise der Swissair Menufolgen à la Jean Tinguely, Friedrich Dürrenmatt, Mario Botta angeboten worden, wäre sie nie und nimmer auf einen konkursiten Koch wie Peter Bührer hereingefallen, dessen Namen nur für seine Gläubiger noch ein Begriff ist. Auch andere alternde Kochkoryphäen könnten sich endlich von ihren Herden verabschieden und sich offiziell als Galeristen, Buchautoren, Gastroschreiber und Berater betätigen. Hauptsache, jeder versilbert seinen Namen – das Publikum wird's schon fressen . . .

mousseline

«Taste the Difference»

. . . und die Verunsicherung bleibt

«Taste the Difference» hiess die Fachtagung, zu der das renommierte Gottfried Duttweiler Institut in Rüschlikon/Zürich letzte Woche eingeladen hatte. Wissenschafter, Meinungsforschungsinstitutionen und Gastrokritiker äusserten sich zu der Problematik Geschmacksentwicklung, Trends in der Gastronomie und Konsumentwicklung. Trotz den zahlreichen und sehr informativen Vorträgen blieb beim sehr interessierten Publikum viel Unsicherheit zurück.

RICCARDA SCHÖN

Letzte Woche hatte das Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon/Zürich die Fachtagung «Taste the Difference» durchgeführt. Über 160 Teilnehmer, hauptsächlich aus den Bereichen Handel, Gastronomie und Lebensmittelindustrie beschäftigten sich mit den Fragen, ob eine Europäisierung der Ernährungsstile zu erwarten ist, welchen Einfluss ein geändertes Ernährungsverhalten auf die Sortimentsgestaltung im Einzelhandel haben wird und wieweit eine verstärkte Erlebnisorientierung beim Konsumenten festzustellen ist. Damit die Themen nicht ganz so trocken daherkamen wie erwähnt, wurden der Gastropapst *Silvio Rizzi* und der sich selber zum Hofnarren ernannt habende *Daniel E.* als Referenten für die realexistierenden und lebensnahen Probleme der Gastronomie eingeladen (siehe Kasten).

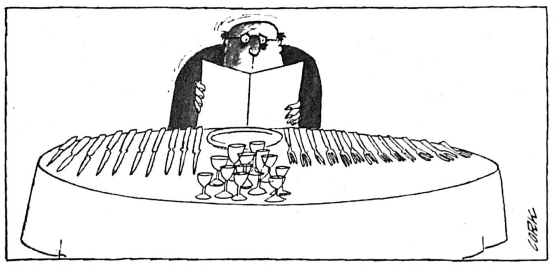
Durch die Fülle von Themen und Referenten wurde für jede anwesende Berufssparte einiges an Fakten und Trends geboten. Aber wie so oft, kamen die Zuhörer und Zuhörerinnen mit der grossen Hoffnung: Hier sind die Gralsträger meiner Berufssparte, die meine Probleme und Existenznöte lösen werden. Und wie es so oft der Fall ist, hatte das Publikum am Ende der Veranstaltung das Gefühl, sie seien mit ihren Problemen weiterhin allein gelassen.

Auf die Frage der Europäisierung der Ernährungsstile kam die Antwort von *Bärbel Matiaske* von Infratest und Gesellschaft für Konsumentenforschung (GfK) knapp und sachlich, dass der Eurokonsument nur eine Fiktion ist und dass die Mahlzeit der Zukunft zuhause eingenommen, aus Fertig- und Halbfertiggerichten bestehen und teilweise sogar nach Hause geliefert werden wird. Die Zusammensetzung der Gerichte wird sich kaum verändern, kennzeichnend ist nur, dass sie kalorienarm und mit speziellen Nährstoffen versetzt sein werden. Was sich daraus für Schlüsse für die Nahrungsmittelindustrie ergeben, lässt sich schon heute an den Angeboten in den Lebensmittelregalen und Tiefkühltruhen erahnen.

Auch geschmacklich wird es kaum grosse Veränderungen geben. Der Eurogout kommt nicht. Da sind sich die Wissenschafter und Meinungsforschungsinstitute einig. Zu unterschiedlich sind die Geschmacks- und Essensgewohnheiten der Europäer und Europäerinnen. Wie etwas schmecken soll, wird dem Menschen schon durch die Muttermilch in die Wiege gelegt (Neugeborene können schon nach drei Stunden die Muttermilch unterscheiden) und durch Erziehung und heimische Kost tief verankert. So finden die meisten Engländer ihre Küche ordentlich, und Kontinentaleuropäer finden sie unbeschreiblich. Jeder Schweizer und jede Schweizerin hat von Kindesbeinen an eine gewisse Vorstellung, wie Schokolade zu schmecken hat. Trotz weltweiter Anerkennung, wie fein schweizerische Schokolade ist, wird sie nur so in der Schweiz hergestellt. Es liegt nicht an den mangelnden Herstellerfähigkeiten im Ausland, dass dieser Unterschied existiert, sondern an den Wünschen der Konsumenten.

So hat ein vereinheitlichter Eurogout in Europa kaum eine Chance, aber dafür die Euroverpackung und Aufmachung. Markenartikel werden sich verstärkt durchsetzten. Mit der Konsequenz, dass sich die Markenprodukte äusserlich alle gleich auf dem europäischen Markt präsentieren, sich aber im Inhalt unterscheiden werden. Ob da nicht durch die Hintertür doch ein Eurogout Einzug halten wird, muss abgewartet werden.

Eine Ausnahme existiert natürlich schon: McDonalds. Dort schmeckt das Essen immer gleich, ob in Tokio, Salzburg oder Moskau, das einzig Überraschende ist immer nur, dass es wirklich keinen Geschmacksunterschied gibt. Da muss dann aber eher von einem Weltgout oder Geschmacksimperialismus gesprochen werden. □



Die Rückbesinnung auf einfache, natürliche Gerichte fegt die Nouvelle cuisine vom Tisch. *Karikatur Kork*

Kommentar

Was soll ich noch kochen?

Die am meisten Verunsicherten auf dieser Fachtagung waren ganz deutlich die Wirte und Wirtinnen. Der Hilfeschrei eines Ertrinkenden schwebte zwischen den Reihen, und das verzweifelte Beteln: Gebt mir einen Rat, ihr Gastrokritiker, was soll ich noch tun, war sehr deutlich zu vernehmen. Viele Wirte und Wirtinnen fühlen sich verunsichert durch die neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen. Sie fühlen sich überfordert durch die sprunghaft wechselnden Konsumentenwünsche, durch die Forderung nach Erlebnisgastronomie mit unberechenbaren Gästen. Ständig werden neue Gastronomiekonzepte von allen Seiten angeboten, und wehe man lässt sich auf eines ein, so bleibt gleich die Hälfte der ehemaligen Stammkundschaft weg. Eines steht zumindest immer fest, der Schuldige ist der Wirt oder die Wirtin.

Handfeste Hilfestellungen konnten auch auf der Fachtagung nicht vermittelt werden. Aber einige Rettungsbojen für die Verzweifelten waren da.

So wurde mehrmals betont, dass erstens zukünftig sich die Gesellschaft aus einem Drittel Familien und zwei Dritteln Einzelhaushalten zusammensetzen wird. Und diese Zweidrittelmehrheit wird sich, wie schon jetzt bevorzugt, extern versorgen. Das heisst, entweder wird die kleine Tiefkühlkost in den Ofen geschoben, oder der Italiener um die Ecke wird aufgesucht.

Zweitens kommt die Forderung der Gäste nach Erlebnisgastronomie auf die Wirte zu. Erlebnis heisst aber nicht Show-Entertainment à la TV-Privatsender, sondern teilweise sehr viel schlichtere Dinge: freundliche Gespräche mit den Gästen, gutgelaunte Wirte, Wirtinnen und Servicepersonal, frische und lockere Stimmung, originelle Ideen. Denken Sie an Amerika, dort sind die Leute im Service lustig, locker und fröhlich.

Und drittens die Rückbesinnung auf das, was jeder am besten kann. Sie kochen gerne deftig, also los, machen Sie es, aber machen Sie es gut. Andere kochen gerne mit frischen Gemüsen, andere lieben Desserts, Innereien, Schlachtplatten, Vegetarisches oder Exotisches, weil der Lebenspartner oder -partnerin aus einem exotischen Land kommt. Es gibt nur zwei Bedingungen: Richtig machen und nicht zu viele verschiedene Gerichte den Gästen auf der Karte anbieten. Und denken Sie daran: Allen kann man es nicht recht machen. All das ist nichts Neues und wurde schon x-mal gesagt und nur wenig beherzt.

Riccarda Schön

Ökobörse Landquart

Gastronomie erkennt ökologische Bedeutung

An der ersten touristischen Ökobörse, die anlässlich der Tagung «Umwelt und Tourismus Graubünden» in der vergangenen Woche in Landquart präsentiert wurde, stellten Vertreter aus der Landwirtschaft und dem Gastgewerbe bemerkenswerte ökologische Projekte vor.

STEPHAN WEHRLE

Der Bericht zur ökologischen Standortbestimmung, der vom Verkehrsverein Graubünden (VVGR) in Auftrag gegeben und im November des vergangenen Jahres präsentiert wurde, trägt erste Früchte. So werden die konkreten Massnahmen im Umfeld Gastronomie und Hotellerie, die im Bericht vorgeschlagen werden, bereits von zahlreichen Betrieben im ganzen Kanton realisiert. An der ersten touristischen Ökobörse der Schweiz, die am letzten Freitag im Rahmen der Tagung Umwelt und Tourismus im Forum Ried in Landquart durchgeführt wurde, verzeichneten die Gastronomen und Hoteliers eine bemerkenswerte Präsenz. Konkrete Beispiele in Richtung ökologische Betriebsführung, die zwar nach wie vor Pioniercharakter haben, aber durchaus realisierbar sind, wurden dabei von den Initianten vorgestellt.

Umweltschutz ist originell

Dass Umweltschutz durchaus auch originell umgesetzt werden kann, beweist der St. Moritzer Hotelier *Claudio Bernasconi.* Unter Einbezug der Gäste lancierte das Team des Hotels Waldhaus am See den unkonventionellen Wettbewerb «Rostige Büchsen». Als Aufgabe müssen die Hotelgäste nicht mehr und nicht weniger als die Bergwelt von den liegengelassenen rostigen Büchsen ihrer Vorgänger erleichtern – also eine direkte Umsetzung des Verursacherprinzips. Nach Angaben von Bernasconi wurden auf diese Weise bereits rund 1000 Kilogramm Büchsen eingesammelt. Der Gewinner der Einsammelaktion wurde übrigens mit einer Pauschalwoche im Waldhaus am See belohnt. Mit der aussergewöhnlichen und nachahmenswerten Aktion sollte eine verstärkte Umweltsensibilisierung der Hotelgäste erreicht werden.

Lokale Produzenten

Unter der Leitung der Zentralstelle für landwirtschaftliche Betriebsberatung wurden in Landquart machbare Wege eines Pilotprojektes aufgezeigt, das dem lokalen Einbezug der Produzenten mehr Gewicht verleihen will. So wurden für die Versorgung der Hotellerie die bestehenden Kanäle, die in der Regel durch weite Transportwege gekennzeichnet sind, analysiert und gleichzeitig untersucht, wie das Gastgewerbe mit gesunden, nach ökologischen Gesichtspunkten produzierten Nahrungsmitteln beliefert werden kann. Aus dieser Erkenntnis heraus haben sich Betriebe aus dem Raum Davos (Montelago Hotels) verpflichtet, bei der Versorgung der Gäste möglichst viele Nahrungsmittel aus der Region Davos einfliessen zu lassen. Weitere teilnehmende Betriebe aus dem Raum St. Moritz (Waldhaus, Stazersee) haben das Versorgungsgebiet auf den Kanton erweitert, wobei die Produkte einen möglichst hohen ökologischen Inhaltswert aufweisen sollen.

Erfolge in Davos

Erste Erfolge verzeichnen die Davoser auch in der Abfallentsorgung. So konnte als Folge des neuen Landschaftsgesetzes über die Abfallbewirtschaftung, das teilweise auf den Empfehlungen des Hotelier-Vereins Davos beruht, der Abfallberg in der Landschaft Davos vermindert werden. Rund 16 Prozent weniger Abfälle mussten verbrannt werden und die wiederverwertbaren Stoffe verzeichneten eine rapide Zunahme.

Damit die an der Ökobörse gezeigten (machbaren) Projekte Nachahmer finden und nicht in der Schublade verstauben, bietet der VVGR detaillierte Informationen über die einzelnen Projekte und Ideen an. In Zusammenarbeit mit der Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan werden zudem Weiterbildungsseminare zum Thema Ökologie angeboten.

★

Die erste Ökobörse in Landquart hat gezeigt, dass Bemühungen im Umweltschutzbereich endgültig den «Körnlipikkerstatus» überschritten haben. Ohne die Leistungen der Pioniere aus dem alternativen Umfeld schmälern zu wollen, kann eindeutig von einer zunehmenden Professionalität bei der Umsetzung von ökologischen Projekten gesprochen werden. Im Kanton Graubünden hat der Beobachter den Eindruck gewonnen, dass die Hotellerie und Gastronomie ansatzweise die Bedeutung von ökologischer Betriebsführung erkannt haben. Ökologie wird in Zukunft zweifellos auch in der hochstehenden Gastronomie Einzug halten. □

GASTROGRAMM AUS DEUTSCHLAND

Deutschland ehrt französische Köche und Winzer

Kaum höher standen sie einst auf der Rangliste des Gesindes als die Hunde, die in ihrem Wirkungsbereich die Ratten fingen. Nämlich die Köche. Das hat sich geändert. Küchenchefs, die etwas Besonderes leisten und/oder mit Geschick von sich reden machen, gehören zu den Berühmtheiten der Welt. Zwei von ihnen bekamen dieser Tage von einem ausländischen Staat den höchsten Orden: *Paul Bocuse* und *Paul Haeberlin.* Zusammen mit ihnen der Doyen der Elsässer Weinproduzenten: der Winzer *Léon Beyer,* seit über 30 Jahren auch Maire seines Heimatstädtleins Eguisheim. Zur Übergabe des Bundesverdienstkreuzes erster Klasse an die beiden Elsässer vor einem höchste politische und gastronomische Persönlichkeiten umfassenden Publikum unterbrach der ehemalige Bundespräsident der BRD, *Walter Scheel,* seinen Ruhestand, um eine Lobrede auf den Küchenchef und Gründer der «Auberge de l'Ill» in Illhaeusern, Paul Haeberlin, und den weltweiten Propagandisten der Elsässer Weine, Léon Beyer, zu halten. Walter Scheel ist ein grosser Connaisseur der hohen Küche und ein Freund bester Weine. Nie reiste er in seiner Amtszeit ins Ausland, ohne eine Kiste Elblingwein aus dem Kaiserstuhl mitzunehmen. Heute könnte er das nicht mehr: Elblingreben müssen in Südbaden vernichtet werden, weil sie im Sortenkatalog der Weinlobby nicht mehr gestattet sind . . .

Walter Scheel wies darauf hin, dass Kochkunst und Rebbau nicht nur weltweit zu wichtigen Faktoren der Wirtschaft geworden sind. Sie halfen auch mit, das menschliche Verstehen zwischen den beiden Nationen Frankreich und Deutschland in den Nachkriegsjahren zu verbessern. Haeberlin als Koch und Beyer als Produzent von Weinen höchster Qualität wurden zugleich Vorbilder für ihre Kollegen in Deutschland und in der Schweiz. Viele der Küchenchefs in grossen deutschen und Schweizer Häusern haben in der «Auberge de l'Ill», begünstigt durch die gemeinsame Sprache, einen wichtigen Teil ihrer Ausbildung geholt. Deutsche Winzer nahmen während der schlimmen Zeit der «süssen Welle» die durchgegorenen, trockenen weissen Weine Beyers und seiner Elsässer Kollegen als Mass dafür, wie Weine für die hohe Gastronomie und für die neue Küche bereitet werden sollen.

Auf die Ordensverleihung folgte ein gemeinsames Diner in der «Auberge», bereitet von Pauls Sohn *Marc* und seiner Brigade, begleitet von Weinen des ordensgeschmückten Léon Beyer. Es war wie ein Gipfeltreffen – so viele Könner der kulinarischen Kunst sassen an den Tischen und sprachen fast nur von Weinen und von Essgenüssen – Paul Bocuse inbegriffen, der seinen Orden bereits in Lyon erhalten hatte, aber zur Ehrung seiner Freunde herbeigeeilt war. *STEN*

REKLAME

GENERALUNTERNEHMER IN SACHEN EDV FÜR HOTELIERS UND RESTAURATEURE.

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

Im Ambassador-House in Glattbrugg zu vermieten:

Fertig möblierte Team- oder Einzelarbeitsplätze

in offener, attraktiver Umgebung
20 bis 100 m² voll oder parzellierbar.

Ihr Vorteil:
- Keine Investitionen
- Gesamte Infrastruktur-Umgebung vorhanden
- Telefon- und Schreibservice (auf Wunsch)
- Ab sofort einsatzbereit
- **Attraktive 5-Stern-Hotel-Umgebung**
- Flughafennähe
- Interessante Konditionen
- Minimalste Platzbeanspruchung

Unverbindlicher Besuch oder Kontakt über

witzig büroeinrichtung
Ambassador-House, Glattbrugg
Telefon (01) 811 04 44
Roland Lendi oder Jakob Kummer

O 47747/199176

Zentralschweiz

Zu vermieten oder zu verkaufen

familienfreundliches Hotel (★★★)

in bestbekanntem Ski- und Wandergebiet.

Das Leistungsangebot umfasst:
- 90 Betten
- Restaurant mit 60 Plätzen
- rustikalen Saal für 120 Personen
- Hobby- und Fernsehraum
- Hallenbad, Sauna, Fitnessraum
- Chäller-Bar mit Pizzeria
- automatische Kegelbahn
- Seminarraum und Gruppenräume bis 20 Personen
- Kindergarten
- Einstellgarage, grosse Parkplätze

Weiter vorhanden sind eine 4½-Zimmer-Wirtewohnung sowie neu renovierte Personalzimmer.

Interessenten melden sich bei:
Kurt Huser Treuhand AG
E. Bieri
Postfach 153, 6004 Luzern

O 47800/199176

Zu verkaufen im **Unterwallis** an verkehrsgünstiger Lage

Restaurant mit Motelbetrieb

grosser Parkplatz, Direktionswohnung, Angestelltenzimmer, interessante Finanzierung. Kaufpreis: Fr. 1'250'000.–.

Evtl. wird Wohnung an Zahlung genommen.

Auskünfte unter Chiffre-Nr. 3825 an Mengis Annoncen, Postfach, 3900 Brig.

Luganersee

An hervorragender Passantenlage **zu verkaufen**

Gelateria – Snackbar

ausgezeichnet frequentiert, mit bedeutendem Ganzjahresumsatz. Ideal für Heimweh-Tessiner oder Südländer mit Kapital (notwendige Eigenmittel zirka Fr. 500 000.–).

Direktinteressenten schreiben unter Chiffre S 24-746724 an Publicitas, 6901 Lugano.

P 47745/44300

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab zirka 18 000 Einwohner, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht), eventuell Kauf

Restaurant
mit Alkoholpatent

mit zirka 100 bis 120 Sitzplätzen innen und Terrasse zirka ab 40 Sitzplätzen, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 47734 an hotel revue, 3001 Bern.

47734/178047

Churwalden GR

Im Bau befindliches

Restaurant

an der Hauptstrasse Lenzerheide, unmittelbar bei den Skiliften Stätzerhorn und Pradaschier im Rohbau zu verkaufen. Ideal für **Pizzeria.**
Telefon Geschäft (081) 22 00 60, Privat (081) 37 11 89, Herrn Caluori.

P 47823/44300

Zu vermieten (oder zu verkaufen) in der Region **Biel/Solothurn** kleinerer

Hotelbetrieb

(Zimmer renovationsbedürftig) **mit Wirtewohnung**
- **grossem Saal**
- **diversen Sitzungszimmern**

Restaurant/Bar

geeignet als Familienbetrieb oder als Startbasis für Unternehmer zum Aufbau einer Gastrokette.
Sehr interessante Bedingungen!
Offerten unter Chiffre X 234-10814 ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

O 47718/199176

Wir verkaufen unseren Landgasthof

evtl. ehrliche Miete mit späterem Kauf

Seit fast fünf Jahren arbeiten wir an unserem Traum. Wir haben viel erreicht. Eine gepflegte Kundschaft, dreizehn Gault-Millau Punkte, Einträge in diversen Führern und Büchern, nahezu eine Million Franken Umsatz. Viel Freude in unserem gepflegten Gasthaus. Durch unseren Einsatz wurde dieser Landgasthof mit gehobenem Speiseservice und erstklassiger Küchenleistung zur besten Adresse der weiteren Region. Schöne Gasträume, die topmoderne, neue Gastro-Küche und die neu umbaute Wohnung konnten wir verwirklichen. Doch erstens kommt es anders und zweitens als man denkt. Gesundheitliche und familiäre Gründe zwingen uns, das was uns so lieb geworden ist aufzugeben.
Was für uns ein Schmerz ist, kann für Sie eine Freude sein. Denn hier haben Menschen aus der Gastronomie eine echte Chance. Hier ernten Sie jetzt, was wir im Schweisse unseres Angesichts während über vier Jahren vorbereitet haben. Sie haben die Möglichkeit in den uns so liebgewordenen Räumen unseren Traum zu leben, zu erleben und zu verwirklichen.
Schreiben Sie uns eine kurze Anfrage, wir werden Ihnen auf jeden Fall antworten.
Anfragen unter Chiffre 229-1535FR, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8500 Frauenfeld.

IN STRESA (I) ZU VERKAUFEN
Panoramalage, bekanntes

4-Stern-Hotel

Schwimmbad, Tennisplatz, Strand, Motorbootsteg, Kongresszentrum, jahrhundertalter Park, herrschaftliche Villa und Dependance.
Offerten an Postfach 8, I-28040 Feriolo.

P 47824/44300

In grosser Grenzstadt der Nordwestschweiz nach Übereinkunft zu vermieten

● neu renovierter Night-Club (150 Plätze)
mit Nachtbewilligung

Ausgezeichnete Gelegenheit für ausgewiesenen, solventen und kreativen Fachmann.

Anfragen erbeten unter Chiffre 47716 an hotel revue, 3001 Bern.

47716/46205

Zu verpachten/zu vermieten per 1. September 1992 oder nach Übereinkunft an initiative Fachkraft gutgehendes

Restaurant mit 45 Plätzen

auf dem Stadtgebiet Winterthur.

Das Restaurant samt Küche ist komplett und auf das Modernste eingerichtet. (Keine Investitionen nötig!) Genügend Parkplätze sind vorhanden.
Es werden sehr günstige Konditionen geboten, so dass Sie sich eine gesicherte Existenz aufbauen können!
Anfragen sind erbeten unter Chiffre 41-605993 an Publicitas, Konradstrasse 15, 8401 Winterthur.

P 47821/44300

Zu verkaufen

in Zweisaisonort an internationaler Durchgangsstrasse, an zentraler, ruhiger Lage

3-Stern-Hotel

mit 85 Betten und umfangreicher Restauration.

Der Kauf kann sofort erfolgen mit Besitzesantritt auf Ende der Sommersaison 1992, d. h. zirka Mitte Oktober 1992.

Verlangen Sie bitte detaillierte Unterlagen unter Chiffre 47749 an hotel revue, 3001 Bern.

47749/833

Nightclub

(mit Spitzenumsätzen) direkt an der Grenze Basel–Deutschland. Leider bin ich aus gesundheitlichen Gründen gezwungen, nach 10 Jahren die von mir selbst geführte Bar mit renoviertem Gebäude, Grundstück und Inventar zu verkaufen. 6 Wohnungen und diverse Nebenräume sind bei der Übernahme sofort frei werdend.

Ernstgemeinte Angebote nur mit Kapitalnachweis unter Chiffre T 003-16443 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 47720/44300

USA/Motel/Familienbetrieb

Nähe Colorado-Grenze/Rocky Mountains, Elch-/Bärenjagd, längste Dampflokrundfahrt, 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

An schönster Lage in der Geschäfts- und Tourismusstadt Lugano verkaufen wir ein neuzeitlich eingerichtetes und grosszügig gebautes

Top-Hotel

Dieses erstklassige Objekt kann entweder als Hotel, aber auch als Schönheits- und Kurzentrum oder als Sitz einer internationalen Organisation dienen. Gerne informieren wir Sie über diese einmalige Anlage.

Riedi-Ruffner-Theus, Treuhand- und Revisionsgesellschaft
Poststrasse 22, 7000 Chur, Herrn Brunner verlangen, Tel. (081) 22 81 71

O 47748/199176

Die Chance für ein Profi-Paar im sonnigen Tessin

In Lugano nach erfolgter Aufbauphase aus gesundheitlichen Gründen herrliches

Spitzenrestaurant

auf Herbst/Winter 1992
zu vermieten/verpachten
evt. späteren Kauf möglich
ca 35 Plätze
Kompl. neuwertiges Inventar
Kundenkartei
Einführung gesichert



Offerten unter Chiffre 177-706858 an Publicitas, Gubelstrasse 19, 6300 Zug.

P 47798/44300

ZU VERKAUFEN:

LUGANO SÜDEN

Hotel ★★★, mit Seesicht;
160 Betten, 96 Zimmer.
Totale Terrainoberfläche: zirka 3400 m².

Für Auskünfte:
Postfach 2629, 6901 Lugano

P 47613/44300

Zu verpachten im Zentrum der Stadt Lugano

modern eingerichtetes Geschäftshotel (42 Zimmer) mit gepflegtem Restaurant.

Kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 47766 an hotel revue, 3001 Bern.

47766/22080

Zu verkaufen/evtl. zu verpachten

Appenzellerhaus im Appenzeller Vorderland mit gutgehendem

Speise- und Ausflugsrestaurant

mit 35 Innen- und 100 Aussenplätzen sowie 2 Säli mit je 35 und 80 Plätzen.
Wohnung und Personalzimmer sind im Haus vorhanden.
Möglicher Jahresumsatz: Fr. 800 000.– bis Fr. 1 Mio.
Preisvorstellung für die Liegenschaft: zirka 1,5 Mio.
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre V 33-782872 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 47822/44300

In 5722 Gränichen AG, Agglomeration Aarau/Suhr, vermieten wir per sofort oder nach Vereinbarung

interessanten Restaurant-/Hotelbetrieb

(zirka 120 Plätze + Garten zirka 30 Plätze)
mit angegliederter Bar (40 Plätze)
Aufgrund der Untergliederung des Betriebes lassen sich verschiedene Betriebskonzepte realisieren. Der Betrieb ist auf das Neueste ausgestattet und eingerichtet. Verfügt über 57 Parkplätze und einen eigenen Kinderspielplatz. Das Kaufinventar (zirka Fr. 100 000.–) ist durch den Mieter zu übernehmen. Einem solventen und fachlich versierten Interessenten können wir in der Startphase ein faires Angebot unterbreiten.
VOREST AG, Abt. Liegenschaftsverwaltung, 4132 Muttenz
Telefon (061) 311 78 62, Telefax (061) 311 15 40

P 47744/44300

Inserieren bringt Erfolg!

Lugano (Tessin)

In weltbekanntem Ferienort zu verkaufen

Bauland mit Projekt für ein 3-Stern-Hotel mit 80 Zimmern

wenige Minuten von der Seepromenade und vom Zentrum entfernt sowie in nächster Nähe der Autobahnausfahrt.

Detailunterlagen unter Chiffre 530-1362 an ASSA, Schweizer Annoncen AG, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6.

A 47646/42790

Zu verkaufen/ eventuell Teilhaber

in Spanien, Nähe Taragona, gut geführtes Hotel mit 20 Bungalows, 5 Tennisplätzen, grossem Swimmingpool und Speiserestaurant mit grosser Gartenterrasse. 7% Gewinn sind zugesichert. Verhandlungspreis: sFr. 3 000 000.–.

Für weitere Informationen: Chiffre 47801 an hotel revue, 3001 Bern.

47801/343455

Tofu im Aufschwung

Nicht mehr nur farbloser Fleischersatz

Tofu ist aus der asiatischen, vor allem japanischen Küche, nicht wegzudenken. Bei uns spricht Tofu im Detailhandel nur ein schmales Käufersegment an, bekommt dafür aber in Gemeinschaftsküchen und der Gastronomie eine immer grössere Bedeutung. Tofu ist eiweissreich, leicht und kann auf viele verschiedene Arten zubereitet werden.

REBEKKA REICHLIN

Anfang der achtziger Jahre wurde Tofu ausschliesslich von Kleintofureien angeboten. 1985 führten Migros und Coop Tofu ein. Der einsetzende Tofu-Boom weckte bei den Herstellern und dem Handel grosse Hoffnungen. Heute hat sich der Detailmarkt stabilisiert, die Tofu-Konsumenten und -konsumentinnen bilden aber nur ein kleines Segment in der Bevölkerung. Dagegen hat sich der Konsum von Tofu im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie stetig ausgeweitet. Das Schweizer Marktvolumen wurde 1988 auf ungefähr 700 Tonnen geschätzt. Davon entfallen zirka 15 Prozent auf den Reformdetailhandel, zirka 70 Prozent auf den übrigen Detailhandel und etwa 15 Prozent auf Gemeinschaftsverpfleger und Gastronomie.

Ausgangspunkt sind Sojabohnen

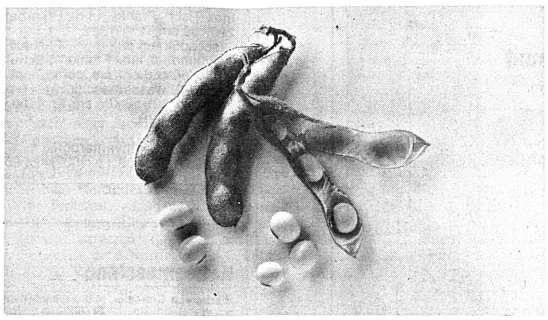
Die Sojabohne gleicht der Buschbohne, sie wächst auch wild und wird zwischen 30 cm und zwei Meter hoch. Ihre Vegetationszeit beträgt drei Monate. Die kurze Fruchtfolge bringt hohe Erträge. Besonders wichtig ist der hohe Eiweissgehalt der Sojabohne. Die biologische Eiweisswertigkeit von Soja beträgt 72 Prozent, diejenige von Fleisch 76 Prozent. Daneben enthält Soja Kohlenhydrate, Sojaöl, Wasser und Nahrungsfasern. Durch den kleinen Anteil an Sojaöl enthält Soja wenig Cholesterin. Tofu, das Produkt aus Soja, ist leichtverdaulich und nierenschonend und daher auch für Schonkost oder Diäten geeignet. Vegetarische, gesunde Menus können mit Tofu einfach und schmackhaft zubereitet werden. Im Handel sind verschiedenste bereits gewürzte oder mit Gemüse, Pilzen oder Getreide angereicherte Tofu-Produkte erhältlich.

Zuerst war Tofu bleich und fad

«Die Einführung von Tofu-Produkten vor einigen Jahren ist gut angelaufen», bestätigt *Daniel Steck* von Galactina Belp. Allerdings sei der pasteurisierte Tofu nature zuerst kein grosser Erfolg gewesen. Das Produkt war zu unansehnlich und zu fad gewesen und hätte keine Konsistenz gehabt. Erst die Spezialisierung auf Tofu, verfeinert mit verschiedenen Zugaben, hätte Anklang gefunden, erläutert Daniel Steck.

Tofu – ein Fleischersatz

In den siebziger Jahren wurde mit gepresstem Sojamehl «künstliches Fleisch» hergestellt. Sojamehl fand dabei auch Verwendung als Astronautennahrung. Sehr bald wurde aber die Unattraktivität dieser Nahrung eingesehen und sie verlor ihre Bedeutung. Galt Tofu zu Beginn vor allem als Fleischersatz, so wird heute Wert darauf gelegt, dass Tofu nicht Ersatz, sondern Erweiterung der Möglichkeiten in der Nahrungszubereitung ist. Der neutrale Geschmack des Naturtofus lässt viele Möglichkeiten offen. Er kann rezent, würzig, süss, süss-sauer, gebraten, gekocht oder roh zubereitet werden. Die verschiedenen bereits gewürzten, oder mit Pilzen, Gemüsen usw., verfeinerten Tofu-Produkte machen die Zubereitung einfacher und schneller. Ausserdem wird heute auch eine umfangreiche Tofu-Rezeptliteratur angeboten.



Sojabohnen sind das Ausgangsprodukt für Tofu. *Foto htr*

Die Entwicklung des Tofu-Marktes

Christian Vonarburg von der Baer Weichkäserei, Küssnacht a. R., bezeichnet das Wachstum des Sojamarkts für Yasoja als kontinuierlich, verglichen mit dem Käse, sogar als sehr gut. Yasoja ist ein mit Milcheiweiss verfeinertes Sojaprodukt der Baer Weichkäserei. Die Investitionen auf dem Tofu-Markt seien hoch, neue Produkte müssten entwikkelt, und die Rohstoffe beschafft werden. Man habe zu Beginn auf wenig vorhandenes Wissen zurückgreifen können. Die Baer Weichkäserei möchte sich mittelfristig mit Yasoja ein zweites Bein auf dem Markt, neben der Weichkäseproduktion, schaffen. «Zurzeit werden drei neue Yasoja-Produkte getestet», erklärte Christian Vonarburg.

«Der Trend in der Gastronomie ist eindeutig aufwärts», sagte Daniel Steck. Die junge Generation der Köchinnen und Köche habe ein anderes Verhältnis zu Sojaprodukten.

«Inserate und Dokumentationen für das Gastgewerbe hätten wenig Erfolg gehabt. Direktmailing bringe viel mehr», fasst Daniel Steck zusammen. Sowohl Galactina als auch Baer bieten Tofu-Kochkurse für Köchinnen und Köche an und stellen für Spezialitätenwochen Rezepte, Menukarten und Plakate zur Verfügung. Die Berater von Galactina und Baer unterstützen Wirtinnen und Köche bei allen Fragen. □

Woher kommt der Tofu?

Erstmals erwähnt wurde die Sojabohne vor 4983 Jahren, und zwar durch den chinesischen Kaiser *Sheng-Nung*. Das Rezept für Tofu soll etwa im Jahr 164 v. Chr. vom chinesischen Kaiser und Philosophen *Liu An* entwickelt worden sein. Von China aus fand Tofu den Weg nach Japan und verbreitete sich später in ganz Asien. In Japan wurde die Herstellung von Tofu weiterentwickelt. Tofu wird dort zum Beispiel auch aus roten Bohnen hergestellt. 1712 wurden vom Botaniker *Engelbert Kaempfer* Sojabohnen nach Deutschland gebracht. Aber erst 1875 führte der Wiener Professor *Friedrich Haberlandt* grössere Anbauversuche mit Sojabohnen durch. Erst als Sojabohnen als Futtermittel für Tiere entdeckt wurden, begann ihr grossflächiger Anbau Anfang der zwanziger Jahre in den USA. Eine systematische Sortenauswahl steigerte die Erträge. Heute sind die USA, Kanada, Brasilien, Argentinien und Paraguay weltweit die wichtigsten Sojaproduzenten. In der Schweiz könnten auf 2000 Hektaren – die gesamte Ackerfläche betrug 1990 325 200 Hektaren – Sojabohnen angepflanzt werden. Genutzt werden heute allerdings nur 1600 Hektaren. Die Tendenz ist jedoch steigend. *rr*

Wie wird Tofu hergestellt?

Gewaschene, trockene Sojabohnen werden 10 Stunden im Wasser eingeweicht und anschliessend püriert. Die sich ergebende weisse Flüssigkeit wird abgesiebt. Dabei trennen sich 80 Prozent Sojamilch und 20 Prozent Sojakuchen, das «Okara». Sojakuchen wird heute meistens als Futtermittel verwendet. Die Sojamilch wird aufgekocht, um die Verdaulichkeit zu verbessern. Dabei wird ihr eine Art Lab, das Nigari – ein Meersalzkonzentrat – zugesetzt. Das Sojaeiweiss flockt unmittelbar danach aus. Das ausgeflockte Eiweiss wird in siebartige Pressformen gegeben und dann gepresst, um die restliche Flüssigkeit abzutrennen. *rr*

Preiskontrolle

Marktpreise für Obst und Gemüse

Die Preiskontrollstelle des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements hat für die 25. Woche folgende Durchschnittspreise für Obst und Gemüse in der Schweiz ermittelt.

Champignons	100 g	Fr. 1.06
Karotten	1 kg	Fr. 2.23
Blumenkohl	1 kg	Fr. 2.97
Lauch grün	1 kg	Fr. 5.12
Knollensellerie	1 kg	Fr. 3.80
Tomaten gewöhnlich	1 kg	Fr. 4.40
Speisezwiebeln gelb	1 kg	Fr. 2.44
Cicorino rot	1 kg	Fr. 8.41
Gurken	Stk	Fr. 1.33
Kopfsalat	Stk	Fr. 0.88
Nüsslisalat	100 g	Fr. 1.95
Frühkartoffeln	1 kg	Fr. 1.53
Lagerkartoffeln	1 kg	Fr. 1.49
Äpfel I. Inland	1 kg	Fr. 4.02
Aprikosen	1 kg	Fr. 2.70
Kirschen	1 kg	Fr. 7.24
Erdbeeren	1 kg	Fr. 7.44
Blondorangen	1 kg	Fr. 2.68
Zitronen	1 kg	Fr. 2.90
Bananen	1 kg	Fr. 2.61

SCHLEMMERWOCHEN

17. 6.– 5. 7.	*Melonen und Beeren*	Bahnhofbuffet SBB	Basel
7. 5.–18. 7.	*Tatar/Stroganoff*	Gasthof zum Löwen	Obfelden
7. 7.– 2. 8.	*Sommergerichte*	Bahnhofbuffet	Basel
16. 6.–16. 8.	*Hummer-Festival*	Atlantis Sheraton	Zürich
7. 7.–23. 8.	*Smörgasbord*	Bahnhofbuffet	Zürich
9. 6.–30. 8.	*Mongolisches Barbecue*	Hotel Wartmann	Winterthur
1. 7.–31. 8.	*Tischgrill-Festival*	Hotel Nova-Park	Zürich
16. 6.–15. 9.	*Salatolympiade*	Hotel International	Basel
2. 7.–20. 9.	*Südliche Küche*	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
8. 9.–23. 9.	*Wild*	Bahnhofbuffet	Zürich
6. 10.–27. 10.	*Delicious Singapore*	Bahnhofbuffet	Zürich

Aktion «Schweizer Ei»

Tiergerechte Produktion

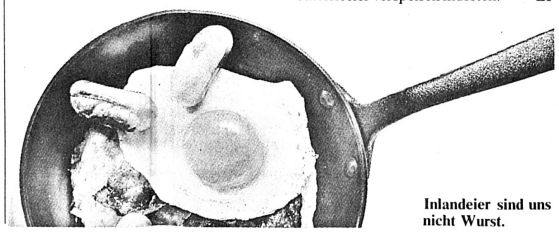
Seit diesem Jahr werden in der Schweiz nur tiergerecht produzierte Inlandeier verkauft. Dieser Vorteil stammt aus der Tierschutzgesetzgebung von 1981. Nach 10 Jahren können die ersten Resultate erfasst werden.

Das eidgenössische Tierschutzgesetz ging 1978 vor das Volk, und wurde damals mit grossem Stimmenanteil angenommen. Dies hatte zur Folge, dass keine Legebatterien mehr installiert werden durften, und die vorhandenen mussten innert 10 Jahren durch neue Haltesysteme ausgewechselt werden. Jedoch war das Ganze um einiges schwieriger als es tönte, denn diese neue Halteformen mussten zuerst entwickelt werden, da sie nirgends in der Welt bestellt werden konnten! Das Ganze ist, wie die meisten Gesetze, eine komplexe Sache. So war die Entwicklung an viele Anforderungen gebunden. Hier wurde vor allem darauf geachtet, die Interessen von Mensch und Tier einerseits und die wirtschaftlichen Absichten anderseits auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen.

Die ganze Umstellung war neben allen anderen Schwierigkeiten sehr kostspielig. Die Geflügelhalter investierten ohne Bundeshilfe oder Kredite rund 200 Millionen Franken! Dieser enorme Geldbetrag wurde auf die Preise abgewälzt. So verteuern die heutigen Tierschutzvorschriften ein Ei um rund 5 Rappen, was etwa 15 Prozent entspricht. Zu dem, was Frau und Herr Schweizer vor 10 Jahren wollten, stehen sie heute immer noch. Trotz dem grossen Konkurrenzkampf mit den billigeren importierten Legebatterieeiern, liegt der Marktanteil der inländischen Eier um rund 63 Prozent. Der Konsument bezahlt heute gern ein bisschen mehr, um sich gesund und natürlich zu ernähren.

Für die Geflügelhalter wäre ein Eintritt in die EG im Gegensatz zu den Kollegen Landwirten eine positive Sache. Die Preise zwischen Schweizer Eiern und Importeiern würden sich zwangsläufig angleichen. Dadurch wäre das Ei auch aus preislicher und nicht nur aus qualitativer Sicht wettbewerbsfähig.

Für zirka ein Drittel der Konsumentinnen und Konsumenten ist der Tierschutz heute noch immer kein Thema. Das Ei ist ein Nahrungsmittel, das vielseitig angewendet werden kann, sei dies nun für Süss- oder Salzspeisen. Da die Industrie die Eier weiterverarbeitet, benützt sie aus wirtschaftlichen Gründen Importeier. Leider gibt es über den Eierverbrauch der Restaurateure und Hotelküchen keine repräsentativen Zahlen. Doch es wäre schade, wenn tierschutzbewusste Gäste ein Tirami-sù aus Legebatterieeier verspeisen müssten. *EP*



Inlandeier sind uns nicht Wurst.

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 3. 7. bis 9. 7. 1992

Lammcarré
ganz, tiefgekühlt
per Kilo
9.90

RAPELLI Rohschinken
«Super», ohne Schwarte
1/2 VAC
per Kilo
28.50

Milco Joghurt
Nature
Kessel 2,5 Kilo
5.48

Blumenkohl
Inland
im G 2/Gitter
per Kilo netto
—.95

Thomy Gastronnaise
Kessel 4 Kilo
21.38

Thomy Senf blau
Kessel 4,5 Kilo
11.03

Wein des Monats:
Rosé Garrigou
des Côtes de Provence AC
Pot 50 cl
2.15
+ Wust

Citro-Feuchttüchlein
Pack 250 Stück
15.–

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

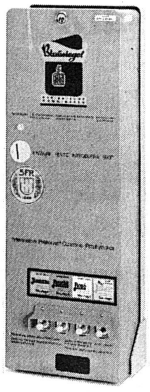
DIVERS

über 20 Jahre

Blausiegel

Präservativ-Automat

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



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

Inventarbörse

★ Topangebote im Juli ★

Inox-Tisch, Franke, ohne Unterbau, L-förmig, 180×70×100 cm, mit Spülbecken **Fr. 1200.–**
Inox-Tisch, Franke, ohne Unterbau, 220×60 cm, Glacespülbecken **Fr. 1400.–**
4 Kühlmöbel, Inox Franke, 3 Schubladen, 60×66×71 cm, **sehr günstig**
Gehrig-Abwaschmaschine (versenkbar), 82×56×86 cm, **Fr. 4200.–**, alles **50% WIR.**

Anfrage: PMG Inventarbörse
Tel. (033) 421 939, Fax (033) 421 959

47323/331988

Zu verkaufen

Kaffeemaschine

Marke «La Cimbali», inkl. Kalkschutzapparat, 4jährig. Fr. 5000.– (neu Fr. 18 500.–). Leasing möglich.
CASIC
Münchensteinerstrasse 83, 4002 Basel
Telefon (061) 331 29 00

P 47750/44300

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zu kaufen gesucht: 4- bis 5-Stern-Hotel

an bester Lage, mindestens 80 Betten, kein Baurecht, mit effizientem Management und sehr guter Rendite, das aus persönlichen Gründen zum Verkauf steht.
mt Michael Trixl
Treuhand, Steuern, Revisionen
Bahnhofstrasse 25, 6300 Zug
Tel. (042) 22 62 72, Fax (042) 22 62 06

P 47819/44300

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

PMG GASTRO-MANAGEMENT empfiehlt sich für:

Kauf-Verkauf, Miete und Vermietung, Beriebsübergaben, Betriebsberatung

Schnell, unabhängig und effizient.

Anfragen unter:

PMG GASTRO-MANAGEMENT
50% WIR
TELEFON (033) 421 939
FAX (033) 421 959

47324/331988

★★★★ 100-Betten-Hotel

Graubünden, Topzustand, Umsatz 3 Millionen. Anfragen nur von kapitalkräftigen Fachleuten, Ketten oder Gruppen.

Bitte schreiben Sie unter Chiffre 47717 an hotel revue, 3001 Bern.

47717/47104

ANSCHLAGBRETT

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

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



Internationale Sprachschulen
Agentur Metzenbauer & Co.
Beratung und Gratisprospekte

Sprachreisen
Sprachen lernen an der Sonne...

Telefon 028/ 24 30 00, Fax 24 34 04
Rhonesandstr. 13, CH-3900 Brig

Wo Ferien doppelt zählen!

Ihre Ausbildung für den
Einstieg in den Traumberuf
«Reisebüro».

SRF

Schweizerische Reisefachschule Aarau
064 - 27 65 65

Nächster Ferienvorkurs Aarau und Zürich: 10. bis 15. August 1992 anschliessend Hauptkurs 24. August bis 13. November 1992.

45895/284807

INTERNATIONAL EFA HOSPITALITY

The EFA International School
WORTHING, West Sussex, England
Schule im Süden, direkt am Meer
Das perfekte Englisch lernt man in England

The School of English for you

- Fachkurs für Hotellerie und Touristik
- allgemeine Englischkurse: 4, 8, 10, 12 Wochen oder länger
- spez. Vorbereitungskurse Cambridge, 1st Certificate und Advanced
- Ferienkurse im Sommer ab 4 Wochen
- Intensiv-Business-English-Kurs
- Ausflugs- und Freizeitprogramm
- Unterkunft in ausgewählten Gastfamilien

Verlangen Sie kostenlose Dokumentationen.

Frau I. Herzog, St.-Karli-Strasse 54
6004 Luzern, Telefon (041) 22 48 86

P 47736/343404

Bar-Fachschule

Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

Kompetenz für Sie.



Neubau, Umbau, Erweiterung – Ihr Problem?

Ihr gastgewerblicher Betrieb hat eine strukturelle Änderung nötig. Sie fragen sich, ob Sie in den richtigen Dimensionen planen, was für eine Betriebsgrösse und Hotelklasse für Sie richtig ist. Sie wollen sicher sein, dass nichts verplant wird.
Im Rahmen eines Gesamtkonzeptes entwickeln wir mit Ihnen ein massgeschneidertes Betriebskonzept, konkretisieren Ihre Idee und beraten Sie auch bei der Formulierung des Architekturauftrages.

Kommen Sie mit uns zur guten Lösung!
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Schweizer Hotelier-Verein

Technik und Betriebsplanung
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon (031) 50 73 42

Wirteprüfung – leicht gemacht!

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

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ 5854

Euro-Disneyland

Nestlé auf dem Weg zum Euro-Goût?

Euro-Disneyland bei Paris ist nicht nur Europas neuster und grösster Vergnügungspark, sondern mit 7380 Sitzplätzen in 29 Food-Outlets, einer Verpflegungskapazität von 60 000 Personen pro Tag und 14 000 Kassenbons pro Stunde auch eine gigantische Restauration. Als Exklusiv-Sponsor im Food-Bereich hat sich Nestlé hier wohl ein Milliardengeschäft gesichert – und einen fabelhaften Testmarkt für neue Produkte, die dank ausgetestetem «Euro-Goût» in ganz Europa ankommen sollen.

ELIANE MEYER

Zwar wurde die ganze F&B-Planung der Euro-Disney-Parkrestaurants in den USA entwickelt, vom Zürcher *Walter Meyer,* seit 1977 Küchenchef in der Walt Disney World in Orlando und heute «Executive Chef for Research and Development». Er begann, assistiert von europäischen Food-Consultants – darunter dem Schweizer *Charles Fessel* – und Nestlé-Fachleuten, bereits 1986 mit den ersten Studien. Doch was nun, nach der Eröffnung, in Euro-Disneyland aufgetischt wird, unterscheidet sich ziemlich stark von den amerikanischen Originalrezepten.

Von 22 Nationalitäten getestet

«Wir haben in unserer Testküche Restaurant für Restaurant durchgenommen und jedes Gericht getestet und, wo nötig, rezeptmässig überarbeitet,» erzählt *Nicole Prouvost,* «Manager Administration & Analysis Food & Beverage» von Euro-Disney. Die 30jährige Französin, seit Oktober 1990 bei Euro-Disney, früher bei den Brasseries Flo und bei Friedheim Fast Food tätig, arbeitete eng mit *Howard Gevertz* zusammen, dem Direktor der Park-Restaurants. «Unsere Testbefragung setzte sich aus unsern aus 22 Ländern stammenden ‚Cast Members' zusammen, den Euro-Disney-Mitarbeiter(-innen). Die Gerichte mussten allen mehr oder weniger schmecken – vor allem den Franzosen, denn die Hälfte aller unserer Besucher wird unsern Erwartungen nach aus Frankreich stammen. Bewusst wollten wir auch kein US-Cliché-Food anbieten: Von den 29 Outlets servieren nur gerade drei Hamburger . . .»

«Qualité et diversité», das sei das Motto für Euro-Disneys Parkküche; zudem müsse für jedes Budget gesorgt sein. «Unsere Besucher sollen sich hier in Frankreich auch mehr Zeit zum Essen nehmen als in den USA», sagt Nicole Prouvost: «Jedes Restaurant soll auch themenmässig, architektonisch, kulinarisch und bezüglich Mitarbeiterkostümen eine eigene Attraktion darstellen, so dass schon das Erlebnis allein die Besucher zu längerem Sitzen und Geniessen animiert.» Die Disney-Food-Philosophie verlangt, dass immer auch ernährungswissenschaftlich richtig zusammengestelltes angeboten wird. In den USA arbeiten die Chefs nach den strengen Richtlinien der «American Heart Association» und achten auf wenig Cholesterol und Salz. In Frankreich heissen die entsprechenden Angebote «Suggestions légères» und sind auf den Menukarten mit einer Erdbeere gekennzeichnet. «Wir kochen mit wenig Zucker, wenig Fett und leichten Saucen, bringen Fisch, Geflügel, helles Fleisch, das wir grillieren und pochieren. Nein, die leichten Gerichte sind nicht teurer als die normalen: Wir wollen Leute, die gesund essen wollen, ja nicht noch dafür bestrafen!» Auf Kalorienangaben wird ebenfalls verzichtet: «Man kommt zum Vergnügen ins Euro-Disney, nicht zur Kur . . .

Um den Nahrungsmittel-Multi Nestlé kommt in Euro-Disneyland niemand herum: Weder die Food-Planer noch die Köche und erst recht nicht die Besucher. Der Sponsor-Vertrag wurde 1988 auf zehn Jahre abgeschlossen; die Summe bleibt geheim, man munkelt jedoch von Investitionen von mindestens 18 Millionen Dollar. Im Bereich Food hat Nestlé die absoute Exklusivität, im Bereich Beverage muss mit Sponsor Coca Cola konkurriert werden. Doch im Unterschied zu Disneys US-Parks treten in Euro-Disneyland beide auch für die Besucher optisch ziemlich auffällig in Erscheinung: Nestlés Markensignete (Nestlé, Vittel, Chambourcy, Nescafé, Maggi, Buitoni, Nestlé Icecream) sind nicht nur im offiziellen Parkführer neben den Restaurantnamen aufgeführt (etwa im Fantasyland «Auberge de Cenrillon, de Vittel»), sondern prangen auch in Originalschriftzügen in den Signeten der jeweiligen Food-Outlets.

Und wer, egal in welchem der 29 Restaurants, Mineralwasser, Spaghetti, Kartoffelstock, Joghurt oder Glacé bestellt, erhält zwangsläufig Vittel, Buitoni, Maggi, Chambourcy oder Findus – und natürlich überall Nescafé.

Fabelhafter Euro-Testmarkt

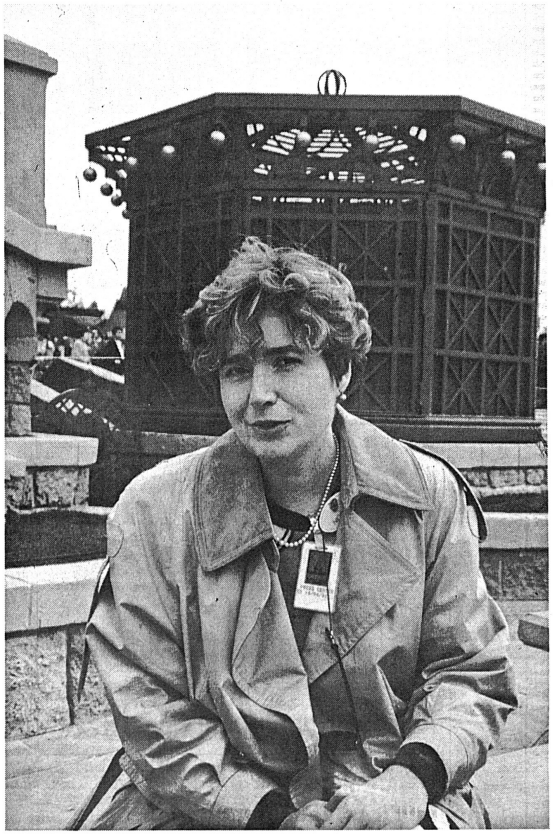
Wie intensiv Nestlé in jeder Planungsphase an der Euro-Disney-Gastronomie mitgearbeitet hat (für die Detailentwicklung war als Bindeglied zwischen dem Multi und den Micheys der Küchenchef *Jean-Baptiste Gireau* zuständig), zeigt allein die Tatsache, dass Nescafé in mehrjähriger Arbeit und nach einer zweijährigen, gesamteuropäischen Testreihe eine völlig neue Mischung kreierte, die möglichst allen Besuchern schmecken soll. «Das war eine riesige Herausforderung», erzählt Nicole Prouvost, «denn zwischen England und Italien, Deutschland und Frankreich variieren die Kaffeevorlieben enorm.» Jetzt wird der neue «Euro-Goût-Nescafé» im Park getestet; im Verkauf ist er (noch) nicht erhältlich.

Auch neue Saucen mit «Euro-Goût»

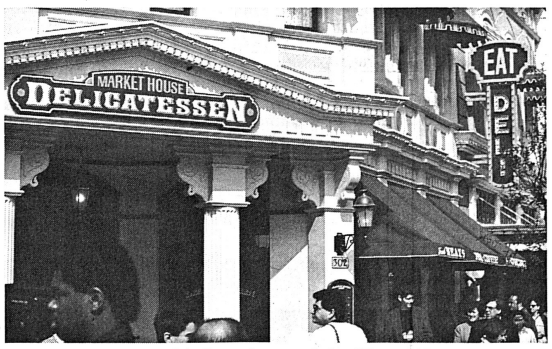
France Glace Findus durfte auch eine neue Pizza in Form eines Mickey-Kopfes kreieren, die in Fantasylands «Pizzeria Bellanotte» an der Selbstbedienungsschlange erkämpft werden kann, und Maggi zwei neue Saucen: eine Salat- und eine Barbecue-Sauce, beide im Beutel als Beilage abgegeben. «Unser Küchenchef hat die beiden Saucen nach unsern Euro-Vorstellungen entwickelt; Maggi hat sie produziert. Denn die amerikanischen Vorbilder wären bei den anspruchsvollen Franzosen und Italienern glatt durchgefallen – wer isst denn bei uns so zähflüssige ‚French Dressings' . . . Unsere Basis ist Öl und Essig.»

Als Mineralwasser-Monopolist bietet Nestlé im Mickey-Park neben dem «flachen» Vittel das kohlensäurehaltige «La Vitteloise»; wird jetzt auch Perrier Einzug halten? «Ich glaube nicht», meint Nicole, «denn Vittel entwickelt speziell für uns ein neues Mineralwasser im Stil von ‚Badoie', das im Herbst kommen soll. Den Namen kennen wir noch nicht – ja, man könnte es ‚Vittel Light' nennen!»

Auch diese Kreationen werden wohl früher oder später in den Verkauf kommen – hat Disney nicht vor, den Markt mit eigenen Markenprodukten zu erobern, statt nur Lizenzen zu vergeben? Nicole Prouvost winkt nicht ab: «Vielleicht in Zukunft einmal, wer weiss?» □



Nicole Prouvost, die Projektleiterin des Euro-Goût im Euro-Disneyland.
Bilder Eliane Meyer



Ein Gastrotempel an der Main-Street des europäischen Disney-Ablegers.

Pappige Pizza, mundige Joghurt-Glace

Nach unserem Gespräch mit F&B-Expertin *Nicole Prouvost,* am Euro-Disney-Eröffnungstag, wollten wir die neuentwickelten Nestlé-Produkte gleich in «Fantasyland» testen; hier in Stichworten unser Erfahrungsbericht.

Espresso, 5 FF, im Pappbecher: fade, wenig Goût. Mickey-Pizza, FF 31.50, im farbigen, runden Teller mit Transparentdeckel zum Aufklappen: pappiger Teig, fader, «müder» Belag. Salatsauce, im Beutel als Beilage: leicht, aromatisch. Fantasia Gelati, Becher oder Cornet, simple 12 FF, double 20 FF; Cornet Aroma Tiramisu, mit Schokolade- und farbigen Streuseln: hübsch präsentiert, Geschmack nichts besonderes. Frozen Joghurt, 16 FF, aus einer Soft-Ice-Maschine in transparenten «Coupe-Gläser» angerichtet, garniert mit Pecan-Nüssen, weisser und dunkler Schokolade: ausgezeichnet, schmeckt wie Rahmglace mit Joghurt-Goût. Crock-Fruit von Glace Gervais, 12 FF, Zitronenaroma, als Stengel verpackt vom «wandernden» Glacéwagen verkauft: Bleibt grausam an der Zunge kleben, für Kinder echt gefährlich! Taut nach etwa zehn Minuten etwas auf, schmeckt dann sehr erfrischend und gut. Dürfte nicht von einem Wagen mit Trockeneiskühlung verkauft werden!
EM

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.
Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle (AN); Stellvertretender Chefredaktor/Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Redaktion deutsch: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Stebler (AST); F&B: Stephan Wehrle (SW), Riccarda Schön (RSCH). .
Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), responsable; Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fähndrich (JPF).
SHV · SSH · SSA: Stefan Senn (SSE); Stephan Wehrle (SW), Stellvertreter.
Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich. Claudio A. Engeloch (CE), Bern. Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich. German Escher (GER), Brig. Peti Grunder (PG), Interlaken. Klaus Höhle (KH), Genf. Hanna Künzler (HK), Verscio. Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich. Marianne Ming-Hellmann (MM), Zürich. Sigi Scherrer (SS), Vaduz. Franz Spanny (FS), Chur. Ueli Staub (US), Zürich. Heinz Wirthlin (HW), Zürich.
Korrespondenten Ausland deutsch: Bangkok: Urs Müller (MU). Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW). Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Ubenauf (GU). Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI) und Peter Miles (PM). Mailand: Günther Depas (GUED). New York: Claude Chatelain (CC). Paris: Katja Hassenkamp (HAS). Sydney: Michael Scharenberg (MSS). Tel Aviv: Ronald Goldberger (GDB). Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).
Collaborateurs extérieurs français: René Hug (RH), Genève. José Seydoux (JS), Fribourg.
Collaborateurs étrangers français: Bruxelles: André Pater (AP). Paris: Rémy Leroux (RL). Tokyo: Georges Baumgartner (GBR).
Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Swiss Congress & Incentive; Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).
Verlag
Marketing: Stefan Sarbach
Anzeigenverkauf (Geschäftsanzeigen): Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Tel. (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.
Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., M. Jacques Souarès, 5 Av. Krieg, 1208 Genève, Tél. (022) 735 73 40, Telefax (022) 786 16 21.

WIRT-SCHAFT

Nestlé: Mit Ice Creams nach Hongkong und China

Der Schweizer Nahrungsmittelmulti Nestlé AG und die Dairy Farms International Holding Limited in Hongkong haben eine Absichtserklärung zur Schaffung eines Joint-ventures unterzeichnet, das die Herstellung von Speiseeis und Milchprodukten in Hongkong und der VR China vorsieht.

Dabei wird Nestlé für 160 Millionen Dollar die Marken sowie 51 Prozent der Produktionsbeteiligungen von Dairy Farm übernehmen, wie der Konzern am Montag in einer Pressemitteilung schrieb. Nestlé ist bereits seit 80 Jahren mit einer Tochterfirma in Hongkong vertreten.

In der VR China betreibt Nestlé zwei Joint-ventures, die Kindernahrungsmittel und Vollmilchpulver sowie Nescafé und Kaffeerahm auf pflanzlicher Basis herstellen. Dairy Farm ist laut Nestlé seit 1886 das führende Unternehmen für Milch, Milchprodukte und Speiseeis in Hongkong. *sda*

Stagnation bei den Light-Produkten?

Nach einem Höhenflug in den letzten Jahren ist heute bei den Light-Milchprodukten bereits eine stagnierende bis rückläufige Tendenz zu beobachten.

Markttrends sind von den gesellschaftlichen Strömungen nicht zu trennen – das ist auch im Bereich der unterfetten Milchprodukte festzustellen. Der Konsument will nun wieder die echte, vollwertige Ware, Genuss ist wieder wichtiger. Dazu kommt ein finanzielles Argument. Bis 1992 wurden Light-Produkte günstiger als «normale» Produkte angeboten. Durch die neue Abgabenpolitik des Bundes sind die unterfetten Produkte nun teurer geworden.

In der Milchwirtschaft spricht man heute von einem stagnierenden bis rückläufigen Light-Markt. Fachleute prognostizieren, dass einige Produkte sogar verschwinden werden. Beim Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten geht man davon aus, dass sich der Markt auf einem tieferen Niveau stabilisieren wird. Man schätzt, dass sich der Anteil der Light-Produkte bei den Joghurts bei 10 Prozent einpendeln wird. Bei der Light-Butter betrug der Anteil 1990 lediglich 1 Prozent. Auch beim Magerkäse beträgt der Anteil der Light-Produkte am gesamten Käsekonsum nur wenig über 1 Prozent.

Der Toni Milchverband Winterthur und eine Studie des Instituts für Marktanalysen in Hergiswil kommen zum gleichen Schluss: Der Light-Markt ist sowohl mengen- wie auch wertmässig gesättigt. *lid*

Henniez-Gruppe mit 9,7 Prozent Umsatzsteigerung

Die Gruppe der Mineralquellen Henniez AG hat 1991 einen Umsatz von 122,09 Millionen Franken realisiert. Dies entspricht einer Zunahme gegenüber dem Vorjahr von 9,7 Prozent. Der Nettogewinn der Gruppe erhöhte sich um 18 Prozent von 2,41 Millionen auf 2,84 Millionen. Die Henniez-Gruppe verfügt in der Schweiz über einen Anteil von rund 30 Prozent am wachstumsstarken Mineralwassermarkt; der Mineralwasserkonsum ist innert 20 Jahren von 30 auf 70 Liter pro Kopf gestiegen. Zu den Marksteinen des Jahres 1991 zählt laut Pressemitteilung der «Weisse Harass» mit je sechs PET-Flaschen zu je 1,5 Liter. Die Investitionen von Henniez konzentrierten sich auf die Erweiterung der Produktionsanlage Alpwater AG in Saxon, in der das Mineralwasser «Cristalp» abgefüllt wird. *SW*

FLASH

Am Salon international de l'alimentation (Sial) in Paris wurde Valser Limelite der begehrte Sial d'Or für die beste Produkte-Neueinführung der letzten zwei Jahre auf dem Schweizer Markt verliehen. Am 15. Juni konnte der Direktor der Valser Mineralquellen AG, *Max Lienhard,* die Auszeichnung entgegennehmen. *r.*

RITTER KREATIV BERN

SUPER HIT

KAFFEERAHM
200 Portionen à 12g 16.95*
Brikpack UHT 1 Liter 5.75*

SAIS BIBOX
Sonnenblumenöl lt 4.19*
Olivenöl lt 7.65*

KNORR BAG IN BOX
Klare Suppe kg 17.40*
Braune Sauce kg 12.75*

"Portomato"
Tomatenpulpe 5/1 Ds 9.90*

Alprose Napolitaines kg 14.50*

REINIGUNG
Nobla
Allzweckreiniger lt 2.48*

CAVE HOWEG

Rum Baccardi,
light, Gold, Black lt 065/51 21 51
Bricout Champagne
Carte Noir 75 cl 25.95*•
Féchy Réserve
St. Urbain "Top 50" 50 cl 4.95*•

ROSÉ FESTIVAL z.B.
Bordeaux rosé
AC 1989 75 cl 6.95*•
Flirt de Rosé,
Rosé de France 75 cl 5.65*•
Rosé d'Espagne
"Noblezza Rosa" 100 cl 3.75*•

• Netto Preise
•• Netto Preise + Wust
Gültig bis 31.7.1992

HOWEG GASTRO

Howeg Gastro AG	Telefon	Telefax
2540 Grenchen	065 51 21 51	065 52 99 09
1122 Romanel sur Morges	021 869 98 81	021 869 90 50
7302 Landquart	081 56 11 81	081 51 29 77

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

Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik
Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik
Netzibodenstrasse 23 – 4133 Pratteln 1
Tel. 061-811 57 22 Fax 061-811 57 52



Toilettenspiegel/Miroir de toilette
Art. Nr. 1236-2
Vergrösserungsspiegel für Make-up und Rasur, ø 24 cm, Rahmen verchromt, dank Kugelgelenk verstellbar, mit Wandhalterung und Montagematerial/miroir grossisant pour maquillage et rasage, ø 24 cm, cadre chromé, orientable grâce à sa rotule, avec fixation au mur et fournitures de montage.

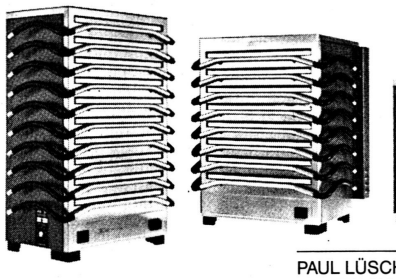
Preis per Stück/Prix par pièce

Stück/pcs	1	50	100
Fr.	128.–	126.–	123.50

Bestellen Sie noch heute! Veuillez commander dès maintenant!
Telefon (041) 23 65 05, Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

Lükon



die Vielseitigen
Rechaud-Batterie
die Weltbekannte

PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFFELEN
TELEFON 032 86 15 45 TELEX 934 324 FAX 032 86 23 60



Schauen Sie einmal hinein!
Im Teletext auf Seite

365

finden Sie die brandheissesten News der Hotel- und Tourismusbranche

TXT
SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

Gastro-Persönlichkeiten (III)

«In der Stadt würde ich niemals so kochen»

Judith Baumann, 36jährig, übernahm vor fünf Jahren als Branchenoutsiderin die Pinte des Mossettes, ein abgelegenes Restaurant in den Freiburger Voralpen. Sie machte aus der Not eine Tugend und aus dem unscheinbaren Chalet einen Geheimtip.

MARIA SCHLEGEL

Auf dem Weg zur «Pinte des Mossettes» lässt sich der Wirtin *Judith Baumann* manches nachfühlen. Vom freiburgischen Bulle weg klettert die Strasse Richtung Jaunpass in die Voralpen. Nur 12 Kilometer weit ist der Weg, aber die Stimmung verändert sich schnell: Die steilen Hügel sind nicht mehr Kulisse, die schwarzweiss gefleckten Kühe trotten direkt über die Strasse und die Luft wird einmal kühl, einmal schwer vom Duft der Magerwiesen. Dann, hinter einer Kurve, taucht unvermittelt eine Art kompaktes, mittelalterliches Dorf auf, umgeben von einer hohen Mauer: das noch bewohnte Männerkloster La Valsainte.

Eine magische Umgebung, findet Judith Baumann, der man sich nicht entziehen könne. Sie hatte als Handweberin und als Köchin in einem Heim gearbeitet, aber Wirtin zu werden, «daran habe ich nie im Leben gedacht». Als sie vor fünf Jahren, knapp über 30jährig, in das magische Tal kam und das Bergrestaurant, eine Strassenkurve höher als das Kloster, billig zu vermieten war, hat es sie gepackt. Judith Baumann liebte das Kochen, das Essen und die Natur – und das Tal hatte es ihr angetan. Sie übernahm mit zwei Partnern die «Pinte» und machte sie innert weniger Monate zu einem Geheimtip, der Gäste von überallher in das steile Tal lockt.

Die fehlende Ausbildung und Berufserfahrung machte sie mit harter Arbeit, Intuition und viel Liebe zur Sache wett; und so ist die «Pinte des Mossettes» zu einem Bergrestaurant der seltenen, gesuchten Art geworden.

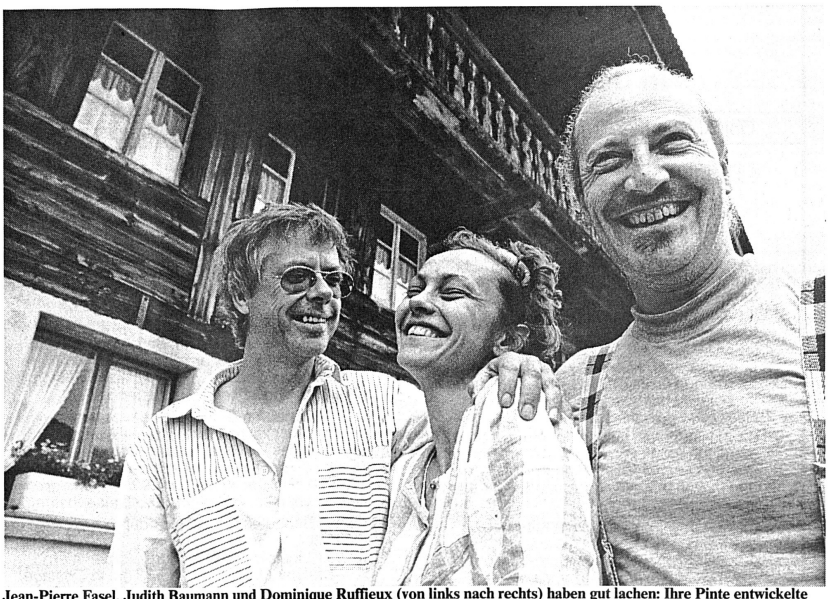
Von aussen wirkt die «Pinte» noch heute einfach und unscheinbar: ein gut 80jähriges Greyerzer Chalet mit Sonnenterrasse und weitem Blick auf steile, waldige Hügel. Die Überraschungen halten sich diskret versteckt. Die schlichte hölzerne Gaststube ist um eine Spur gepflegter, die Gedecke sorgfältiger ausgewählt, als eine Bergwirtschaft vermuten lässt. Spätestens die kleine Speisekarte im handgeschröpften, mit Pflanzenstengeln verwirkten Umschlag macht neugierig. Da findet sich Traditionelles wie die «Soupe du Chalet», Meringues mit Greyerzer Doppelrahm und Beinschinken mit Kartoffelgratin – aber auch Unerwartetes: geräuchtes Lammgigot an Olivenöl etwa, oder Mousse au Chocolat «à la tanaisie» (Rainfarn, eine Margeritenart). Zum Aperitif gibt es einen sanft nach Honig und Gewürzen duftenden Kräuterwein, nach eigenem Rezept hergestellt.

Pflanzen als Spezialität

Das Aussergewöhnliche an der «Pinte» ist Judith Baumanns Küche: Ihre Spezialität sind wilde Pflanzen. Das kommt nicht von ungefähr: «Was bietet die Umgebung?», fragt sich die Selfmade-Wirtin. Sie bietet traditionelle Greyerzer Küche – aber auch deutlich spürbare Jahreszeiten und die wilde, intakte Vegetation der Voralpen. Alle drei Einflüsse bestimmen denn auch die Küche in der «Pinte». Zu Fisch und Fleisch, zu regionalen Spezialitäten werden Saisonbeilagen, halbvergessene Gemüsesorten und Wildpflanzen serviert. «Der Ort inspiriert alles», sagt Judith Baumann: «In der Stadt würde ich niemals so kochen.»

Die wilden Kräuter und Pflanzen suchen Judith Baumann und ihre Partner *Dominique Ruffieux* und *Jean-Bernard Fasel* nicht selten eigenhändig in der Umgebung. Die Wirtin erweitert ihre Palette der essbaren Wildpflanzen dauernd: Sie reicht vom altbekannten Bärlauch und wildem Spinat über den Enzian bis hin zur Kapuzinerblüte im frischen Sommersalat. Immer allerdings nach einem Grundsatz: Was auf den Teller kommt, ist niemals nur für die Augen, sondern immer auch für den Gaumen gedacht.

Denn den Ideen liegt weder der optische Effekt noch eine angelernte Theorie zugrunde: Sie kommen, sagt Judith Baumann, mit der Erfahrung, mit dem genauen Beobachten der Produkte und ihrer Eigenart. «Mit der Zeit spürt man, welches Produkt das andere harmonisch umgeben könnte». Das ist durchaus auch wörtlich gemeint. Wie die Umgebung sie zum Konzept der «Pinte» inspiriert hat, kann sich auch der Lebensraum eines Fisches auf dem Teller widerspiegeln: «Wenn wir eine Forelle kochten, studieren wir das botanische Umfeld des Tieres. Die Pflanzen, die am Ufer wachsen, ergänzen den Fisch häufig sehr gut.» Manche solcher Ideen verwirft Judith Baumann nach einem Test wieder – manche aber führen zu wahren Entdeckungen für Auge, Nase, Zunge und Gaumen.



Jean-Pierre Fasel, Judith Baumann und Dominique Ruffieux (von links nach rechts) haben gut lachen: Ihre Pinte entwickelte sich zum Geheimtip. *Bild Andreas Messerli*

Intuition und Liebe

«Duft und Geschmack sind sehr emotionale Dinge. Sie haben etwas mit Bildern und Erinnerungen zu tun», sagt die Wirtin in ihrer Gaststube. Die sorgfältig polierten Holztische und -Bänke sind für den nächsten Service bereit, vom Kaminfeuer her kommt ein leichter Rauchgeruch und mischt sich mit wechselnden Düften aus der Küche: süsslich, würzig, vertraut und unbekannt. «Die Gäste suchen beides», sagt Judith Baumann: «sie wollen Vertrautes, einen Geschmack oder einen Duft wiedererkennen und sich zugleich überraschen lassen.» Die Mischung ist offensichtlich gelungen: Touristen, kleine Gesellschaften und Ausflüger scheuen die kurvige Strasse so wenig wie Einheimische aus der Umgebung; Tischreservationen sind nicht die Ausnahme, sondern die Regel. Nur, wem der exklusive Rahmen wichtiger ist, der ist bei Judith Baumann an der falschen Adresse:

«Zum Protzen eignet sich unser Restaurant schlecht.» Versprechen andere Lokale zuweilen mehr, als sie halten können, so stellt die «Pinte» ihr Licht bewusst unter den Scheffel.

Einfach und exklusiv

Judith Baumann setzt auf äussere Einfachheit und auf Beschränkung: Die feste Speisekarte umfasst gerade je fünf Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte und Desserts. Die Preise reichen wochentags von wenigen Franken für die Soupe du Chalet bis zu rund 60 Franken für die beiden Menus Gastronomiques: das eher währschafte «Menu Rustique» und das «Menu Rivière» mit Schwerpunkt auf Fischspeisen. Beide wechseln alle drei Wochen und passen sich, wie das Sonntagsmenu, der Saison an: kamen im Frühling junge Sprossen auf den Teller, so ist jetzt, im Frühsommer, die Zeit der Blüten und wilden Spargeln. Zwischen November und Ostern schliesslich, wenn das Val de Charmey tief im Schnee liegt, macht auch die «Pinte» ihren Winterschlaf.

Ob wohl oder übel – Natur und Jahreszeiten diktieren hier oben mehr als anderswo den Rhythmus. Judith Baumanns Stärke? Sie macht daraus keine lästige Begleiterscheinung, sondern just den Angelpunkt ihres Konzepts. □

Die Pinte in Zahlen

Grösse:
Gaststube und Saal im 1. Stock; rund 50 Plätze. Zusätzlich Gartenterrasse.

Lage:
12 Kilometer ab Bulle/FR
Richtung Jaunpass;
1100 M. ü. M

Adresse:
La Pinte des Mossettes,
1654 Cerniat
Tel. 029 7 11 38

Geöffnet von Ostern bis Ende November; Montag abend und Dienstag geschlossen.

Privathotelier des Jahres

In sinnliche Software investieren

Wie macht man aus einem hundertjährigen Haus, einst Damenstift, dann Sanatorium, dann – konventionelles – Kurhotel, ein perfekt im Trend liegendes Erstklass-Ferienhotel? Und erhält dafür erst noch den begehrten Titel «Privathotelier des Jahres»? Jürgen Krämer, Besitzer des Quisisana in Baden-Baden, hat das Kunststück fertiggebracht.

ELIANE MEYER

7,2 Millionen Mark haben *Jürgen* und *Elke Krämer,* seit 1970 Besitzer des 1891 entstandenen Quisisana im Villenviertel von Baden-Baden, in den Umbau des einstigen Sanatoriums (1974 in ein Hotel umgewandelt) gesteckt. «Alles aus hier erwirtschafteten Mitteln», betont Jürgen Krämer, «wobei mir meine anderen beiden Betriebe in Baden-Baden (das Holland Hotel Sophienpark und Deutschlands umsatzstärkste Autobahnraststätte mit Motel, das Rasthaus) die nötige Risikoabsicherung boten.» Diesen März konnte er nun sein Privathotel Quisisana offiziell mit neuem Ambiente, neuer Philosophie und neuem Bade- und Beauty-Bereich eröffnen, alles unter dem Motto «Gutes für Körper und Geist, damit die Seele lächelt».

Ganzheitliches Hotelerlebnis

Gebeten, sein Neukonzept in einem Satz zu formulieren, antwortet Jürgen Krämer: «Meine einzige Leitlinie lautete: Was will der Gast? – Er will ein ganzheitliches Hotelerlebnis, eine Philosophie, die sich vom Essen bis zum Entspannungsbereich durchzieht. Er will nicht nach Terminen leben müssen, sondern sich spontan für das eine oder andere Erlebnis entscheiden können. So habe ich unser neues Wasserparadies Aquasana sozusagen als Free-Flow-Anlage für den Gesundheitsbereich konzipiert: Jeder Gast wählt in dieser Erlebniswelt der Wasser, der Bewegung und Entspannung und im benachbarten Tempel des Nordens mit den drei Saunen das aus, was ihm am meisten Spass macht, und das zwischen 7 und 22 Uhr.»



Jürgen Krämer: «Meine Leitlinie lautet: Was will der Gast?» *Bild Eliane Meyer*

Neben der wirklich fabelhaften Aquasana, wo auf kompaktem, geschmackvoll in Naturmaterialien gehaltenem Raum Badepool mit Düsen, Duschen, Wasserfall, Massagebad, Kneippecke, Whirlpool, Duftgrotte, Sonneninsel, finnische und Softsauna, Dampfbad und Seifen-Bürstenmassage zur Auswahl stehen, bietet das Haus neu auch die Schönheitsfarm Beautysana und den Therapiebereich Medicalsana (Massagen, Bäder, Fango).

«Inseln der Begegnung»

Zur auf ganzheitlichen Stressabbau ausgerichteten Quisisana-Philosophie gehören aber auch die «heilsame Gastlichkeit» des Hauses und die Kommunikation. «Die Gäste sollen sich zurückziehen, aber auch begegnen können», betont Jürgen Krämer, «deshalb haben wir ‚Inseln der Begegnung' geschaffen – im Aquasana, wo den ganzen Tag kostenlos Kräutertees zur Auswahl stehen, im Aufenthaltsbereich, wo alles offen, ohne Türen ist, an der Bar, wo sich alle zusammensetzen müssen, da wir bewusst weder Nischen noch Ecken einbauten.»

Interessant ist auch das Restaurationskonzept, das unter dem Motto «Genuss ohne Reue» steht und eine neuartige «Dreiviertelpension» bietet: Frühstücksbuffet (oder ein gesundes Light-Frühstück im Zimmer), Mittagsbuffet mit vielen Salaten, Gemüsen, einer Suppe, Nachtessen mit Wahl zwischen light oder einem etwa 800 Kalorien umfassenden «Reduktions-Diner». Bei allen Mahlzeiten wird eine Karaffe mit hauseigenem, kohlensäureangereichertem Quellwasser serviert – gratis.

Farbenfrohes Design

In den 60 Zimmern (90 Betten, 30 Einzelzimmer!) in der historischen Villa und im 1980 realisierten modernen Anbau setzte Krämer auf fröhliches, farbenfrohes Design in Gelb, Pink, Grün: «Sie sollen eine positive Stimmung vermitteln.» Wände, Badezimmer, «alles, was teuer ist», hielt er in Weiss oder neutralen Farben – «die bunten Vorhänge, Bezüge, Überwürfe muss ich ohnehin nach einigen Jahren ersetzen.» In den Aufenthaltsräumen mischen sich Designmöbel in Knallrot und Grün gekonnt mit Antiquitäten und Kristallüster.

Natürlich habe er in den fünf Jahren Bauzeit (das Hotel blieb immer geöffnet!) zahlreiche Berater gehabt, darunter auch Psychologen und Farbberater, noch mehr Bücher gelesen (sogar über Dufttherapie!), habe Hotels besichtigt und sich auch kosmetisch behandeln lassen. «Ein Hotelier muss wissen, was er verkauft, und sich voll damit identifizieren können!» Sogar die Bauführung besorge Jürgen Krämer selbst, und die Formulierung seines Marketing-Mix: «die 40jährige Frau, den 50jährigen Mann, das 60jährige Paar».

In Ideen investieren

Dass Jürgen Krämer von der deutschen Fachzeitschrift «NGZ Service Manager» dieses Jahr zum «Privathotelier des Jahres» gewählt wurde («Konzernhotelier des Jahres» wurde *Volker Roehrbein* vom Swissôtel Düsseldorf/Neuss), verdanke er wohl seiner wegweisenden Gesamtkonzeption: «In den 90er Jahren müssen wir unsere Hotels mit Ideen verkaufen, in sinnliche Software investieren! Wir müssen weg vom automatischen Bereitstellen einer Dienstleistung, die der Gast weder braucht noch will. Gerade in der Schweiz wurde sehr viel Geld in den Service gesteckt, während uns mehr für Investitionen blieb. Auch wenn das übers Jahr nur zwei, drei Prozent sind, so läppert es sich zusammen.» Folgerichtig sind von den 45 Quisisana-Mitarbeitern unter dem jungen Direktor *Thomas Fanselow* die 10 in Therapie, Beauty und Fitness tätigen nur teilzeitbeschäftigt: Gearbeitet wird nur bis 13 Uhr. Auch auf eine Couverture wird verzichtet – dafür steht ein «rollender Portier» mit Limousine zur Verfügung. Der Erfolg gibt Krämers Konzept recht: Bei einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 8,5 Tagen beträgt die Bettenauslastung übers Jahr 65 bis 70 Prozent – Baden-Badens Durchschnitt beträgt etwa 40 Prozent. □

Treuhandanstalt

Ausschreibungsende: 27. August 1992

Ausschreibung von

LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN und TOURISTISCHEN IMMOBILIEN

in den Neuen Bundesländern

Objekt-Nummer, -Name, Ort *(in Klammern: Kurzbeschreibung und Nutzungsmöglichkeit)*

Landwirtschaftliche Betriebe

(LI-1) Bebautes Grundstück der Müritzfleisch GmbH
0-2601 Linstow / Mecklenburg-Vorpommern
(Alte Poststation "Bornkrug" - Gebäude unter Denkmalschutz, 5.090 qm, zusätzlich 21 ha Ackerfläche; Nutzungsmöglichkeit: Hotelbetrieb, Landwirtschaft)

(LI-2) Hähnchenmastanlage der Thüringer Geflügelhof GmbH
0-6541 Waldeck / Thüringen
(2 erschlossene Bereiche á 5 ha, mit je 10 Leichtbau-Hallen, mit je 1.000 qm Grundfläche im Wald; Nutzungsmöglichkeit: Hähnchenmastanlage)

(LI-3) Rinderstall Liepen der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Liepen / Mecklenburg-Vorpommern
(ca. 350 Mastplätze, 1,5 ha Wirtschaftshof, ca. 350 m Seeufer; Nutzungsmöglichkeit: Landwirtschaft und/oder Freizeit)

(LI-4) Schweinemastanlage mit Freiland am Linstower See der Müritzfleisch GmbH
0-2601 Linstow / Mecklenburg-Vorpommern
(ca. 180 Mastplätze, 2,1ha, ca. 200 m Seeufer mit Bootsschuppen; Nutzungsmöglichkeit: Landwirtschaft, Freizeit, Tourismus)

(LI-5) Werk Berge der Perleberger Geflügelausrüstungen GmbH
0-2901 Berge / Brandenburg
(40.000 qm, davon 20.000 qm bebaut mit Betrieben der Metallverarbeitung; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbeansiedlungen, Ausrüstungen für Geflügel- und Kleintierhaltung)

(LI-6) Zentrale Rindermastanlage mit Wirtschaftshof der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Hohen Wangelin / Mecklenburg-Vorp.
(ca. 6.000 Mastplätze und ca. 2.500 Vormastplätze, rd. 1.000 ha Ackerfläche mit 20 - 32 Bodenpunkten; Nutzungsmöglichkeit: Feldbau und Rinderhaltung)

Touristische Immobilien

(LI-7) Bettenhaus der Tierzucht Groß-Stieten GmbH
O-2401 Groß-Stieten / Mecklenburg-Vorp.
(Bettenhaus, Baujahr 1955, 36 Zimmer, 60 Betten; Nutzungsmöglichkeiten, Hotel, Seminar-, Schulungseinrichtung)

(LI-8) Ferienhaussiedlung der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Damerow / Mecklenburg-Vorpommern
(6 Ferienhäuser/Finnhütten und 1 Gaststättengebäude, rohbaufertig, 20.000 qm am Jabelschen See, 10 Liegeplätze; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus, Gastronomie)

(LI-9) Ferienheim "Lochmühle" der Thüringer Geflügelhof GmbH
0-6521 Thalbürgel / Thüringen
(Gaststätte mit ca. 100 Plätzen, 42 Betten und 2 Wohnungen, 1,6 ha im Waldgebiet; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus, Hotel, Gaststätte)

(LI-10) Fläche am Linstower See der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin
0-2601 Linstow / Mecklenburg-Vorpommern
(Unbebaute Fläche, ca. 3,5 ha, 700 m Seeufer im Naturpark Nossentiner/Schwinzer Heide; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus)

(LI-11) Gutshof "Alt Gaarz" der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin
0-2061 Alt-Gaarz / Mecklenburg-Vorpommern
(Denkmalgeschütztes Gutshaus am See, Unterstellhalle, Stall mit Mehrzwecknutzung, 4,5 ha; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus, Hotel und Gaststätte, Reitstützpunkt)

(LI-12) Gutshof Blücherhof der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin
0-2061Blücherhof / Mecklenburg-Vorpommern
(Denkmalgeschützter Gutshof, u.a. mit Pferdestall mit 8 Boxen, Rinderstall, Speicher, Schmiede und Stellmacherei, 2 ha; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus, Hotel, Gaststätte, Freizeiteinrichtungen)

(LI-13) Kinderferienlager der Müritzfleisch GmbH
0-2861 Daschow / Mecklenburg-Vorpommern
(5 Bungalows und 1 Wirtschaftsgebäude, 2.500 qm in Ortslage und See-Nähe; Nutzungsmöglichkeit: Wohnbebauung, Tourismus)

(LI-14) Reiterhof mit Wirtschaftsgebäuden der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Hohen Wangelin und Cramon / Mecklenburg-Vorpommern
(24 Reitpferdeboxen, ca. 35 ha Koppelfläche mit Seeufer, Schafstall, Schweinestall; Nutzungsmöglichkeit: Freizeit mit Reit- und Fahrtourismus, Jungpferdeaufzucht)

(LI-15) Bebautes Grundstück der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Alt Gaarz / Mecklenburg-Vorpommern
(Gaststättenkomplex am See mit ca. 100 Plätzen, ca. 70m Seeufer, mit Grillplatz, 5.800 qm; Nutzungsmöglichkeit: Gaststättenbetrieb)

(LI-16) Bebautes Grundstück der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin
0-2061 Linstow / Mecklenburg-Vorpommern
(Gebäude der ehemaligen Brennerei, 1.900 qm am See mit Bootsschuppen; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus, Hotel- und Gaststättenbetrieb)

(LI-17) Bebautes Grundstück der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Linstow / Mecklenburg-Vorpommern
(Ehemaliger Guts-Katen, 3.573 qm in Ortslage; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus)

Gewerbliche Immobilien

(LI-18) Bebautes Grundstück der Thüringer Geflügelhof GmbH
0-6532 Bad Klosterlausnitz / Thüringen
(3 massive Lagerhallen, 1,8 ha im Wald; Nutzungsmöglichkeit: Lagerhaltung, Gewerbe)

(LI-19) Bebautes Grundstück der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin
0-2061 Hohen Wangelin / Mecklenburg-Vorp.
(Betriebsmaschinenhof, Werkstattkomplex, Bürogebäude, 9.800 qm in Ortslage; Nutzungsmöglichkeit: Wohnbebauung, Kleingewerbe)

(LI-20) Bauhof der Müritzfleisch GmbH
0-2061 Hohen Wangelin / Mecklenburg-Vorp.
(Werkstatt, Lagergebäude, 2 Remisen, 2 Sägegatter, Betonmischanlage, 2,2 ha; Nutzungsmöglichkeit: Baubetrieb, div. Handwerksbetriebe)

(LI-21) Bauhof Klocksin der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin
0-2061 Klocksin / Mecklenburg-Vorpommern
(Bürogebäude, Werkstatt, 4 Garagen, ca. 4.000 qm; Nutzungsmöglichkeit: Handwerk, Gewerbe)

(LI-22) Ehemaliger Geflügelschlachthof der Oderland Eier und Geflügel GmbH Strausberg
0-1230 Beeskow / Brandenburg
(Schlachthaus mit Kühlräumen, Heizhaus, Werkstatt, Bürogebäude, ca. 33.000 qm im Industriegebiet; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

(LI-23) Hähnchenmastanlage der Thüringer Geflügelhof GmbH
0-6541 Bobeck / Thüringen
(2 erschlossene Bereiche á 5 ha, mit je 10 Leichtbau-Hallen, mit je 1.000 qm Grundfläche im Wald; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

(LI-24) Kühlhaus Brandenburg der Kühlhaus GmbH Magdeburg-Brandenburg
O-1800 Brandenburg / Brandenburg
(Neubau-Komplex, ca. 19.000 qm, 5.800 qm Kühlfläche, Sozial- und Lagergebäude, Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

(LI-25) Tierzucht Sandbeiendorf GmbH i.A. der agromax AG
0-3511 Sandbeiendorf / Sachsen-Anhalt
(Stillgelegte Schweinezuchtanlage, 6 leere Produktionshallen á 9.260 qm, diverse Nebengebäude, 23 ha; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

(LI-26) Werk Düpow der Perleberger Geflügelausrüstungen GmbH
0-2911 Düpow / Brandenburg
(90.000 qm, davon 50.000 qm bebaut; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

(LI-27) Werk Wolfshagen der Perleberger Geflügelausrüstungen GmbH
0-2911 Wolfshagen / Brandenburg
(40.000 qm Betriebsfläche, davon 20.000 qm bebaut, u.a. Stahlbau, Drahtmattenschweißanlagen; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbeansiedlung, Drahtmattenherstellung)



Ausschreibungsbedingungen

1. Entsprechend ihrem gesetzlichen Privatisierungsauftrag beabsichtigt die Treuhandanstalt, die genannten LANDWIRTSCHAFTLICHEN / TOURISTISCHEN OBJEKTE im Rahmen dieser Ausschreibung zu veräußern.

   a) Bei Objekten in Form rechtlich unselbständiger Betriebe sind Gebote für das Sachanlagevermögen (Gebäude, Anlagen und Maschinen, Grundstücke) abzugeben. Das Vorratsvermögen wird zum Übernahmezeitpunkt bewertet.

   b) Bei Immobilien sind Gebote auf Gebäude und Grundstücke abzugeben.

2. Jedermann (Bieter) ist berechtigt, ein Gebot abzugeben.

3. Die Treuhandanstalt wird über die Veräußerung insbesondere unter Berücksichtigung des Preisangebots, eines hinreichenden Konzepts über Art und Umfang der Weiterführung oder Umstrukturierung des Unternehmens/Betriebes, gesicherter oder neu zu schaffender Arbeitsplätze sowie zugesagter Investitionen entscheiden. Diese Angaben sind Bestandteil des Gebots.

4. Interessenten werden aufgefordert, sich über die Objekte zu informieren. Unterlagen (Profile) können vorab über das Zentrale Ausschreibungsbüro kostenlos angefordert werden. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts übernimmt die Treuhandanstalt keine Haftung.

   Auf Anforderung erhalten Interessenten eine schriftliche Besuchsgenehmigung, auf deren Grundlage dann der Geschäftsführer/Betriebsleiter über das Unternehmen/Betrieb weitere Auskünfte erteilt.

5. Gebote sind in einem verschlossenen Umschlag abzugeben, der ausschließlich mit dem Namen des bebotenen Unternehmens/Betriebes zu kennzeichnen ist.

6. Gebote müssen spätestens bis zum 27. August 1992, 14 Uhr (Schlußtermin) bei der Treuhandanstalt, Leipziger Str. 5-7, O-1080 Berlin, eingegangen sein. Die Gebote werden unmittelbar nach Schlußtermin im Beisein eines Notars geöffnet. Das Gebot ist in Deutscher Mark abzugeben und gültig zu stellen für neunzig Tage ab Schlußtermin.

7. Berücksichtigt werden nur Gebote, die eine unwiderrufliche Bankbürgschaft in Höhe von 5% der Gebotssumme enthalten (Bietungsgarantie), gültig für neunzig Tage ab Schlußtermin. Die Bürgschaft wird nur dann fällig, wenn der Bieter sein Gebot nicht mehr aufrecht erhält oder den Abschluß eines Vertrages verweigert, der seinem Gebot entspricht.

8. Die Treuhandanstalt wird binnen neunzig Tagen nach Schlußtermin über die Veräußerung entscheiden. Die Treuhandanstalt ist nicht gebunden, sich für das höchste oder irgendein Gebot zu entscheiden.

9. Soweit Rückübertragungsansprüche angemeldet sind, bedarf die Veräußerung der Zustimmung des Berechtigten oder der Entscheidung nach § 3a VermG bzw. § 2 BInvG.

Bürozeiten des Zentralen Ausschreibungsbüros: Montag bis Freitag 9.00 bis 16.00 Uhr.

Weitere Informationen (Profile, Besuchsberechtigungen, etc.) erhalten Sie von:

Das genannte Büro von Arthur Andersen informiert über diese Ausschreibung. Arthur Andersen kann für einen Interessenten hinsichtlich jedes der hiermit angebotenen Unternehmen tätig weden.

ARTHUR ANDERSEN

CORPORATE FINANCE DIVISION

Stephan Kuhn
Binzmühlestraße 14
8050 Zürich

Tel. 01-3081888
Fax 01-3081801

oder direkt:

Treuhandanstalt
Zentrales Ausschreibungsbüro
Leipziger Straße 5-7
D-1080 Berlin/Germany
Tel. +49-30-31542619
Fax +49-30-31542661
Telex 305141 thaz d

Casino de Montreux

Mise sur les grands jeux

Le «nouveau» Casino de Montreux – par opposition à celui qui disparut dans les flammes lors du concert de «Deep Purple» – n'a jamais vraiment été à ce jour le lieu de rencontres privilégié des Montreusiens, tant en raison des erreurs qui présidèrent à sa réalisation que de la nostalgie liée au défunt bâtiment. Les choses pourraient toutefois changer sous peu.

Les Montreusiens auront la possibilité de faire du Casino leur chose en souscrivant à l'augmentation du capital. Le fait a été entériné la semaine dernière à la faveur d'une double assemblée générale résolument tournée vers l'avenir.

L'augmentation du capital – par le biais des actionnaires actuels qui augmenteront leur mises en proportion de leurs parts actuelles et par la création d'un capital autorisé de 300 000 francs – n'a pas pour seul but la recherche de l'affectivité des Montreusiens! Il s'agit surtout, au travers d'une récolte totale estimée à 1,8 million de francs – de se donner les moyens de maintenir l'équipement et l'infrastructure du Casino à un niveau concurrentiel acceptable. Le béton constituant l'enveloppe du bâtiment a pris de l'âge et près de 3 millions de francs (répartis sur trois ans) seront nécessaires pour assurer l'indispensable réfection. La restructuration des restaurants fait également partie des projets à concrétiser ces prochaines années.

Ce n'est pas tout: la Société du «Casino-Kursaal», présidée par le notaire montreusien *Pascal Pittet* – un homme très attentif à l'évolution des choses et qui préside également aux destinées de l'Office du tourisme des Diablerets – entend se donner les moyens d'être prête pour accueillir, le cas échéant et le moment venu, les grands jeux. Une étude destinée à recenser les aménagements nécessaires à ceux-ci est d'ores et déjà envisagée et le Casino entend bien miser sur le chiffre «35» pour assurer son avenir: il s'agit du numéro de l'article de la Constitution fédérale qui régit l'exploitation des maisons de jeux, article qui fait comme on le sait présentement l'objet d'une révision.

Les machines à sous nouvellement installées au Casino connaissent certes le succès mais cela ne fait pas tout: l'exercice écoulé s'est tout de même soldé par une perte d'exploitation de plus de 290 000 francs. *JCK*

Villars

En tête du hit-parade!

1991 a été une année touristique record pour Villars. La station a en effet enregistré au cours de l'exercice écoulé un taux d'occupation en tête du hit-parade cantonal: 50,5%. De quoi faire naître le sourire sur la plupart des visages réunis la semaine dernière à l'Hôtel du Parc à l'occasion de l'assemblée générale de l'Office du tourisme, sous la présidence de Franz H. Gilliéron.

Et de sourires il a précisément été question à cette réunion, une petite polémique ayant récemment enflammé les colonnes du journal régional «L'Est Vaudois» à propos de la densité du sourire du directeur de l'Office du tourisme, *Gilbert Brémi*. Vérification faite, il s'agissait d'une querelle plutôt clochemerlesque!

L'essentiel est ailleurs: alors même que le tourisme vaudois a enregistré en 1991 une baisse de 2% de ses nuitées, et cela dans un contexte globalement maussade, Villars a signé une belle progression avec 258 000 nuitées (contre 251 600 l'année précédente).

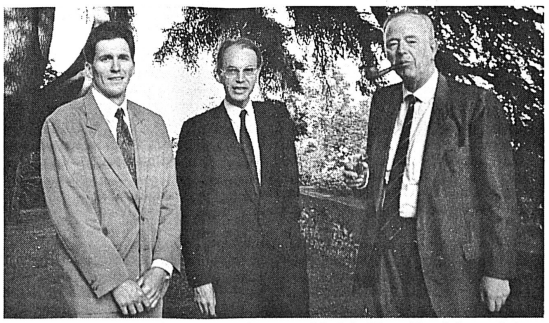
Certes, tout n'est pas encore gagné mais la nouvelle équipe dirigeante groupée autour du président Gilliéron et du directeur Brémi entend bien renforcer encore la politique d'accueil et d'information, tout en développant sa stratégie publicitaire. Plusieurs nouvelles manifestations figurent au programme de ces prochains mois tandis que la station vivra dès cette fin de semaine à l'heure d'un «Rendez-vous folklorique de Villars» européanisé. *JCK*

Canton de Neuchâtel

«M. Tourisme» aux commandes

«Le canton de Neuchâtel, c'est en quelque sorte un hôtel de 2500 chambres qu'il s'agit de vendre», explique d'emblée Yann Engel, le tout nouveau chargé de mission au tourisme ou plus communément «M. Tourisme». Ce poste, souhaité par le Conseil d'Etat en 1990 déjà, a permis d'ouvrir un crédit de 300 000 francs chaque année pendant trois ans. M. Engel est opérationnel depuis le 1er juin.

RENÉ JELMI



Le nouveau chargé de mission au tourisme neuchâtelois, Yann Engel (à gauche), en conversation avec Francis Sermet, délégué aux questions économiques, et le conseiller d'Etat Pierre Dubois. ***Photo René Jelmi***

L'idée de placer une personne au-dessus des organes existants, comme la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT) et des offices régionaux de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds, est exceptionnelle. C'est vraisemblablement la première fois, en Suisse, qu'une expérience de ce genre est mise en application. Il est vrai que le canton de Neuchâtel dispose d'un potentiel touristique à developper. Les approches traditionnelles ne suffisent probablement plus. Il faut faire davantage, mieux et différemment des autres», relève *Francis Sermet,* délégué aux questions économiques du canton. C'est en quelque sorte M. Sermet qui est à l'origine d'une recherche promotionnelle du tourisme neuchâtelois.

Cavalier seul?

L'activité du nouveau délégué au tourisme repose sur plusieurs bases. «Il faudra faire différemment. Par exemple, je n'ai pas le sentiment qu'une participation à des actions communes avec d'autres cantons soit directement utile pour Neuchâtel. La promotion économique en apporte la preuve puisque plusieurs industries nouvelles sont venues dans le canton à la suite de démarches directes», précise Francis Sermet.

Quant à *Yann Engel,* il s'engage à faire mieux, en développant plus particulièrement un service complet. «Il faut apporter des solutions toutes faites, qui présentent le moins d'ennuis, le moins de problèmes et surtout le moins de responsabilités possibles. Sur la lancée, il faudra s'en aller chercher le touriste à son domicile ou même à son travail. Il ne suffit plus d'attendre les visiteurs. Il faut organiser leur séjour... et les ramener à bon port.»

Objectifs précis

Le crédit mis à la disposition du tourisme neuchâtelois répond effectivement à trois critères bien précis. Il s'agira, pour une première actions de remplir les hôtels existants, par des démarches personnalisées. Coiffé d'une autre casquette, Yann Engel aura aussi pour tâche de développer l'infrastructure. «L'Etat pourra prendre en charge certaines réfections d'hôtels, en collaboration avec le Crédit hôtelier. Un recensement s'impose dans ce domaine, surtout lors d'une période économique particulièrement difficile.»

En troisième point, M. Engel pourra mettre en chantier une restructuration complète du système actuel de la promotion touristique et des différents offices qui s'en occupent. Des réunions mensuelles avec les directions de la FNT, des offices du tourisme de Neuchâtel, de La Chaux-de-Fonds, du Val-de-Ruz et du Val-de-Travers, sont déjà programmées. «Une stratégie se met en place, en collaboration avec les hôteliers du canton», développe Yann Engel.

Cibler les objectifs

Le développement hôtelier en recherchant aussi des investisseurs, voire de chaînes hôtelières, marque encore le programme de Yann Engel. Dans les objectifs immédiats, l'Hôtel Terminus, en face de la gare de Neuchâtel, aujourd'hui occupé par des requérants d'asile, puis l'Hôtel de La Vue-des-Alpes, fermé depuis plusieurs années, devront être remis en forme en faveur du tourisme. Une dizaine d'autres projets se trouvent encore dans des cartons que M. Engel devra ouvrir et surtout dépoussiérer.

«Nous sommes déjà partis sur des bases très saines. Il s'agit de réaliser du concret. Je ne suis pas un théoricien, mais un homme de terrain. Je vais m'engager afin de trouver les véritables problèmes, et surtout apporter des solutions», ajoute encore Yann Engel. □

Commentaire

Un risque calculé

En janvier 1989, le conseiller d'Etat neuchâtelois André Brandt *était parvenu à faire passer une nouvelle loi sur le tourisme. A cette époque, il avait été relevé: «Les hôteliers n'ont qu'à s'occuper de leurs affaires. L'Etat fera le reste!» Soudainement, et c'est heureux, les hôteliers neuchâtelois reçoivent un siège au comité de direction de la FNT. Puis, progrès encore, un crédit de 300 000 francs pendant trois ans est accepté par le Grand Conseil. Que de changements en quelque trente-six mois.*

Il est vrai que l'industrie horlogère, puis celle des machines, connaissent bien des difficultés. Et sans recul, avec une expérience modeste, par rapport à celle parfois centenaire d'autres régions du pays, le canton de Neuchâtel imagine la panacée. Un chargé de mission a débuté son activité, bien appuyé par le délégué aux questions économiques. On se rend compte – enfin – dans le canton de Neuchâtel, que le tourisme peut devenir une branche juteuse, alors qu'en 1989 encore, les hôteliers se situaient bien au-dessous de la barre des discussions.

Juste retour des choses, heureusement. Parmi ses objectifs, Yann Engel *devra, en priorité, remplir les chambres des hôtels existants, puis remodeler l'infrastructure touristique. Un programme particulièrement pesant certes, mais M. Engel a passé quatre années au service de tours-opérateurs américains. Une expérience qui doit servir, bien au-delà de la simple distribution de prospectus. Surtout vouloir faire autre chose, et le faire mieux: Un principe qui pourrait s'intituler «Un risque positivement calculé».* ***René Jelmi***

Swiss Congress & Incentives Destinations

Point fort sur le marketing

Le plan de marketing 1993 représentait le point fort de l'assemblée générale de Swiss Congress & Incentives Destinations à Zurich la semaine dernière. La discussion fort animée qui en a découlé a ravi le président Michel Ferla, directeur de l'Office du tourisme de Montreux.

CATHERINE CHAPUIS

Mieux vaut un débat plein de spontanéité qu'une assemblée générale trop rigoureuse, assurait M. *Ferla.* Les divers projets de promotion pour 1993 ont en effet porté au dialogue. Faut-il se pencher davantage sur le marché suisse qui fournit déjà la majorité des clients de congrès et d'incentives en Suisse ou mieux se faire connaître sur les marchés étrangers?

Josef Luggen, directeur de l'Office du tourisme de Grindelwald, penche pour la première solution. Il se heurte toutefois à l'opinion contraire de la plupart de ses collègues. Les 55 à 60% des séminaires proviennent en effet de la Suisse, admet *Athos Jacoma* de l'Office national suisse du tourisme (ONST), mais il est plus utile de se présenter à des gens qui ne nous connaissent pas encore.

Promotion à l'étranger

L'accent sera donc mis sur la promotion en Europe et aux Etats-Unis. 14 000 entreprises hollandaises seront sensibilisées au produit congrès et incentive de notre pays par l'envoi de cartes-réponses. D'autres mailings directs auront lieu en Angleterre et probablement en Scandinavie et en Allemagne. Par ailleurs, une enquête est en cours pour déterminer si de telles actions se justifieraient aussi en France et en Italie.

Aux Etats-Unis, Swiss Congress & Incentives Destinations continuera de participer à des actions particulières menées par Swissair. Elle réservera de plus une somme de 10 000 francs pour des voyages d'étude en Suisse. Une somme supplémentaire de 20 000 francs sera également offerte par l'ONST pour les voyages d'étude de participants internationaux.

Malgré tous ces efforts, il ne sera pas facile de s'imposer auprès d'entreprises de l'étranger sollicitées de toutes parts. Les représentants des villes suisses de congrès et d'incentives prendront donc leur bâton de pèlerin: ils s'adresseront directement, chez eux, à des membres d'associations ou de sociétés internationales susceptibles de sensibiliser eux-mêmes leur directeur international pour l'organisation d'un congrès dans notre pays.

Présence aux foires

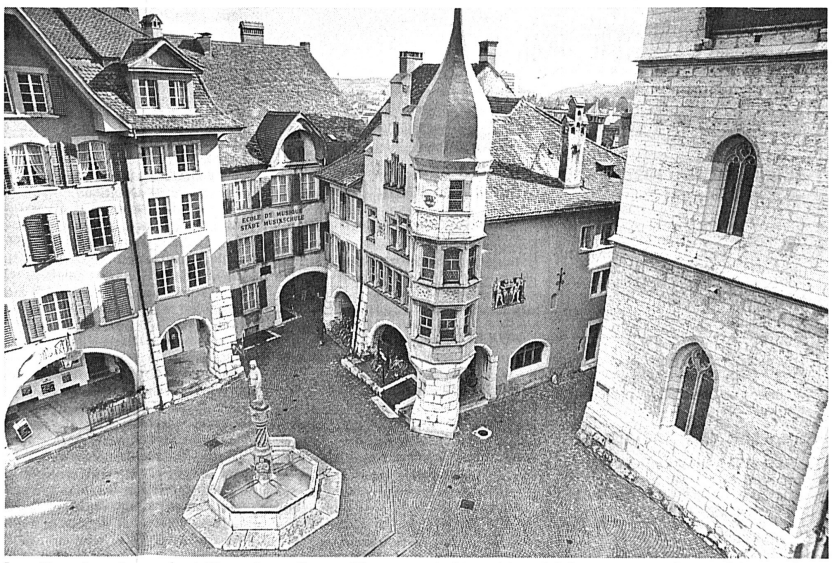
Swiss Congress & Incentives Destinations continuera aussi à être présente dans des foires telles que, principalement, CONFEX à Londres et EIBTM à Genève. Mais surtout, elle assurera comme auparavant l'organisation du Swiss Convention & Incentive Mart (SCIM) dont elle est très fière. Sa nouvelle formule, annuelle au lieu de tous les deux ans, remporte un franc succès, selon M. Ferla. La ville de Bâle, auteur de l'unique candidature, recevra le prochain SCIM du 9 au 11 mai 1993.

Collaboration avec l'EIBTM

La collaboration entre le SCIM et l'EIBTM de Genève, elle, engendre toutefois des désaccords. Confrères, selon les uns, concurrents, selon les autres. Doit-on obliger les participants du SCIM à faire un détour par l'EIBTM ou plutôt les envoyer au plus vite en circuit à travers la Suisse? Les visiteurs en décideront eux-mêmes, a expliqué M. Ferla, car la prochaine fois on leur posera individuellement la question.

Swiss Congress & Incentives Destinations projette enfin de faire dès cet automne de la publicité par l'intermédiaire d'Amexco, grâce à des articles dans sa revue «Expression» et un mailing à ses membres.

La nouvelle brochure luxueuse de Swiss Congress & Incentives Destinations soutient tous ses efforts promotionnels et publicitaires. Elle a été tirée en 70 000 exemplaires pour la somme de 300 000 francs. Elle comporte trois versions, adaptées aux marchés suisse, européen et d'outre-mer. □



Les villes suisses de congrès et d'incentives, telles que Bienne, ont décidé de faire valoir leurs atouts sur les marchés européen et américain. ***Photo htr***

Restoroute

Une première valaisanne

Le Valais a inauguré dans les Iles de Martigny, au cachet romantique, le premier restoroute du canton, baptisé «Relais du Saint-Bernard». Deux entités essentielles le composent: le restaurant proprement dit, tenu par Mövenpick, et le marché débordant de tous les produits valaisans... le vin excepté. L'inauguration officielle aura lieu en décembre.

PASCAL THURRE

Il était question un instant de créer plusieurs restoroutes en Valais. Finalement le canton n'en aura que deux, celui de Martigny et celui du Haut-Valais, prévu dans le secteur de Tourtemagne où déjà l'on a un œil sur les terrains nécessaires.

Pas de faux chalet, pas de faux goût pour marquer l'entrée de la N 9 dans le Vieux-Pays mais un bâtiment moderne, témoin du Valais 2000, une construction pratique, sur un étage s'insérant dans un environnement saisissant, avec ses étendues d'eau, son pont de mélèze, sa verdure et le décor des montagnes avec la tour de la Batiaz comme sentinelle.

La vitrine du Valais

Les promoteurs veulent faire de ce relais «la vitrine du Valais» à travers son marché, son bureau d'information, son centre d'animation, ses attractions. L'hôtellerie valaisanne bien sûr sera branchée sur ce secteur d'accueil où les touristes obtiendront tous les renseignements voulus en vue de leur séjour au «Pays des vacances», stations, hôtels, spectacles, itinéraires. Durant la bonne saison, les automobilistes de passage auront l'impression de vivre au cœur du Valais dans l'ambiance d'un marché de Provence avec fraises, asperges, poires, pommes ou raisin. Pas question cependant de vendre, même au marché, la moindre bouteille de vin. Le «Relais» sera ouvert tous les jours de l'année de 6 à 23 heures.

Réservation hôtelière

Le restoroute veut par ailleurs se brancher sur le monde hôtelier. «Nous sommes en train de mettre au point un département qui va intéresser au plus haut point les hôteliers», dit *Manuela Dondo,* responsable du «comptoir de l'information» créé dans le cadre du restoroute. Ce comptoir, qui fournit actuellement des informations touristiques sur le Valais, entend également procéder à des réservations. Les hôteliers seront prochainement contactés pour définir une forme de collaboration permettant de mettre sur pied un système efficace de réservation.

La cuisine sous vos yeux

Mövenpick qui gère actuellement vingt-quatre établissements en Suisse et à l'étranger va occuper dans son restaurant de Martigny quelque 70 personnes à plein temps et à temps partiel sous la direction de *Regula Sennhauser.* Quatre salles et trois terrasses sont à dispositon de la clientèle. Près de 600 places ont été créées dont 300 à l'intérieur de l'établissement. On compte sur un chiffre d'affaires annuel de 5 millions de francs. Les cuisiniers du Mövenpick vont mettre un point d'honneur, en plus de la carte traditionnelle, à réaliser les menus au gré du client, sous ses yeux, devant l'éventail des produits offerts ce jour-là par le marché valaisan.

Terminons sur des données capitales: l'an passé 13 millions de personnes réparties dans 6 millions de véhicules ont transité par Martigny. □

Nuitées

Recul en mai

L'hôtellerie suisse a enregistré 2,29 millions de nuitées au mois de mai, soit 87 000 ou 4% de moins qu'en mai 1991. Après quatre mois de légère progression, le mois de mai n'a pas souri à l'hôtellerie, malgré les bonnes conditions météorologiques. Selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), ce recul est surtout dû à la date du week-end de Pentecôte: en mai l'année dernière, en juin cette année.

Les Suisses n'ont pas pu profiter en mai de ce week-end prolongé propice aux excursions. Le tourisme intérieur a été de 6% inférieur à celui de mai 1991. La demande étrangère fléchissait également de 2%. Les touristes français et allemands se sont fait nettement plus rares qu'en 1991, puisque leur nombre a diminué de 15%.

La fréquentation des clients américains (+38%), italiens (+24%) et britanniques (+6%) a en revanche augmenté d'une année à l'autre. A noter toutefois que la demande américaine et britannique avait diminué l'année dernière, surtout en raison de la guerre du Golfe.

Cinq premiers mois

Durant les cinq premiers mois de l'année, l'hôtellerie suisse a enregistré au total 13,73 millions de nuitées, soit 41 000 ou 0,3% de moins qu'au cours de la même période de 1991. La demande intérieure à fléchi de 4% à 5,73 millions de nuitées alors que la fréquentation étrangère augmentait de 2,5% à 5,73 millions de nuitées. Il faut toutefois attendre les résultats du mois de juin pour tenir compte des excursions de Pentecôte et pouvoir comparer valablement les deux débuts d'année, estime l'OFS.

Dans les auberges de jeunesse, le nombre de nuitées de janvier à mai a diminué de 1,4% par rapport aux cinq premiers mois de l'année passée. *ats*

MARCHÉ IMMOBILIER

A remettre ou éventuellement **à vendre** dans le Chablais valaisan (Monthey–Aigle), jolie

auberge, café, restaurant + appartement

Chiffre d'affaire env. Fr. 750 000.– à développer. A voir absolument! Long bail. Prix de remise intéressant. Affaire idéale pour un couple. Faire offre sous chiffre 47731 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

47731/316512

Hôtel
A vendre

terrain avec plans et autorisation

pour construction d'un hôtel, prox. RN 1.
Agence immobilière
Nelly Gasser
Tél. (037) 74 19 59, (029) 5 20 40/5 15 55

P 47820/44300

Ile Maurice

A vendre, au bord de l'eau et en pleine propriété

superbe petit restaurant

romantique, avec bar, 50 places, construction en dur + pavillon attenant avec 3 chambres et 1 studio. Patente à disposition.
Pour traiter et renseignements:
Fax (00230) 212 3099
Téléphone (00230) 212 0239
de 7 à 14 heures

P 47721/44300

NEUCHÂTEL
A remettre en été 1993 au centre de la ville

Restaurant du Jura

(brasserie, café-restaurant de 150 places). Excellente affaire de bonne renommée.
Appartements et chambres à disposition.

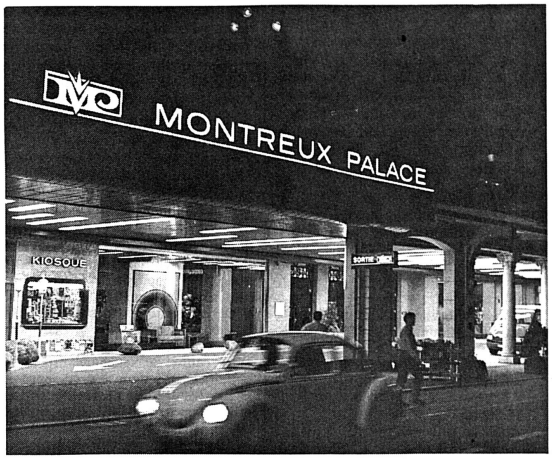
Faire offre détaillée avec certificats et références à
Régimmob SA
Ruelle W.-Mayor 2
2001 **NEUCHÂTEL**

A 47799/42790

Montreux-Palace

45 millions pour un «hôtel des congrès»

Ce sont plus de 45 millions de francs que la Société du Montreux-Palace SA s'apprête à investir ces prochaines années pour atteindre un double objectif: réaliser un véritable hôtel des congrès de 250 chambres et mener à bien la transformation de l'antique Pavillon des Sports pour en faire une salle de banquets/congrès de 1800 places.



Des projets ambitieux pour le Montreux-Palace... *Photo Alexander P. Künzle*

En professionnel sachant exactement où il va, *Alfred J. Frei,* directeur général du Montreux-Palace, ne dissimule pas son enthousiasme lorsqu'il décrit ce que devrait être le futur Hôtel des Congrès de Montreux. Non seulement parce que l'avisé gestionnaire qu'il est connaît la nécessité d'un tel établissement (dans une catégorie de prix 3 étoiles garni) pour la ville, mais encore parce que le dossier a d'ores et déjà fait l'objet de sérieuses études préliminaires.

Liaison avec le Centre de congrès

A ces éléments, il faut encore ajouter le fait que la Société du Montreux-Palace est propriétaire de la parcelle visée, à l'avenue des Alpes, idéalement située derrière le Montreux-Palace et à proximité immédiate du Centre de congrès et d'exposition. Le projet étudié prévoit par ailleurs une grande capacité d'accueil pour le parcage des voitures: cinq niveaux, soit deux étages pour les besoins du futur hôtel et trois étages pour des besoins publics. L'ensemble bénéficiera de liaisons directes avec le Montreux-Palace et le Centre des congrès, offrant ainsi une attractivité toute particulière.

Il est prévu de créer une entité juridique différente pour la réalisation du futur hôtel, au sein de laquelle la Société du Montreux-Palace aurait toutefois la majorité. Le programme prévoit la mise à l'enquête du dossier au printemps 1993, puis une mise en route du chantier aussi rapide que possible, étant admis que deux à trois ans de travaux seront indispensables pour assurer la réalisation d'un immeuble de sept niveaux.

Un autre projet important devrait se trouver concrétisé plus rapidement encore: la transformation intégrale du fameux Pavillon des Sports, situé entre le Palace et la Grand-Rue. Cet important ensemble, appartenant à l'histoire même de Montreux, en classe 1 de l'inventaire des monuments historiques, bénéficiera d'une réhabilitation architecturale complète, dans le strict respect de son cachet d'origine. Cela aura pour effet la disparition définitive du dancing Hazyland (lui-même successeur du fameux Strobe da la grande époque psychédélique de Montreux) au profit d'un centre de banquets/congrès de 1800 places. «Un tel équipement sera le bienvenu car nous nous trouvons parfois un peu à l'étroit lorsqu'il s'agit de faire face à de nombreuses demandes simultanées de grosses manifestations», commente Alfred J. Frei, en précisant que le futur complexe bénéficiera également d'une scène mobile, du côté du lac. L'opération est budgétisée à 10 millions de francs et les travaux débuteront selon toute vraisemblance en septembre/octobre de cette année déjà.

Investissements bien pensés

De tels investissements n'effrayent-ils pas dans la conjoncture actuelle? Pour le directeur général du Montreux-Palace, il n'y a pas de craintes à avoir: les projets en question correspondent à des dossiers soigneusement étudiés qui s'inscrivent parfaitement dans le développement de la clientèle montreusienne de groupes. Leur concrétisation contribuera même à faire du bien aux restaurants nouvellement crées par le Montreux-Palace qui ont, eux, un peu marqué le pas face à une certaine stagnation des clients individuels de l'établissement. Quant au Grand-Café, très largement ouvert sur la clientèle régionale, et au Harris Bar, bien ciblé, ils affichent aujourd'hui les preuves d'un succès jamais démenti. *JCK*

Cuisiniers vaudois en Chine

De l'usage de la pompe à vélo dans la gastronomie chinoise

La gastronomie fait partie de la culture: c'est dans le cadre d'un échange universitaire que les Chinois ont invité, en plus du conseiller d'Etat vaudois Pierre Cevey et de quelques professeurs, deux des cuisiniers les plus inventifs de ce canton, à savoir Carlo Crisci et Peter Baermann. Suite à ce voyage, un échange d'étudiants-hôteliers s'amorce entre les deux pays.

ANNE MANCELLE

En Chine, les écoles hôtelières ont un statut d'université et comportent toutes au minimum un restaurant public qui fonctionne tous les jours. L'école hôtelière de Shanghai compte même un hôtel de 300 lits, qui permet de confronter les étudiants avec la pratique.

Les deux chefs vaudois avaient pris 300 kilos de bagages avec eux: ils devaient en effet démontrer leur talent lors de deux invitations, qui devinrent trois par la suite... Il s'étaient munis de quelques accessoires et ingrédients indispensables, tels que truffes, foie gras, réduction de Bordeaux, poêles de téflon, centrifugueuse, mixer.

Bien leur en prit, car ces ustensiles n'existent guère en Chine, le wok – sorte de fait-tout en cône inversé – étant vraiment l'outil-clé des plats mijotés. Ces «ragoûts» de toute nature constituent l'essentiel de la gastronomie chinoise, avec les fritures. Le dressage à l'européenne, qui est une juxtaposition des éléments après leur élaboration et cuisson, y est peu connu et peu pratiqué.

La section cuisine des écoles hôtelières chinoises est divisée en départements: il y a par exemple le département de la cuisson à la vapeur, duquel dépend la fabrication des raviolis; les deux chefs vaudois ont été émerveillés de la technique de fabrication de la pâte, avec un tour de main dans le pliage qu'ils mettront à profit. Le département sculpture de légumes – navets et carottes – est toujours impressionnant pour un Européen: ces chefs d'œuvres au couteau de cuisine sont toujours dressés à part, sur un plat de présentation et non, comme on le voit parfois ici dans les restaurants chinois, sur le plat de service.

Pompe à vélo en cuisine

Le département du canard laqué a passionné les deux chefs, étonnés de découvrir l'importance de... la pompe à vélo dans l'élaboration de ce mets célèbre. *Peter Baermann* raconte: «Après que la bête ait été tuée mais non évidée, la pompe à vélo est utilisée pour séparer la peau de la chair. Ensuite la bête entière rassit trois à quatre jours. Elle est évidée par une ouverture pratiquée sous l'aileron. Un bout de bambou est ensuite inséré dans la cavité abdominale, pour que la bête ne se déchire pas au moment de l'étape suivante, qui consiste à la remplir d'eau. Ensuite elle est cuite 40 minutes dans un four spécial: un rideau de braise d'arbres fruitiers est à l'avant, créant un rideau de chaleur. Les broches sont fixées derrière ce rideau et on les badigeonne constamment de miel et de mélasse.»

Au marché, les deux chefs se sont émerveillés de la qualité et de la variété des légumes, le choix étant beaucoup plus large qu'ici. Sous le regard de diziaines d'étudiants, ils ont donc concocté deux menus dignes de leur réputation. En revanche, *Shouben Hao,* directeur de l'Ecole Jing Song, l'une des huit écoles hôtelières de Pékin, avertit le premier soir les cuisiniers suisses qu'ils étaient attendus le lendemain dans cette école... et devraient y préparer un repas pour 80 personnes, devant les caméras de la TV, le tout n'étant pas prévu! Il rassura les chefs, dans un propos qui disait à peu près ceci: «Que les honorables chefs demeurent sereins, mon école dispose d'un département de Western Cooking (= cuisine occidentale).»

Arrivés sur place, les chefs vaudois virent au premier coup d'œil que la cuisine ne comportait l'équipement nécessaire à la préparation d'un repas gastronomique à l'occidentale, mais qu'il y avait beaucoup de mains prêtes à aider. Il fallait improviser en 90 minutes, avec peu de moyens techniques, peu de produits de base mais beaucoup d'imagination. La centrifugeuse servit à étaborer des coulis de légumes de diverses couleurs et *Carlo Crisci* inventa entre autres des «spätzli au curry» qui connurent un franc succès...

Un Chinois à Lausanne

Un jeune diplômé chinois vient de terminer son stage aux restaurants universitaires de M. *Panigas* à Dorigny près de Lausanne et il poursuivra son séjour vaudois chez MM. Crisci et Baermann, la totalité du stage étant de quatre mois. Un autre jeune diplômé de l'Ecole de tourisme de Shanghai devrait lui succéder en avril 1993. Ces étudiants sont invités, voyage compris, par les trois restaurateurs.

Par ailleurs, ce voyage a suscité l'intérêt d'un des fils de Peter Baermann. Wolfgang, formé à l'Ecole hôtelière de Lausanne, a demandé de pouvoir faire son stage obligatoire au Swissôtel de Beijing, bien entendu aux frais de la famille, ce qui lui a été accordé par l'Ecole du Chalet-à-Gobet, et il a déjà reçu l'assurance des autorités chinoises d'obtenir le visa, ce qui n'est pas encore très fréquent! □

Canton du Jura

Tourisme à la ferme: petite offre, grande demande

Inquiets devant l'avenir de leur profession, les milieux agricoles jurassiens cherchent à diversifier leurs activités. Aussi, la petite guerre que beaucoup menaient contre le tourisme pourtant peu envahisseur que connaît le Jura se mue en un armistice. Mieux, nombre d'agriculteurs misent désormais sur le tourisme à la ferme.

VICTOR GIORDANO

On doit cette nouvelle orientation en premier lieu à l'Association des paysannes jurassiennes (APJ). De son propre chef et avec beaucoup d'opiniâtreté, elle a collaboré à la mise sur pied d'une Association du tourisme à la ferme (AJTF) créée l'automne dernier. Outre quinze membres individuels, elle compte trois membres collectifs, soit l'APJ, la Chambre d'agriculture du Jura et celle du Haut-Plateau franc-montagnard. A ce jour, vingt-cinq exploitants agricoles sont prêts à accueillir des vacanciers. Le cap de la trentaine devrait être franchi ces temps-ci. Quinze exploitants accueillent déjà des touristes depuis plusieurs années. La plupart figurent dans le catalogue des vacances à la ferme édité par l'Union suisse des paysans ou sont annoncés auprès des offices régionaux du tourisme, voire auprès de l'organisation de vacances Reka.

Approche minutieuse

Les agriculteurs jurassiens ont conscience d'offrir un type de tourisme qui correspond à celui que préconise globalement le canton du Jura: social, tourné vers la nature et la vie de famille. Malgré cela, ils ne se sont pas lancés à la légère. Le Service de vulgarisation agricole, attaché à l'Institut agricole de Courtemelon (école cantonale d'agriculture) a dispensé des cours de formation destinés aux cultivateurs se lançant dans le tourisme. Ont été abordées des questions telles que: comment percevoir la taxe de séjour, à quelles fins, quelles assurances convient-il de contracter, comment calculer le prix de location, quels frais y inclure, quels types de contrat conclure?

Bonne organisation requise

Outre ces questions matérielles, l'importance de l'accueil et la nature des liens à tisser avec les hôtes ont aussi été abordées. Les fermiers n'ont pas ignoré que le tourisme fleurit à une époque de l'année qui correspond à celle des grands travaux agricoles, celle où la paysanne est suroccupée, d'où une nécessaire collaboration de toute la famille.

Atouts importants

Pour l'heure, la majorité des fermiers-hôteliers se trouvent aux Franches-Montagnes. L'attrait de la région, le recours au cheval, voire à la roulotte tzigane attelée, constituent des atouts importants. Mais quelques exploitants des districts de Delémont et de Porrentruy sont aussi sur les rangs. Ces districts offrent, à de courtes distances, des buts d'excursions culturelles qui constituent une variété de l'offre que peuvent priser des familles citadines heureuses de retrouver, à côté du dépaysement rural, des domaines plus conformes à leur vie ordinaire.

L'analyse des nombreuses demandes de séjours à la ferme que reçoivent les offices du tourisme du Jura a mis en évidence la prédominance des demandeurs alémaniques. Hélas, rares sont les agriculteurs qui disposent des connaissances linguistiques requises. De là à mettre sur pied des cours à l'intention des intéressés, il n'y a qu'un pas qui sera bientôt franchi. La nécessité d'une position familiale favorable au tourisme, ouverte envers l'étranger et apte à dialoguer a aussi été soulignée. Acquérir une formation en histoire de la région a également été considéré comme un atout utile.



Finie la petite guerre! Nombre d'agriculteurs jurassiens misent désormais sur le tourisme. *Photo htr*

Quels investissements?

Sur le plan financier, l'accent a été porté sur la faible ampleur des investissements à consentir. Le logement à la ferme est en moyenne loué de 10 à 15 semaines par année. Ce taux d'occupation relativement bas ne permet pas de rentabiliser des investissements importants. Selon un sondage récent, l'investissement moyen rendu nécessaire est inférieur à 10 000 francs. Sur la base d'un prix de location moyen de 300 à 400 francs par semaine (pour quatre personnes), une telle somme engagée est assez rapidement amortie. A raison de 12 semaines de location par année, elle l'est effectivement après deux années déjà... sans tenir compte du travail de la paysanne, évidemment.

Comparaison favorable

Une comparaison avec le rendement moyen du travail agricole démontre que cette diversification peut être financièrement intéressante, spécialement dans les petites exploitations. De plus, l'engagement pris est facilement réversible, sans grands frais, ce qui laisse toute liberté d'action à l'agriculteur. Il peut renoncer à offrir des séjours à la ferme, si l'expérience ne se révèle pas concluante ou pour d'autres motifs. Des études ont conclu que le taux d'occupation précité pouvait être amélioré par diverses mesures: offres aux retraités (en vancances... toute l'année), offres au Tessin où les vacances scolaires estivales commencent en juin déjà (un mois avant le Jura), propositions de séjours en week-end auxquels plusieurs exploitants sont intéressés.

Soutien de l'Etat

Même s'il n'a pas encore été pratiqué à ce jour, l'octroi de soutiens financiers de l'Etat n'est pas exclu. Mieux, il est prévu dans la loi sur le tourisme. Toutefois, vu les difficultés budgétaires de l'heure, décision a été prise de réserver cette aide étatique en priorité aux aménagements hôteliers, vu aussi les graves lacunes d'équipements dont souffre l'hôtellerie jurassienne dans ce domaine.

Cependant, au titre des crédits d'investissements agricoles, l'octroi de prêts sans intérêts remboursables en dix ou quinze ans peut aussi être envisagé, en faveur d'agriculteurs qui ont aménagé un logement touristique dans leur ferme. Un tel soutien ne peut toutefois être octroyé que si l'endettement atteint un certain seuil. Le cas échéant, cette forme d'aide peut évidemment contribuer à améliorer la rentabilité d'une telle diversification agricolo-touristique. Cependant, vu la modestie des montants à investir généralement, de tels prêts ne seront sans doute pas fréquents. □

ADEL

Un million pour Leysin

Un million de francs! Tel est le montant apporté en cinq ans par l'Association pour le développement économique de Leysin (ADEL) aux activités touristiques de la station.

Les statuts de l'ADEL sont limpides: cette entité a pour but la recherche de fonds destinés à assurer le maintien et le développement de l'économie leysenoude, plus particulièrement de l'activité touristique, notamment en permettant à l'office du tourisme de jouer pleinement son rôle moteur dans ses trois fonctions essentielles: l'accueil, l'animation et la promotion. Le principe de base est fondé sur un esprit de solidarité qui fait que l'ADEL recueille des cotisations volontaires, calculées à priori à partir du 3‰ du chiffre d'affaires réalisé à Leysin.

Bénéficiant de l'appui total de la Municipalité, l'ADEL s'adresse non seulement à toutes les entreprises de Leysin mais également aux sociétés, groupes et autres compagnies réalisant une partie de leurs profits à Leysin. Les sollicitations sont aussi fermes que directes: Leysin vit à 90% directement ou indirectement du tourisme et la prospérité qui découle de cette réalité doit être soutenue par tous ceux qui en profitent. Les engagements sont pris pour cinq ans.

Créée en 1987, dans une conjoncture quelque peu différente, l'ADEL doit donc procéder aujourd'hui au renouvellement de la première tranche de ses cotisants. Plusieurs centaines de lettres soigneusement étudiées sont expédiées actuellement auprès des entreprises ciblées tandis qu'une plaquette explicative fait elle aussi l'objet d'une large distribution. La commune sollicite également régulièrement ses mandataires lorsqu'ils proposent leurs produits ou services dans la station.

Naturellement se pose aujourd'hui la question de la conjoncture: les entreprises n'auront-elles pas tendance à mettre en avant leurs difficultés dans le contexte de 1992 pour tenter de réduire leurs cotisations? De l'avis des milieux économiques et touristiques concernés, cela ne devrait pas être le cas: «Toute notre argumentation part du constat que Leysin a de nombreux atouts dans son jeu qui ne demandent qu'à être bonifiés pour devenir encore plus attractifs et véritables», explique *Denyse Cosendai,* présidente de l'ADEL. *JCK*

Diablerets/Bretagne

Jumelage touristique entre mer et montagne

La Bretagne du Sud déploie de nombreux efforts pour se faire connaître. Le Morbihan sera l'un des hôtes d'honneur du prochain Comptoir suisse. Marc Geissbühler, directeur de l'Office du tourisme des Diablerets, a profité de contacts établis dans ce cadre pour jeter les bases d'un jumelage entre la station alpestre vaudoise et la presqu'île de Rhuys. Il rentre de Vannes et recevra au début juillet les Bretons dans sa station.

ANNE MANCELLE

C'est début février que *Marc Geissbühler* rencontra pour la première fois les hauts responsables du tourisme de la région Bretagne Sud, dans le cadre de la préparation du stand du Comptoir. Les uns et les autres s'apperçurent alors qu'ils souhaitaient certes développer le tourisme, mais pas au détriment du patrimoine naturel ou culturel! Autre constat: la haute-saison du Sud-Bretagne s'étend de mai à septembre, la haute-saison alpestre est hivernale. Cette complémentarité devrait permettre un échange de clientèle – via une diffusion de documentation, des opérations de promotion, des dégustations, des échanges culturels – et peut-être même un échange de professionnels de la branche hôtelière...

Idée audacieuse

L'idée peut paraître audacieuse ou déconcertante, mais elle n'est pas dénuée de logique. Après tout, Gstaad et Saint-Tropez savent depuis longtemps qu'elles bénéficient de la même clientèle... Les deux partenaires vaudois et breton vont donc mettre à profit les mois qui viennent pour mieux se connaître, et c'est pourquoi Marc Geissbühler a fait voici peu un bref voyage pour découvrir de visu les attraits de la presqu'île de Rhuys. En juillet, il recevra aux Diablerets une délégation du tourisme du Morbihan et disposera peut-être lui-même d'un stand à la Foire de Vannes, qui aura lieu juste avant le Comptoir.

La presqu'île de Rhuys borde le Golfe du Morbihan et compte 9000 habitants à l'année et dix fois plus en été, notamment depuis la réalisation d'un important port de plaisance au Crouesty. Ce port est assorti de nombreuses maisons et résidences à louer, ainsi que d'hôtels édifiés dans une architecture soignée, inspirée de la tradition, avec recours à l'ardoise pour les toits et au granit pour les encadrements de portes et fenêtres. Un golf a été aménagé dans la même région.

La plus récente réalisation hôtelière du Crouesty est le centre de thalassothérapie Le Miramar, inauguré voici deux ans, lequel porte la double griffe de Louison Bobet pour les soins et du Royal-Monceau pour la gestion hôtelière: cet hôtel de première catégorie compte 120 chambres et 12 suites. Son architecture en forme de paquebot implanté sur un bassin d'eau en mouvement est audacieuse et a permis à toutes les chambres d'avoir vue sur la mer. Cet établissement voudrait bien séduire les Suisses, pour l'instant très fidèles à Quiberon (25% de la clientèle)...

Liaison aérienne

En été, les deux régions se rapprochent, grâce aux vols spéciaux entre Genève et Vannes mis sur pied par Lavanchy et Crossair à bord d'un Saab/Fairchild de 33 places. Cette liaison hebdomadaire s'effectue chaque samedi après-midi jusqu'au 4 octobre y compris. □

Tourisme neuchâtelois

«Oublier la morosité»

Le tourisme neuchâtelois n'échappe pas à la morosité du moment. Au chapitre des nuitées, une perte de 0,6% s'inscrit au bilan de 1991. Les efforts entrepris dans plusieurs directions semblent porter. Il est utile de souligner aussi que la prise de conscience des autorités cantonales est devenue réalité à la suite d'un rapport sur la promotion du tourisme édité le 16 mai 1990.

«Il s'agit en fait d'un recul de 1378 nuitées seulement. Nous pourrions certes nous réjouir et prétendre haut et fort que cette régression est bien minime, comparée à celle enregistrées par d'autres régions touristiques importantes, voire à celle de la Suisse en général. Le sentiment de sinistrose ne saurait toutefois ébranler ni la foi et l'enthousiasme, ni la perspicacité et la confiance, de ceux qui construisent le tourisme neuchâtelois», a notamment déclaré *René Leuba,* directeur, lors de l'assemblée générale de la Fédération neuchâteloise du tourisme.

Depuis l'an dernier, des décisions importantes ont été prises par le Conseil d'Etat et les responsables du tourisme. Dans une large mesure, par exemple, les hôteliers font désormais partie intégrante du comité directeur de la FNT. «Nous voulons faire avant tout confiance aux professionnels qui sont directement concernés», a ajouté *François Jeanneret,* président de la FNT. De plus, l'engagement de «M. Tourisme» démontre bien que les autorités neuchâteloises se veulent nettement plus dynamiques au niveau de la recherche de la clientèle touristique en faveur de l'ensemble du canton. *Yann Engel* était d'ailleurs présent à cette assemblée qui s'est tenue dans les magnifiques locaux du Château de Vaumarcus.

Ce printemps, de concert avec les offices du tourisme de Fribourg et du Valais, la FNT a entrepris un voyage de promotion en Angleterre. Trois manifestations ont été organisées à Londres. La FNT a également suivi l'ONST à Berlin, Francfort, Hambourg, Düsseldorf et Munich, sur le thème «Image de la Suisse». «Si l'on tient compte du nombre impressionnant de demandes de renseignements complémentaires qui nous ont été adressées ensuite de ce périple par des agents de voyages, transporteurs et journalistes, nous pouvons prétendre que les retombées de ce voyage ont été extrêmement profitables», a encore relevé René Leuba.

Un matériel publicitaire nouveau, et fort bien conçu, a été mis en circulation depuis le début de 1992. «Nous avons basé ce nouveau concept publicitaire sur les vacances actives. Les images font miroiter notamment les possibilités de pratiquer la voile, le tourisme pédestre et le cyclotourisme. *RJ*

La Gruyère

Nouveau logo

Lors de son assemblée générale qui marquait le premier anniversaire de l'Association touristique de la Gruyère (ATG), un nouveau logo a été rendu public. Ce mariage de la grue symbolique et du voyageur, au cœur de la Suisse, est prometteur pour tout le pays.

L'ATG, présidée par *Pierre Cottier* et dirigée par *Jacques Berset,* s'est installée à la Grand-Rue 3, à Bulle: au premier étage, ce qui montre bien que ce nouvel organisme, au sens de la Loi fribourgeoise sur le tourisme, a essentiellement un rôle de promotion à jouer, laissant aux offices locaux en place leurs missions traditionnelles d'accueil, d'information et d'animation. Les premiers mois ont été consacrés à la mise en place des structures de l'Association, la création du matériel publicitaire et promotionnel, l'informatisation du bureau... et les relations publiques. Le budget 1992 ascende à 550 000 francs, alimenté par toutes les communes de la Gruyère (375 000), l'Etat de Fribourg (75 000), les contributions privées et les cotisations (70 000), une partie des produits de la taxe de séjour (30 000): un financement modèle si l'on songe à l'engagement unanime de toutes les communes du district! *JS*

RÉCLAME

FIDELIO



LUDWIG VAN BEETHOVEN

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

POUR LES PROFESSIONNELS

Tél. 021/963 51 51

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

Destination

Ibiza se rachète une conduite

L'île d'Ibiza est à la recherche d'une nouvelle identité. Décidée à abandonner sa mauvaise image de marque de destination bon marché et peu fréquentable, elle tente de séduire une clientèle haut de gamme. Tâche difficile puisqu'il s'agit d'effacer plus de dix ans de «mauvaises» habitudes touristiques.

JEAN-PIERRE GROBART, IBIZA

Ibiza veut changer d'image, pour changer de clientèle. Elle veut se débarrasser des jeunes gens peu fréquentables qui ont constitué sa clientèle des quinze dernières années. Elle veut désormais séduire, avec de nouveaux arguments, une clientèle haut de gamme. Elle s'efforce pour cela d'améliorer son offre touristique et accentue sa communication. Ses efforts ont d'ailleurs été récompensés cette année par le prix britannique «Tourism for tomorrow» (voir encadré). Pour sa part, la station de Sant Antoni ne s'en tient pas là et réalise sa propre communication, basée principalement cette année sur l'attribution de ce prix. Mais l'image de l'île pèse encore lourd, très lourd...

Sant Antoni en pleine transition

La commune de Sant Antoni (en catalan, Sant Antonio en espagnol), se donne les moyens de ses ambitions. Moyens financiers, bien entendu. Le plan d'investissements prévoit un budget total de 2700 millions de pesetas (environ 46 millions de francs suisses) qui ont été ou seront investis pour le développement du tourisme. Le programme comporte trois axes majeurs. D'une part, «l'environnement»: protection des zones côtières et forestières (désormais à l'abri de l'urbanisation et des constructions), réfection des routes de bord de mer d'ici 1993 (budget: 4,5 millions de francs suisses), couverture obligatoire des discothèques anciennement à ciel ouvert et modernisation du port. Deuxième axe, «les infrastructures»: construction d'un nouveau réservoir d'eau et d'une station d'épuration (près de 26 millions de francs suisses). Enfin, «la ville»: rénovation du front de mer et construction d'une nouvelle promenade de bord de mer (5 millions de francs suisses), repavage du centre-ville, plantation de verdure et construction d'un amphithéâtre autour de l'église. Ces actions sont effectivement essentielles au développement d'un tourisme de qualité. Mais pour l'instant, les investisseurs privés – notamment les hôteliers – n'ont pas encore enclenché le pas aux pouvoirs publics. Ainsi l'offre hôtelière n'est pas à la hauteur de l'image recherchée par Sant Antoni. Mais une loi récemment votée sur la réglementation hôtelière va entraîner la disparition de 10 000 à 15 000 lits d'hôtels sur l'île, dont plus de 5000, à Sant Antoni et bon nombre de rénovations.

Habitudes à perdre

Les efforts commerciaux de Sant Antoni et de l'ensemble de l'île visent principalement les clientèles françaises et scandinaves, et délaissent Britanniques et Allemands qui ont contribué à bâtir la mauvaise image d'Ibiza ces quinze dernières années. Et les premiers résultats apparaissent. Le nombre de passagers aéroport français a augmenté de 86% entre 1990 et 1991, la France passant ainsi de la 8e à la 4e place. De plus, cette année, rien que sur l'avant-saison, le trafic en provenance de la France a progressé de 84%. La Suisse n'est pas en reste non plus. Malgré un marché relativement peu développé jusqu'à présent, le groupe Ibéria a inauguré début mai une ligne directe Genève–Ibiza. Les vols saisonniers (du 2 mai au 24 octobre) sont assurés par la compagnie Viva Air, sur Boeing 737, avec un départ le samedi matin et un retour le samedi après-midi. Comme l'explique *Antonio Mari,* maire de Sant Antoni, cette ligne n'est pas seulement une ouverture sur le marché helvétique, mais sur toute une partie de l'Europe.

Mais certains t.o. qui règnent sur Sant Antoni comme sur toutes les Baléares contribuent par leur action à entraver les efforts d'Ibiza. La presse locale ne manque pas de le faire remarquer, sans aucun ménagement. Le t.o. britannique Thomson a été ouvertement accusé en première page du quotidien «La Prensa de Ibiza» du lundi 18 mai 1992 de «concurrence déloyale» et de «guerre des prix». Il vend en effet des packages transport, 15 jours petit-déjeuner inclus, pour 13 000 pesetas, soit à peine 225 francs suisses. Le quotidien britannique «The Sun» expliquait déjà le vendredi 15 mai que Thomson avait été contraint de baisser ses tarifs de 60% pour vendre un grand nombre de réservations bloquées.

Sur la bonne voie

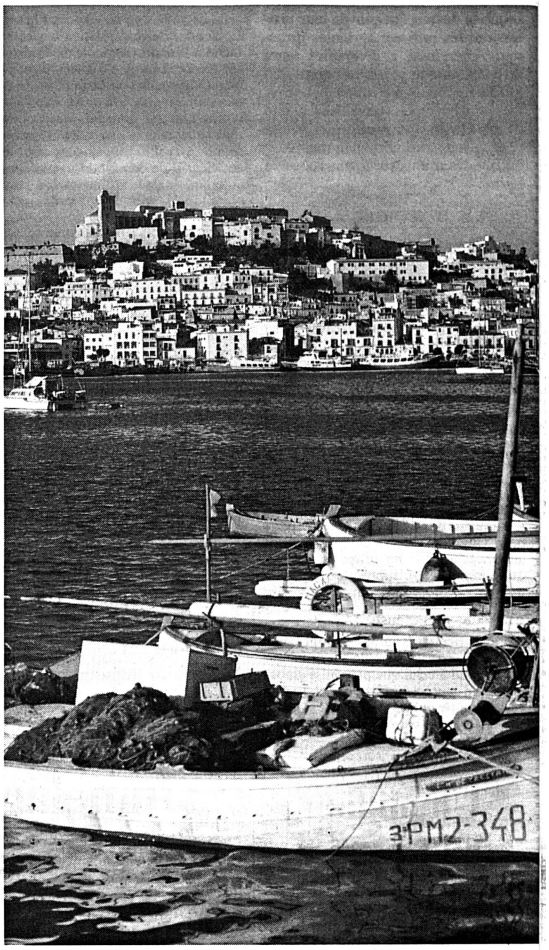
Malgré tout, les Baléares, Ibiza et Sant Antoni notamment, entreprennent actuellement des efforts importants pour tenter de séduire un clientèle composée de jeunes, mais aussi de «personnes âgées et de couples», selon Antonio Mari, en tirant l'image de marque et le niveau de l'offre vers le haut. L'action touristique s'engage donc sur la bonne voie, même si les choses n'en sont qu'à leurs débuts. Il s'agit en effet d'un investissement à moyen et long terme, qui n'est pas achevé et qui devrait porter ses fruits dans les années à venir. Mais la côte et l'arrière pays «ibicencos» abritent déjà des merveilles insoupçonnées de beauté et de tranquillité, arguments de vente trop souvent oubliés par les agents de voyage. □

Le prix «Tourisme de demain»

Le prix «Tourism for tomorrow» créé par l'Office du tourisme britannique, le Groupe d'étude des tours-opérateurs britanniques et la chaîne britannique Thames Television (et sa grande émission de tourisme «Whish you were here»), a pour but de reconnaître et d'encourager les exemples de développement touristique protégeant et embellissant l'environnement.

Les critères d'attribution du prix sont donc liés à l'innovation touristique, la qualité de l'offre, l'embellissement du site et la protection de l'environnement.

Les lauréats de 1992 sont:
- Lauréat mondial: le Népal, pour le développement et la protection de zones touristiques forestières.
- Lauréat européen: l'île d'Ibiza, grâce à la candidature de Sant Antoni, Santa Eulalia et Ibiza-ville qui ont battu la ville autrichienne de Vorarlberg. *JPG*



Ibiza veut changer d'image pour changer de clientèle. *Photo ht*

Europe

Trafic aérien libéré

Les ministres des transports de la Communauté européenne (CE) ont adopté à l'unanimité le troisième paquet de la libéralisation du transport aérien. De son côté, Swissair attend le résultat de la votation du 27 septembre sur le transit alpin (nouvelles lignes ferroviaires transalpines).

Un oui permettrait aux négociations sur le trafic aérien entre Berne et Bruxelles de débuter, selon *Philippe Thevoz,* porte-parole de la compagnie à Genève.

L'accord conclu entre les Douze autorisera notamment le cabotage, après une période transitoire de quatre ans. Cela signifie que les compagnies aériennes de la CE pourront assurer des vols intérieurs dans un autre Etat membre. D'ici là, Swissair espère que la Suisse sera intégrée à la Communauté, a indiqué M. Thevoz.

Diverses hypothèses

Selon *André Auer* de l'Office fédéral de l'aviation civile, plusieurs hypothèses sont envisageables pour rapprocher la Suisse et la CE dans le domaine du trafic aérien. La plus simple est l'adhésion. Mais cette issue demande un certain temps. Un oui à l'Espace économique européen (EEE) permettrait également d'arriver à l'objectif, le transport aérien étant compris dans le traité.

En revanche, un non lors de la votation du 27 septembre sur le transit alpin ferait également capoter l'accord de transit. Ce dernier comprend une déclaration d'intention entre la Suisse et la CE concernant le trafic aérien. Cette déclaration, qui deviendrait dans cette hypothèse lettre morte, prévoit l'ouverture de négociations entre la Suisse et la CE dans le domaine du trafic aérien, a précisé M. Auer.

Par ailleurs, la CE fait un lien politique entre l'accord de transit et l'EEE. Un refus le 27 septembre par le peuple suisse pourrait amener la Communauté à réagir par rapport au traité sur l'EEE. C'est comme un jeu de dominos, a déclaré M. Auer.

Autre hypothèse: un rejet populaire du transit alpin et du traité sur l'EEE. Dans ce cas, l'unique solution serait d'entreprendre des négociations sectorielles sur le transport aérien entre la Suisse et la CE. L'Office fédéral de l'aviation civile se prépare à cette éventualité, a déclaré M. Auer. *ats*

Etats-Unis

Attention: billets non valables!

Cri d'alarme de la Fédération suisses des agences de voyages (FSAV). Gardienne des bonnes mœurs, elle a mis en garde ses membres contre l'apparition sur le marché suisse de billets d'avion non conformes à la législation. Elle leur demande de ne pas vendre et de ne promouvoir ces billets.

Ces titres de transport, qui portent des mentions tels que «No fare» et «Void/If bought or sold», résultent d'un échange de bons de programme de fidélisation (Frequent Flyer) de United Air Lines, voire d'autres compagnies américaines, et sont vendus avec des rabais de 30 à 40%. Leur vente est non seulement interdite par les compagnies aériennes IATA et l'Office fédéral de l'aviation civile, mais également par le droit suisse en matière de concurrence déloyale, précise la FSAV.

Le détenteur d'un tel billet ne peut en fait utiliser celui-ci qu'à partir des Etats-Unis. Dans plusieurs cas, des passagers souhaitant partir d'Europe se sont vu refuser l'accès à bord et ont été priés d'acheter un billet aller-simple au tarif normal. *sp/MH*

TGV

Rames Atlantique à Genève

Dès le 4 juillet, une liaison quotidienne TGV sur les cinq existant entre Genève et Paris sera assurée par des rames du TGV Atlantique. Et dès cet automne, les nez orange feront progressivement place aux flèches d'argent et d'azur, plus silencieuses et confortables. Un sixième TGV, nouveau, partira aussi de Genève à l'aube. Rien de tel n'est pour l'instant prévu à Lausanne, ce qui confirme le déclin de la ligne du Simplon...

ANNE MANCELLE

Les départs de Paris assurés en TGV Atlantique pour Genève seront, dès le 4 juillet: le TGV 929 J.-J. Rousseau partant de Paris à 19 h. 13 (arrivée 22 h. 45), sauf les vendredis et samedis. Ces deux jours-là, c'est le TGV 927 Henri Dunant départ 17 h. 40 de Paris (arrivée 21 h. 11) qui portera robe d'argent. Dans l'autre sens, et dès le 5 juillet, c'est le TGV 920 J.-J. Rousseau partant de Genève à 7 h. 09 et arrivant à Paris à 10 h. 39 qui circulera tous les jours avec ce matériel Atlantique. Toutes les autres liaisons à l'horaire se poursuivent en matériel d'origine, soit avec les rames orange.

Dès le 27 septembre en revanche, d'autres dessertes Genève–Paris dans les deux sens seront desservies avec le nouveau matériel. Ce sera le cas du nouveau TGV du matin, qui complète l'offre des cinq autres liaisons quotidiennes. Il partira à 5 h. 40 de Genève avec arrivée à Paris à 9 h. 15.

Voitures plus élégantes

Le TGV Atlantique atteint des vitesses de pointe de 300 km et compte 10 voitures au lieu de huit, ce qui accroît la capacité de 30%, soit 485 places au lieu de 368, tout en offrant un meilleur confort grâce à une nouvelle suspension pneumatique. Les voitures sont aussi plus élégantes, tout particulièrement celles de première classe, dans lesquelles le principe des sièges face à face a parfois été adopté, le système d'implantation sur le schéma avion ou autocar ne faisant pas l'unanimité parmi les voyageurs. A noter que certaines voitures de première classe sont particulièrement élégantes: des petits compartiments de quatre sièges vis-à-vis, autour d'une table à éléments rabattables, ont été créés. La table est ornée d'une lampe d'ambiance orangée, qui n'exclut pas la lampe de lecture halogène individuelle pour chaque voyageur. Les sièges sont rabattables, pour permettre un accès aisé aux places près de la fenêtre. Ces compartiments sont séparés du couloir central par deux parois de verre fumé, donnant l'impres sion d'un petit salon.

Succès rapide

Bref bilan de dix ans d'existence d TGV Sud-Est, auquel la Suisse est rat taché: 168 millions de voyageurs (l tronçon Lyon–Paris pèse évidemmen de manière significative dans ce nom bre). Le réseau de ce TGV Sud-Est es actuellement long de 2560 km et 108 ra mes y circulent, reliant 50 à 60 villes (se lon saison), alors qu'il n'y en avait qu douze au départ. Le trafic ferroviaire pratiquement doublé dans les région desservies durant cette décennie.

Succès encore plus rapide pour l TGV Atlantique, mis en service voic quelque trois ans, d'abord sur Brest pui sur la Bretagne Sud et le Sud-Ouest. L totalité des investissements du seul TG Atlantique – rames et lignes – frise les milliards de francs suisses, offrant un rentablité financière de 12% et une ren tabilité socio-économique de 23%. O peut comparer le dynamisme français la pesanteur de Rail 2000 dont le coût dit-on aujourd'hui avec effroi, pourrai ascender à 9 milliards de francs suisses Eh bien, rien qu'entre 1990 et 1994, l SNCF aura investi 45 milliards de franc français pour la grande vitesse seule ment...

MELI-MELO

Inter-rail sur la sellette

A cause de la nouvelle loi de la Communauté européenne (CE) sur la libéralisation des tarifs des transports ferroviaires, le billet inter-rail pour les jeunes de moins de 26 ans est sur la sellette. Dès le 1er janvier 1993, ce billet bon marché devra être adapté à la nouvelle réglementation ou supprimé. Toutefois, il est peu probable que l'inter-rail disparaisse, a indiqué *Christian Kraeuchi,* porte-parole des CFF.

Les jours du billet inter-rail, tel qu'il est proposé actuellement, sont comptés. Le billet est vendu à 240 ECU (440 francs suisses) et permet la libre circulation des jeunes sur 24 réseaux européennes pendant un mois. Mais, selon le directeur marketing des Chemins de fer belges, cette politique de prix unique est aujourd'hui remise en question par la nouvelle loi européenne qui prône la libre concurrence.

Un groupe de travail réunissant le plus importantes compagnies ferrovi res d'Europe (Allemagne, France, Espa gne et Italie, notamment) se réunira Copenhague pour discuter de l'avenir d l'inter-rail. Trois variantes seront di cutées. La première serait de garder statu quo. La deuxième serait de régi naliser le billet (Nord, Sud, Est) et troisième serait de le supprimer pur ment et simplement. *al*

GV Zürcher Hotelier-Verein

Rückblick auf ein schwieriges Jahr

Wie an der im vergangenen Monat im Mövenpick-Hotel Airport durchgeführten 112. ordentlichen Generalversammlung des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV) zu vernehmen war, blickt die Stadt Zürich auf ein schwieriges Tourismusjahr 1991 zurück: Die Übernachtungszahlen gingen um 7,1 Prozent zurück, die Bettenbelegung fiel auf 53,5 Prozent. Entspannt hat sich hingegen die Situation auf dem Arbeitsmarkt.

MARIANNE MING-HELLMANN

Die ordentliche Jahresversammlung der Zürcher Hoteliers findet traditionsgemäss unmittelbar vor der Delegiertenversammlung des SHV statt. ZHV-Präsident *Donat Ludwig* eröffnete die Versammlung mit der persönlichen Erklärung, aus gesundheitlichen Gründen auf seine Kandidatur als Zentralpräsident des SHV verzichten zu müssen. Beim Erscheinen unseres Berichtes hat Ludwigs Bekanntgabe keinen Aktualitätswert mehr, ganz im Gegensatz zu seinem Appell an die Anwesenden, den neugewählten SHV-Präsidenten voll zu unterstützen.

Schwieriges Tourismusjahr 1991

Ludwig bezeichnete das vergangene Jahr als schwierig. Während gesamtschweizerisch die Hotelübernachtungen nochmals um 1 Prozent zulegen konnten, verzeichneten die 103 Zürcher Mitglieder-Betriebe (10 300 Betten) nach einer bereits 1990 spürbaren Stagnation 1991 gar einen markanten Logiernächte-Rückgang von 6,3 Prozent. Die Bettenbelegung in der Stadt Zürich ist auf 53,5 Prozent zurückgefallen. Interessant berührt bei diesen Zahlen die Tatsache, dass die in der Flughafenregion situierten 8 Betriebe, völlig trendwidrig, eine Logiernächtezunahme von 6,7 Prozent verbuchen konnten. Als positiv bezeichnet der Präsident die Entspannung auf dem Arbeitsmarkt.

Personelles . . .

Als Vorstandsmitglieder für eine weitere Amtsperiode von 3 Jahren wiedergewählt wurden *Michel Rey* (Baur au Lac) und *Werner Wartmann* (Wartmann, Winterthur), alle übrigen Vorstandsmitglieder wurden im Amt bestätigt.

Die Kontrollstelle wurde um einen dritten Ersatzmann, gewählt wurde *Joseph Schmidtpeter* (Seidenhof), erweitert. Für die zurückgetretenen ordentlichen Delegierten beim SHV, *Marc Bloch* (Hotel Zürich) und *Gérard Ebener* (Zürcherhof) wurden neu die beiden ZHV-Vorstandsmitglieder *Bernard Seiler* (Neues Schloss) und *Peter Vogel* (Arc en Ville) gewählt.

. . . und Finanzielles

Jahresrechnung und Budget wurden einstimmig genehmigt. Zu Diskussionen Anlass bot hingegen die Leistungsänderung an den in permanentem Finanztief steckenden Verkehrsverein. Die Anwesenden einigten sich schliesslich auf eine Erhöhung der Logiernächte-Taxe um 20 Rappen, der pro Jahr und Betrieb zu entrichende Höchstbetrag wird um 7000 Franken auf 62 000 Franken festgelegt. Die Erhöhung gilt ab 1993, die Indexierung der Leistungen wurde mit hauchdünnem Mehr gutgeheissen.

Aus dem auf stolze 600 000 Franken angewachsenen Propagandafonds werden im kommenden Jahr verschiedene PR- und Mitarbeiteraktionen durchgeführt. Als PR-Massnahme ist der Druck einer sechs Monate umfassenden Veranstaltungsbroschüre vorgesehen, aus welcher der Gast die Spielpläne von Opernhaus, Tonhalle und Schauspielhaus ersehen kann. Die Mitarbeiter ihrerseits möchte man mit einer Einladung (Musical, Zirkus, Dinosaurier-Ausstellung) beschenken. In Anbetracht der Imageprobleme, unter welchen die Branche nach wie vor leidet, erachtet die Berichterstatterin die präsentierten Vorschläge als eher phantasielos. Könnten 100 000 Franken – in Anbetracht des prallvollen Propagandafonds dürften es doch «es bitzeli mee» (Franken) sein – nicht innovativer eingesetzt werden?

Den Schluss der Tagung bildete ein Referat von SHV-Fürsprech *Christian Hodler:* «EG '92 und die Zürcher Hotellerie». Für Zürich als Wirtschaftsmetropole, so Hodler, könnte ein Schweizer EG-Beitritt einen Wachstumsschub bedeuten. Der Nachteil: Die grossen Verkehrsachsen führen an der Limmatstadt vorbei. □



Alberto Amstutz con Stefano Valli e l'on. Dick Marty, *Foto Garbani*

Locarno

Festeggiato Alberto Amstutz

Lo scorso 8 giugno la Sezione locarnese albergatori della SSA ha festeggiato la brillante elezione di Alberto Amstutz alla presidenza centrale. Oltre ad un folto gruppo di amici di Alberto, parecchi sono stati gli invitati importanti che hanno partecipato alla festa presso l'albergo La Palma di Locarno.

Fra i presenti c'erano il presidente del Consiglio di Stato ticinese on. Dick Marty, i sindaci dei comuni di Locarno, Muralto, Minusio e il neo presidente della sezione albergatori di Locarno Enrico Ravelli.

Fra i diversi interventi durante la cena, spicca quello del presidente del Consiglio di Stato on. Dick Marty. Oltre a complimentarsi con Amstutz, che ha definito «ambasciatore del turismo svizzero», l'onorevole Marty ha espresso alcune considerazioni sul futuro dell'economia turistica ticinese e Svizzera. Egli ha fra l'altro detto che «non esistono formule magiche per risolvere i problemi dell'albergheria e del turismo. Per risolvere i problemi di questo fondamentale e capitale settore economico, non esistono soluzioni preconfezionate. Solo con il dialogo e le sinergie tra l'ente pubblico e le diverse associazioni riusciremo a superare gli ostacoli.» Il presidente del Consiglio di Stato ha pure annunciato che è sua intenzione mettere al più presto in cantiere il progetto di nuova legge sul turismo.

La presenza di importanti Autorità ai festeggiamenti per Alberto Amstutz è senza dubbio una testimonianza di stima e interesse rivolta ad uno dei più importanti settori economici del cantone. *ms*

Erfa-Gruppen



Wichtiges Vertrauensverhältnis

Stabübergabe bei der Erfahrungsaustausch-Gruppe (Erfa) 7: Anlässlich der letzten Sitzung übergab der bisherige Obmann *Christoph Ziegler* vom Arosa Kulm Hotel (rechts) das Zepter an *Olaf Reinhardt* vom Seehotel Kastanienbaum LU. Ziegler leitete die Erfa-Gruppe 7 während rund vier Jahren. Sein Ziel war es, die Homogenität innerhalb der Gruppe beizubehalten, das für eine effektive Arbeit wichtige Vertrauensverhältnis weiter auszubauen sowie die zwischenmenschlichen Beziehungen zu verstärken. *Foto zvg*

Bad Ragaz-Taminatal

Hauptversammlung

Die ordentliche Mitgliederversammlung des Hotelier-Vereins Bad Ragaz-Taminatal fand vor wenigen Wochen im Grand Hotel Hof Ragaz statt. Im Tagungssaal begrüsste Präsident *Jacques Zettel* die fast vollzählig anwesenden Mitglieder und Ehrenmitglieder und schritt in gewohnt speditiver Weise zur Behandlung der zahlreichen Traktanden. Sein Jahresbericht legte Zeugnis ab von der Vielfältigkeit der präsidialen Pflichten und Vorstandsarbeit sowie der zu guter Lösung geführten Probleme. Kassenwart *Cuoni Meier* hatte die Finanzen stets gut im Griff, so dass sein Bericht und das vorgelegte Ergebnis mit anerkennendem Applaus genehmigt wurde. Der Vorstand empfahl für 1993 eine teuerungsbedingte Anhebung der Hotelpreise um fünf Prozent. Jacques Zettel und Hans Geiger orientierten über Aktualitäten im Kantonalen und Schweizer Hotelier-Verein und *Claudio Sandi* streifte in einem Tour d'horizon die Aktivitäten sowie Probleme und Zielsetzungen innerhalb des Kur- und Verkehrsvereins Bad Ragaz. Als Neumitglieder herzlich begrüsst wurden *Herr und Frau Liechti,* Direktionsehepaar vom Hotel Bristol.

Haupttraktandum bildete das Wahlgeschäft. Nach zwölf ereignisreichen und arbeitsintensiven Jahren als umsichtiger, beliebter Präsident wünschte Jacques Zettel Entlastung von seinem verantwortungsvollen Amt an der Spitze der Bad-Ragazer- und Taminataler-Hoteliers. Als Dank und Anerkennung für seine zwölfjährige hervorragende Vereinsführung wurde Jacques Zettel einstimmig zum Ehrenmitglied ernannt. Ebenso einstimmig wählten darauf die Hoteliers *Hans Geiger,* Direktor vom Grand Hotel Hof Ragaz, zu ihrem neuen Präsidenten. Claudio Sandi als Vizepräsident und Cuoni Meier als Kassier stellten sich zur Wiederwahl und wurden zusammen mit Jacques Zettel im Vorstand einstimmig bestätigt. Neu in den Vorstand wurde *Urs Buchser,* initiativer Direktor des Hotels Tamina, gewählt. CS

EHL

Promotion

Daniel G. Fuchs has accepted a position with Devon Development Corporation as Vice President of Operation of their Hotel Division.

Currently Devon Development is operating 6 Hotels in the 5 star category in various states. Mr. Fuchs will be relocating to the corporate Headquarter which is located in their Flagship Hotel the Carlisle in Omaha, Nebraska.

Mr. Fuchs was Food and Beverage Manager and Hote Sales lecturer at the Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches in Bluche. *mt*

Hotelierverein Zugerland

Blick zurück und ein Blick nach vorne

Gegen Ende des Ersten Weltkrieges, im Jahre 1917, wurde der Hotelierverein des Kantons Zug gegründet. Die Mitglieder des Kantonalvereins trafen sich vor kurzem im Hotel Guggital in Zug zu einer Geburtstagsfeier aus Anlass des 75jährigen Bestehens. Präsident Joseph Ruckli nutzte die Gelegenheit, in einer Ansprache die geschichtliche Vergangenheit des Vereins aufzuzeigen und einen Blick in die Zukunft zu werfen.

Für einmal standen die Hoteliers und Wirte des Kantons Zug mit ihren Gemahlinnen auf der anderen Seite des Buffets. Anstatt selber Gäste zu bedienen, konnten sie an der Geburtstagsfeier zum 75jährigen Bestehen des Hoteliervereins Zugerland im Hotel Guggital den eigenen Gaumen mit kulinarischen Kostbarkeiten verwöhnen lassen. Mit einem standesgemässen Festtagsmenu wurde der Anlass gebührend gefeiert.

In einer Begrüssungsrede gab Präsident *Joseph Ruckli* den Anwesenden einen kurzen geschichtlichen Überblick über die Vergangenheit des Vereins und wagte auch einen Blick in die im Moment recht unsichere wirtschaftliche Zukunft. Als Vertreter der jüngeren Generation blicke er aber recht optimistisch nach vorn, obwohl die Stagnation der Wirtschaft sicher noch eine Weile anhalten werde. Sehr verschieden seien die Meinungen über EWR und EG, ein Thema, das er kaum anzusprechen wage. Das Gastgewerbe erwarte aber vom EuropäischenWirtschaftsraum besonders eine Entspannung und Liberalisierung auf dem internationalen Arbeitsmarkt. Die Zukunft im Gastgewerbe sei aber sicher gewährleistet, wenn Marketing kein Fremdwort bleibe, eine aufgeschlossene Personalpolitik betrieben werde und jeder einzelne in seinem Betrieb eine persöhnliche Atmosphäre pflege.

Im Namen des Regierungsrates gratulierte Volkswirtschaftsdirektor *Robert Bisig* dem Hotelierverein zu seinem Jubiläum mit den allerbesten Wünschen für die Zukunft, in einer Zeit, wo vieles im Umbruch ist.

Heinz Probst, Direktor des Schweizerischen Hotelier-Verein, dankte im Namen des Dachverbandes für die erbrachten Leistungen des Hoteliervereins Zug, der sich in allen Zeiten bewährt habe und damit einen wesentlichen Beitrag im schweizerischen Hotelwesen geleistet habe. Die Zukunft müsse allerdings aktiv gestaltet werden. Mit dem Jubiläumstag könnte eine Basis für eine positive Zukunft gelegt werden.

Hans Estermann,
«Zuger Nachrichten»

CIG

Hohe Anerkennung

Das Comité de l'excellence européenne (CEE), zusammengesetzt aus Persönlichkeiten der internationalen Geschäftswelt, Politik und Kunst, verlieh den «Grand prix triomphe 1992» dem Centre international de Glion (CIG), höhere Fachschule für Hotel und Tourismus Management in der Schweiz. Die Übergabe des Preises fand in Gegenwart von Vertretern des CIG und des CEE in Paris statt.

«Diese Anerkennung zeichnet die pädagogische Ethik des Instituts, die Qualität und Humanität der Ausbildung, die sich an Studenten aus den verschiedensten Kulturen richtet, sowie die Kompetenz des Lehrkörpers aus.» Mit diesen Worten überreichte *Serge Vaissière,* Präsident des CEE, das Diplom sowie die Nachahmung der Statuette «La Renommée» des Bildhauers Merignac an *Bernhard Gehri,* Präsident des CIG.

Der «Prix de l'excellence européenne» wird jedes Jahr an eine Persönlichkeit, eine Institution oder ein Unternehmen verliehen, das sich in seinem Tätigkeitsbereich besondere Verdienste erworben hat.

Das Comité de l'excellence européenne wurde 1973 von René Cassin, Friedensnobelpreisträger von 1968, mit dem Ziel gegründet, die Kreativität und Leistung in den Bereichen der Kultur, der Wirtschaft und der Industrie zu fördern. Unter den Preisträgern der letzten Jahre finden sich namentlich die Uhrenmarke Piaget (Schweiz), die Société des bains de mer (Monaco) und Sécheron S.A. (Schweiz). *pd*

Die Ferien nähern sich

Flugsicherung: Engpässe sind angesagt

Das erste Ferienwochenende in weiten Teilen Europas brachte bereits erhebliche Verspätungen im Flugverkehr. Die in der Schweiz für die Flugsicherung zuständige Swisscontrol versandte vorsorglicherweise auf den gleichen Zeitpunkt eine Mitteilung, die für die kommenden Monate wenig Gutes verspricht.

«Starke Zunahme des Flugverkehrs führt auch in der Schweiz zu Erschwernissen bei der zivilen Flugsicherung», titelt die Swisscontrol und führt zum Beweis an, dass von Januar bis Mai 1992 der Linien-, Charter- und Geschäftsverkehr nach dem Instrumentenverkehr um neun Prozent zugenommen habe. Für die Sommermonate sei mit einer weiteren Zunahme zu rechnen, was in den Spitzenverkehrszeiten zu Engpässen im Luftstrassen- sowie im Anflug- und Abflugbereich führen werde.

Es sei daran erinnert, dass auch 1991 – trotz den Folgen des Golfkriegs und der Rezession – wenn auch ein kleiner, so doch ein Zuwachs der zu kontrollierenden Bewegungen von zwei Prozent zu verzeichnen gewesen war. Erst 1995 werden eine dem Verkehrsaufkommen genügende Zahl von Flugverkehrsleitern ausgebildet sein, berichtet Swisscontrol.

Ein neuer Hochleistungsrechner zur Verarbeitung von Radardaten ist in Genf seit Januar 1992 in Betrieb; derjenige in Zürich soll im Herbst dieses Jahres – also nach den hochsommerlichen Spitzen im Ferienflugverkehr – einsatzbereit sein.

Die gesamteuropäische Verkehrsfluss-Steuerungszentrale der Eurocontrol in Brüssel steht zurzeit im Aufbau und wird erst 1995 voll in Betrieb sein. Die bis dannzumal fehlende Harmonisierung im europäischen Luftraum macht sich besonders durch wenige direkte Strecken und überlastete Kreuzungspunkte bemerkbar. So kreuzen sich die grossen Luftverkehrsströme von Nordwest- nach Südosteuropa und von Nordost- nach Südwesteuropa über den Meldepunkten Trasadingen bei Zürich und St-Prex unweit von Genf.

Diese beiden Navigationshilfen gehören heute zu den meistbeflogenen Punkten Europas. Somit bleibt den Geschäftsreisenden unter der Woche am Morgen und den Ferienreisenden am gesamten Wochenende für wenigstens drei Jahre noch, sich mit Geduld – viel Geduld – zu wappnen. Reiseberater tun gut daran, ihre Kunden schon vor Abreise auf diese noch verstärkt zu erwartenden Wartezeiten vorzubereiten. *MC*

Ticino-Nachtexpress

Grünes Licht für frühere Abfahrt

Exakt einen Monat nach Aufnahme der Busverbindung zu nachtschlafener Stunde zwischen dem Flughafen Kloten und dem Tessin zieht der Initiant eine erste Bilanz. Währenddem sich das Fahrgastaufkommen von der Südschweiz Richtung Zürich zur Zufriedenheit entwickelt, blieb es in der Gegenrichtung (zu späte Abfahrt!) fast vollständig aus.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Den goldenen Schuss haben wir am vergangenen Samstag mit 32 Passagieren ex Tessin gelandet», lässt uns Nachtexpress-Betreiber *Franz Dähler* Anfang Woche zufrieden wissen.

Genau vier Wochen nach der Aufnahme einer nächtlichen Busverbindung zwischen dem Flughafen Kloten und dem Tessin und retour *(hotel + touristik revue* vom 23. April 1992) zieht der Direktor der Säntis Busreisen AG auf Anfrage eine erste Bilanz. Ganz so rosig, wie eingangs erwähnt, sah es aber in den ersten Tagen nicht aus, und als zweimal sowohl auf dem Hin- als auch auf dem Rückweg der Chauffeur einziger Fahrgast war, da begann selbst der optimistische Dähler ein wenig zu zweifeln. In der Zwischenzeit hat sich die Situation aber deutlich verbessert, wenngleich auch die Vorgabe von 30 bis 35 Passagieren pro Rotation noch nicht erreicht werden konnte.

Vor allem die Tessiner Reisebüros sind es, welche Ticketblöcke bestellt haben, die Fahrausweise selbst ausstellen und auch entsprechend buchen. So setzt sich die Kundschaft fast ausschliesslich aus Fahrgästen zusammen, die von Lugano und Bellinzona zu den frühen Abflügen nach Kloten und vereinzelt auch an den Carparkplatz in Zürich reisen.

Wider Erwarten gut, so Dähler, habe sich das Geschäft an den Wochenenden angelassen. Gleichzeitig auch ein Indiz dafür, dass der Businessreisende dieses Angebot (noch?) nicht nutzt. Ob es an der mangelnden Information liegt oder die Gründe anderswo zu suchen sind, möchte Dähler noch nicht beurteilen.

Eine gute Nachricht erreichte Niederuzwil am Montag dieser Woche. Die SBB haben dem Busunternehmen mitgeteilt, dass sie mit einer früheren Abfahrt vom Flughafen Kloten ins Tessin einverstanden seien. Anstelle von 23.40 Uhr dürfe der Bus schon eine Stunde nach der letzten Bahnverbindung, also vor 23 Uhr, den Airport verlassen.

Bei dieser Gelegenheit lobt Dähler vor allem die sehr kooperative Flughafendirektion, welche sich sehr viel Mühe genommen habe (beispielsweise das Aufstellen einer grossen Tafel oder das Auflegen der Prospekte), das neue Angebot zu fördern. Die echte Bewährungsprobe steht nun mit dem Einsetzen der Sommerferien-Reisewelle bevor. Ob der letzte Samstag mehr als nur ein zufälliger Glückstreffer war, wird sich schon bald weisen. Dähler jedenfalls gibt sich zuversichtlich: «Bis ein neues Angebot dieser Art bekannt ist, dauert es doch eine ganze Weile.» Das innovative Handeln und die angesagte Geduld hätten allein schon einen Erfolg verdient. □

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

Gut geklebt

Die unten aufgeführten glücklichen Gewinner werden zu den regionalen Jubiläumsveranstaltungen anlässlich des hundertsten Geburtstags der hotel + touristik revue in ihren Wohnregionen eingeladen. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Eine schriftliche Einladung wird folgen.

Die Veranstaltungen im Wanderzelt finden statt:

Tessin: 17. August in Ascona;

Graubünden: 18. August auf der Lenzerheide;

Ostschweiz: 19. August in Arbon;

Zürich: 20. August in Zürich;

Zentralschweiz: 21. August in Luzern;

Nordwestschweiz: 24. August in Basel;

Berner Mittelland: 25. August in Wabern bei Bern;

Berner Oberland: 26. August in Gunten;

Westschweiz: 27. August in Lausanne;

Wallis: 28. August in Sion.

Unter den regionalen Gewinnern wird anlässlich der Veranstaltung zusätzlich ein Flug mit der «alten Tante», der JU-52, ausgelost. Der JU-52-Flug findet am 15. September 1992 vom Flughafen Dübendorf aus statt. Voraussetzung ist dabei gutes Wetter, da die «alte Tante» nur für Sichtflug eingerichtet ist.

Gewinner der Region Tessin

Nadia Baumann, 6600 Locarno; *Jeanette Beisinger,* 6900 Lugano; *René Schuler,* 6828 Balerna; *Carlo Danioth,* 6900 Massagno; *Roberta Falconi-Corregioli,* 6874 Castel S. Pietro.

Gewinner der Region Graubünden

Georg Lehmayer, 7000 Chur; *Guido Cathomen,* 7000 Chur; *Fara Notter,* 7260 Davos Dorf; *Dominic Bachofen,* 7050 Arosa; *Franca Dietrich,* 7514 Sils-Maria.

Gewinner der Region Ostschweiz

Walter Kast, 9442 Berneck; *Heidi Günter,* 8260 Stein am Rhein; *Nelly Lippuner,* 9436 Balgach; *Astrid Steiger,* 9463 Oberriet; *Urs Martin,* 9240 Uzwil.

Gewinner der Region Zürich

Marianne Meier, 8424 Embrach; *Edgar Flury,* 8303 Bassersdorf; *Markus Kuhn,* 8005 Zürich; *Sonja Stamm,* 8055 Zürich; *Dani König,* 8044 Gockhausen.

Gewinner der Region Zentralschweiz

Heinz Hauck, 8832 Wollerau; *Johannes Eichinger,* 6002 Luzern; *Bernadette Frei,* 6048 Horw; *Barbara Hofer,* 6006 Luzern; *Sandra Galliker,* 6027 Römerswil.

Gewinner der Region Basel

Margrit Grieder-Pfirter, 4438 Langenbruck; *Sam Champion,* 4147 Aesch; *Esther Honold,* 4058 Basel; *Annagreth Linder,* 4056 Basel; *Claudia Meury,* 4107 Ettingen.

Gewinner der Region Berner Mittelland

Heidi Erne, 3006 Bern; *Wilhelm-Hans Winkler,* 3011 Bern; *Mark Neuenschwander,* 3137 Mittelhäusern; *Maurice-Paul Boillat,* 1636 Broc; *Andrea Veronika Moser,* 3138 Uetendorf.

Gewinner der Region Berner Oberland

Paul Klopfenstein, 3604 Thun; *Christine Berger,* 3800 Interlaken; *Christian Balmer,* 3812 Wilderswil; *Otto Reckna-gel,* 3818 Grindelwald; *Philipp Kämpfer,* 3800 Interlaken.

Gewinner der Region Waadtland

Charles Levy, 1820 Montreux; *Barbara Savoy,* 1836 Rossinière; *Marlise Fassbind,* 1201 Genève; *Robert Lammer,* 1020 Renens; *Jean-Marc Beyeler,* 1820 Montreux.

Gewinner der Region Wallis

Daniel Brunner, 3920 Zermatt; *Arnold Bayard,* 3920 Zermatt; *Sebastian Truffer,* 3904 Naters; *Friedrich Zemanek,* 3984 Fiesch; *Marianne Mudry,* 3963 Crans-Montana. *htr*

CARROUSEL







Die MarkeTeam AG im Berner Herrenschwanden hat den dritten Preis eines vom österreichischen Bundesministerium für Wirtschaft öffentlich ausgeschriebenen Wettbewerbs gewonnen. Die Gewinner sind **Peter Kühler** von MarkeTeam (links oben), der das Projekt gemeinsam mit **Beat Krippendorf** (rechts oben) und **Daniel Fischer** (unten) entwickelt hat. Das Ministerium suchte nach der «Erstellung eines Leitlinienhandbuchs für Tourismuskonzepte». Wien will damit den österreichischen Tourismusregionen und -gemeinden Entscheidungs- und Kontrollhilfen geben. Insgesamt waren 14 Projekte eingegeben worden.

★



Am 1. Juli 1992 übernimmt **Mario Lütolf** als Nachfolger von **Claudia Engeler** die Leitung der Abteilung Agenten-Services der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe. Mario Lütolf trat 1986 bei Imholz ein. Zuerst war er in der Abteilung Städtereisen als Area Manager/Einkäufer «Städteflüge und Rundreisen Europa» tätig. Seit 1990 leitet er als Geschäftsführer das Imholz-Reisebüro am Hauptsitz.

Lütolf schloss 1981 die Ausbildung zum Luftverkehrsangestellten bei der Swissair ab. Nach verschiedenen Auslandaufenthalten und Einsätzen als Reiseleiter promovierte er 1988 zum eidgenössisch diplomierten Marketingplaner.

★

Walter Vollenweider hat auf den 1. Juni bei Swissair das Route Management Far East übernommen. Vollenweider war von 1984 bis 1988 Chef Verkaufsförderung bei Swissair und ist in touristischen Kreisen schon deshalb bestens bekannt. Von 1988 bis 1992 stand Vollenweider dem Route Management Afrika vor.

★



Seit Anfang Juni ist der bekannte Medienfachmann und langjährige Reporter am Schweizer Fernsehen, **Karl Erb,** bei der AG Davos-Parsenn-Bahnen als Berater in Medienfragen tätig. Erb hat im Laufe seiner beruflichen Karriere immer wieder Mandate als Pressechef ausgeübt und bekleidet diese Funktion derzeit beim Schweizerischen Olympischen Komitee und beim Schweizerischen Verband für Pferdesport.

Mit Davos ist er als ehemaliger Pressechef des Spengler-Cups und grosser internationaler Skiveranstaltungen eng verbunden. Er gehörte als Vizepräsident des Organisationskomitees auch zu den Initianten des Daviscup-Spiels zwischen der Schweiz und Russland. Als einstiger Pressechef des Skiverbandes und Beauftragter des Schweizerischen Olympischen Komitees für die Überprüfung von Olympiakandidaturen kennt er vor allem auch touristische Zusammenhänge gründlich.

★



Silvio R. Kämpf hat per 1. April mit Serenissima Travel & Cruises in Nidau bei Biel einen neuen Reiseveranstalter ins Leben gerufen. Der Ein-Mann-Betrieb bietet Reisen nach Griechenland an. Das Programm umfasst Kaiki-Kreuzfahrten – Motorsegler in traditioneller Bauart für bis zu 20 Passagiere – durch die Kykladen und um den Südpeloponnes sowie Fly-and-Drive nach Mass hauptsächlich auf dem Peloponnes ab Athen mit Unterkunft in kleinen, typischen Hotels oder Pensionen. Zu Anfang bietet Kämpf seine Reisen per Mailing Verbänden, Vereinen, Interessengruppen und so weiter an. Silvio R. Kämpf arbeitete seit 1987 bei Klopfstein-Reisen in Laupen, zuletzt als Product Manager für Griechenland.

Montagnes neuchâteloises

Dissolution et regroupement

Et si nous parlions tourisme? «Unir nos forces et nos moyens afin de créer un organisme productif», a souligné le conseiller communal Georges Jeanbourquin lors de la dissolution de l'Office du tourisme de La Chaux-de-Fonds. En une petite heure, durant laquelle il a été surtout question d'un statut nouveau, est né l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises.

Ce pas en avant a été réalisé lundi dernier au Club 44 de La Chaux-de-Fonds. Les communes du Locle, ainsi que plusieurs autres municipalités des hauts du canton de Neuchâtel, ont décidé de mettre leurs forces dans un même groupement. En fait, l'image des Montagnes neuchâteloises pourra certainement être répercutée de façon plus directe, même en collaboration avec la Fédération neuchâteloise du tourisme, ainsi qu'avec les autres institutions directement intéressées. Dans un premier temps, le président de l'OTC, *Daniel Surdez,* restera au sommet de la nouvelle pyramide. Le directeur *Jean-Denis Flury,* sera chargé de la mise en place de la nouvelle institution, en collaboration avec les représentants des communes et tout naturellement des hôteliers et restaurateurs.

Un nouveau tour de manivelle vient donc d'être doné en faveur du tourisme des Montagnes neuchâteloises. «Il reste encore beaucoup à faire pour créer une force véritable afin de compenser les quelques pertes enregistrées en 1991», a relevé en apparté *Max Koçan* de l'Hôtel de la Fleur-de-Lys. Il est vrai qu'au chapitre des nuitées, la diminution avoisine 10% pour un chiffre total de 46 766. Il s'agira donc de redresser la situation... avec la collaboration de tous. *RJ*

"Unsere Empfehlung aus guter Erfahrung":

Zeitersparnis und zusätzliche Produktivität. Über 100 zufriedene Hoteliers.

Wir Fachhändler beraten Sie gerne:

IMTHOG AG 3001 Bern 031/24 33 12
Wickart, Kleeb + Partner AG 6330 Cham 042/41 45 45
Gastrodata 6645 Brione s/Minusio 093/33 83 97
NCR (Schweiz) Data Center 8306 Brüttisellen 01/833 33 11
Simultan AG 6246 Altishofen 062/86 81 71
1201 Genf 022/7?2 49 39
6903 Lugano 091/57 35 35

DIALOG hotel

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

hotel+ touristik revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 27 2. JULI 1992



WIR die GSC AG, ein junges und dynamisches Unternehmen, tätig in der Bewirtschaftung von Restaurationsbetrieben,

und

SIE motiviert, aufgestellt und Freude am Umgang mit netten Gästen sind das ideale Team.

Das ist der Grund, warum wir für unser **Pub In Uster** einen

Geschäftsführer/ Betriebsassistenten

suchen. Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie Herrn G. Gisler oder Herrn S. Schmucki oder Herrn Meier an.
Telefon (01) 740 72 40 oder (077) 61 81 40. Sie geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

O 47784/35335

Bla bla blabla **KOCH**.
Bla blabla, blab blabla bla und bla bla ba.

Bla suchen blabla **SERVICE MITARBEITER UND INNEN**. Bla bla Restaurant und bla crazy Bar.
Bla blabla bla! Bla blabla bla.

MOVIE
RESTAURANT • BAR

Babs, Didi oder Ettore freuen sich auf Deinen Telefonanruf und erklären Dir auch das Film-Blabla. MOVIE Luzern, 041 51 36 31. See you. Bla.

K 47843/332542

Wir suchen

Pächter oder Gerant

für ein stilvolles Restaurant/Bar, am Zürichsee, mit ausserordentlicher Ambiente. Voll eingerichtete Küche, Lager usw. vorhanden, klassische Möblierung.
Das Lokal liegt an bester, stadtzentraler Passantenlage mit 60 bis 80 Restaurant-/Barplätzen sowie knapp 60 Gartenwirtschaftsplätzen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Herrn B. Hug
Obersee Nachrichten AG
Hauptplatz 5, 8640 Rapperswil

47756/18015

Attraktives und umsatzstarkes Restaurant im Zentrum von Locarno sucht

Geschäftsführer(in) oder Aide du patron

Interessenten mit fundierter fachlicher Ausbildung und Erfahrung in verantwortlicher Position, vertrauenswürdig und belastbar, bieten wir selbständige und gut honorierte Jahresstelle.
Offerten mit den üblichen Unterlagen wie Zeugnisabschriften, Gehaltsanspruch und frühestem Eintrittstermin (Ausländer nur mit C-Bewilligung) bitte unter Chiffre 540-3600 an Assa, Schweizer Annoncen AG, 6001 Locarno.

47880/42790

Für die Führung eines lebhaften Hotelbetriebes (3 Sterne) in Lugano, suchen wir für Herbst 1992 oder nach Übereinkunft eine(n)

Geschäftsführer(in)

oder ein

Geschäftsführer-Ehepaar

Wir stellen uns selbständige Mitarbeiter vor, welche gute und fundierte Berufserfahrung in Gastgewerbe ausweisen können, Erfahrung in der Personalführung haben, Initiative und Freude am Verkauf und Kontakt mit den Gästen pflegen möchten.

Wir bieten eine attraktive Erfolgsbeteiligung.

Ernsthafte Interessenten (nicht jünger als 28 Jahre) schreiben uns bitte ihre Bewerbung mit Lebenslauf unter Chiffre 47814 an hotel revue, 3001 Bern.

47814/21970

DRAGOCO AG, Zürich
Leiter des Applikationslabors

Wir sind die Schweizer Niederlassung eines weltweit führenden Herstellers von Lebensmittelaromen. Um den ständig wachsenden Anforderungen des Schweizer Marktes auch weiterhin zu entsprechen, wird ab 1993 ein Applikationslabor errichtet mit folgenden Aufgaben:

- Evaluierung unserer Aromen in verschiedenen Lebensmitteln
- Erstellen von Produktepräsentationen für unsere Kundschaft
- Bearbeitung von Aromatisierungsproblemen in Zusammenarbeit mit unserem Stammhaus in Holzminden D.

Um dieses neu erstellte Labor erfolgreich zu führen, suchen wir einen selbständigen Lebensmitteltechnologen oder Koch mit vielseitiger Erfahrung in der Lebensmittelindustrie oder Gastronomie.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Ausbildungs- und Praxisnachweis, Bild und Handschriftprobe richten Sie bitte an die Geschäftsleitung der

DRAGOCO AG, Drahtzugstrasse 18, 8032 Zürich

47856/343617

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Money makes the world go round
Für die Akquisition von Firmen, Seminaren, Tagungen, Kongressen und Grossbanketten suchen wir den/die

Verkaufsleiter(in)

Schweiz–Südbaden–Elsass
(im Aussendienst

Unser Angebot:
- Verantwortung
- selbständiges Arbeiten
- Abwechslung
- Kundenkontakt/Reisetätigkeit
- ein kompaktes, modernes Produkt mit kompletter Infrastruktur
- modernes Entlöhnungssystem inkl. 13. Monatsgehalt und Erfolgsbeteiligung
- längerfristige Zusammenarbeit

Ihr Profil:
- nachweisbare und erfolgreiche Verkaufserfahrung in Hotellerie und Tourismus
- potentielle Kontakte zu Firmen, Seminar-, Kongress- sowie Reiseveranstaltern
- sicheres, verbindliches Auftreten, Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick, kontaktfreudig
- dynamische(r) Verkäufer(in)

Unser Profil:
Alles unter einem Dach:
5-Stern-Hotel, 500 Betten, 2 Restaurants, 1 Bar, Bankettservice, Health Club, Club-Dancing und Congress Center Basel, Veranstaltungsräume mit modernster Technik für Bankette und Kongresse von 10 bis 2000 Personen, 3 Ausstellungshallen, 1600 Parkplätze vis-à-vis.

Sind Sie interessiert?
Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an das Personalbüro.
Absolute Diskretion zugesichert.

Messeplatz 25, 4021 Basel
Telefon (061) 692 33 33

47693/3387

WYSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel ★★★★-Restaurant
Schwyz (Zentralschweiz)

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August oder nach Übereinkunft

Réceptions-/ Büropraktikantin

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst sind selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Familie G. Gaffuri-Wyder
Telefon (043) 21 19 22

47619/32700



am Hauptplatz
6430 Schwyz

Tel. 043 21 19 22
Fam. G. Gaffuri

Ihre Herausforderung

Restaurants Du Nord
Rossmarktplatz 13, 4500 Solothurn

... wollen Sie mit uns gemeinsam neue Dimensionen erreichen ...
... möchten Sie für überdurchschnittliche Leistungen ein ausgezeichnetes Salär erhalten ...
... haben Sie Talent, sind Sie kreativ, und können Sie mitdenken ...

Damit wir dies verwirklichen können, brauchen wir noch

- **Jungkoch/Alleinkoch**
- **Betriebsassistent**

(mit Koch- und Bürokenntnissen)

Rufen Sie noch **heute** unseren **Herrn Bögli, Telefon (065) 23 35 45** an; wir freuen uns Sie kennenzulernen.

A 47813/319511

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–12
Internationaler Stellenmarkt	14+15
Stellengesuche	15
Tourismus	15

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	13
Marché international de l'emploi	14+15
Demande de l'emploi	15
Tourisme	15

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

5-Stern-Hotel im Kanton Bern sucht in Jahresstelle einen

2. MAÎTRE D'HÔTEL

Erfahrung in gepflegtem A-la-carte-Service und in der Führung einer mittleren Brigade. Eintritt nach Vereinbarung.

Restaurant in der Stadt Bern hat eine Aushilfsstelle offen für eine(n)

CHEF DE SERVICE

Freitags- und Ferienablösung sowie Einspringen, wenn's «brennt». Erfahrung im Service und Flexibilität sind gefragt. Eintritt sofort.

Einen

VIZEDIREKTOR

suchen wir für einen 4-Stern-Betrieb in der französischsprachigen Schweiz.
Anforderungen: fundierte Hotelfachausbildung, Erfahrung vorwiegend an der Réception und in der Mitarbeiterführung. Eintritt nach Übereinkunft.

Gesucht ist ein

KÜCHENCHEF

für einen Betrieb in der Stadt Bern mit neu eingerichteter Küche. Zirka 8 Mitarbeiter. Eintritt August oder September 1992. Eine echte Herausforderung für einen initiativen, dynamischen Sous-chef, welcher den Schritt zum Küchenchef wagen möchte.

Grossbetrieb im Raum Zürich sucht per August noch einen erfahrenen

SOUS-CHEF

Es handelt sich um eine abwechslungsreiche Jahresstelle. Schweizer oder Bewerber mit C-Bewilligung.

Für ein 3-Stern-Hotel im Kanton Bern suchen wir nach Übereinkunft einen

KÜCHENCHEF

Diese interessante Tätigkeit umfasst die Organisation einer 7-köpfigen Brigade, Einkauf, Menugestaltung und -kalkulation. Erfahrung in gleichwertiger Position erforderlich.

2-Stern-Hotel in der Nähe von Luzern hat ab sofort eine freie Stelle für

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

mit Berufskenntnissen. Es ist keine Saisonbewilligung möglich.

Für einen Landgasthof im Kanton Thurgau suchen wir erfahrene(n)

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

für A-la-carte-Service. Keine Saisonbewilligung vorhanden.

Auf September 1992 suchen wir für einen Betrieb in der Stadt Bern eine

SEKRETÄRIN 60 bis 70%

Aufgabenbereich: Korrespondenz, Reservationen, Buchhaltung. Sprachen: D/F.

Sind Sie interessiert? Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

47861/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

PARK HOTEL BAD ZURZACH ★★★★

Ihre Oase für Lebensqualität, Begegnung und Sicherheit.

Ihr neuer Arbeitgeber, das PARK-HOTEL in Bad Zurzach, ist ein 170-Zimmer-Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Als unsere zukünftige

Direktionsassistentin

erwartet Sie eine neue Herausforderung in den Hauptbereichen Seminar- und Personalmanagement. Gleichzeitig unterstützen Sie die Direktion in Marketing und Verkaufskampagnen.

Dazu offerieren wir Ihnen eine regelmässige Arbeitszeit, Selbständigkeit, gute Sozialleistungen, junges Mitarbeiterteam, neueste EDV-Anlage und dem Kompetenz-Bereich entsprechendes Salär.

Ausser Ihrer Flexibilität und Ihrem Hotelfachschul-Abschluss bringen Sie Berufserfahrung in den Bereichen Personaladministration, Bankettorganisation und gute Kenntnisse in den Sprachen D, F, E (mündlich und schriftlich) mit.

Wenn Sie diese interessante Stelle anspricht, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto an:

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
z. H. Herrn F. Gassmann, Direktor
Badstrasse 44
8437 Zurzach
Telefon (056) 49 01 51
Fax (056) 49 38 08

H 47682/161306

Als Tochtergesellschaft der Mövenpick-Unternehmungen zeichnen wir verantwortlich für den Bereich der Systemgastronomie. Dazu gehören auch die 8 Silberkugel-Restaurants der Stadt Zürich. Als

Geschäftsführer-Assistent(in)

In unseren Silberkugel-Restaurants werden sie menschlich wie fachlich gefordert. Da kommen Ihre Führungsqualitäten zum Zug und ist Ihre Ausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel gefragt.

Und das Schöne bei uns ist, dass Sie früher als im Gastgewerbe üblich Feierabend haben, sonn- und feiertags nie arbeiten müssen und intern laufend geschult werden.

Möchten Sie mehr darüber erfahren? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Wir kontaktieren Sie nach Erhalt baldmöglichst.

Silberkugel
Restaurant • Take-away

Mövenpick-Systemgastronomie
Silberkugel-Stellenvermittlung
Esther Hartmann
Seestrasse 160, **8002 Zürich,** Telefon (01) 201 33 70

P 47779/339520

☆☆☆☆
METROPOLE
Hotel Metropole Interlaken

Wir sind ein 4-Stern-Hotel in Interlaken mit 161 Betten, stilvollen Seminar- und Banketträumlichkeiten für bis zu 250 Personen, Dachrestaurant «Panoramic», französischem Erstklassrestaurant «Le Charolais», Snack-Corner, Hallenbar, Hallenbad mit Barbetrieb.

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns richtig wohlfühlen möchten, suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionistin

und

Réceptionist

(mit Ablösung Night-Manager)

Wenn Sie Deutsch, Französisch und Englisch sprechen, EDV-Erfahrung haben, freundlich und einsatzfreudig sind, finden Sie bei uns eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Metropole, z. H. Frau R. Stalder, Personalbüro, 3800 Interlaken, Telefon (036) 21 21 51

47863/16454

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Suhr sucht für einen renommierten Restaurationsbetrieb im Grossraum **Baden** einen motivierten

Chef de service

m/w

sowie einen versierten

Saucier/Sous-chef

in eine 6-Mann-Brigade.

Über diese und andere lukrative Angebote im **Aargau** informiert Sie **Herr L. Etesi, (064) 31 48 31** unverbindlich.

DOMINO GASTRO
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

A 47787/252930

---

flora ★★★★
Flora-Betriebe

Für unser 4-Stern-Hotel mitten in der Stadt Luzern mit 280 Betten, Restaurant, Seminar- und Bankettsälen, Bar und Dancing suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung eine(n)

Réceptionist(in)

(in Jahresstelle).

Erwünscht sind:
- praktische Berufserfahrung
- Sprachgewandtheit
- Sinn für Teamwork

Haben sie genug Energie, um in einem lebhaften Hotelbetrieb einzusteigen, dann wenden Sie sich bitte an:

BEST WESTERN HOTEL FLORA
Seidenhofstrasse 5
6002 Luzern
Telefon (041) 24 44 44
(Herr Langensand)

O 47866/22896



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

move

Hafenrestaurant und Hotel
Familie H. Oberli
Familie R. Brechbühler
3705 Faulensee
Telefon (033) 54 68 66
Fax (033) 54 68 76

47553/80640

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Im Auftrag eines Grossbetriebes in Bern sucht **DG Bern** einen qualifizierten

Chef pâtissier

Sind Sie selbständiges Arbeiten gewöhnt?
Bringen Sie eventuell internationale Erfahrung mit?
Haben Sie die Kosten im Griff?
Arbeiten Sie gerne im Team?

Dann sollten Sie sich bei **Herr R. Schneider, (031) 260 270** melden.

DOMINO GASTRO
Effingerstrasse 55, 3008 Bern

A 47786/252930

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1746	Küchenchef	42	A	C	n. Ver.	D/E/F	Wallis
1747	Hilfskoch	27	P	A	sofort	F	Lausanne
1748	Hilfskoch/ Kellner	21	P	A	Sept. 92	I/E/D	ZH/BE
1749	Küchenchef	35	CH		n. Ver.	I/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, TI
1750	Koch	23	F	A	Aug. 92	F/D/E	
1751	Koch	20	CH		Sept. 92	D/F	BE
1752	Chef de partie	24	A	A	sofort	D/F/E	TI
1753	Pizzaiolo	20	P	A	Dez. 92	F/I/D	
1754	Pâtissière	21	P	A	Nov. 92	D/E	★★★-Hotel
1755	Küchenchef	35	CH		sofort	I/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, TI
Service/Service							
2672	Kellner	22	E	A	Dez. 92	I/D/F	
2673	Chef de service	52	I	C	sofort	I/D/F	★★★★- oder ★★★★★-Hotel, ZH
2674	Anfangsréceptionistin/ Sefa	22	D	A	Dez. 92	D/E/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH
2675	Chef de rang	25	I	A	Juni 92	I/D/F	GR
2676	Chef de rang		D	A	Juli 92	D/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
2677	Chef de service	34	DZ	C	sofort	D/F/I	
2678	Kellner	34	YU	A	Dez. 92	D/E	
2679	Barman	30	I	B	Juli 92	F/I	TI/West-CH
2680	Barman/Kellner	43	F	B	sofort	F	West-CH
2681	Anfangssefa	21	CH		sofort	D/E/F	Stadt Zürich, bis 8.8.92
2682	Barman/Commis de rang	29	YU	A	Juli 92	D/E	
2683	Chef de service	51	D	A	sofort	D/F/E	★★★★-Hotel
2684	Barmaid	37	CH		Aug. 92	D/F/I	
2685	Sefa	18	A	A	Febr. 93	D/E	SG
2686	Anfangskellner	26	NL	A	sofort	D/E	
2687	Allrounder	38	D	A	Juli 92	D/E/F	

Administration/Administration							
3176	Aide du patron (w)	23	CH		Okt. 92	D	ZH, TG
3177	Réceptionistin		CH		sofort	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, VS, BE, Zentral-CH
3178	Direktor	31	E	C	Sept.92	I/F	VD
3179	Anfangsréceptionistin	18	CH		Juli 92	D/F	Sion, Montana + Umgeb.
3180	Anfangsréceptionistin	28	F	C	Juli 92	F/D/E	TI, VS
3181	Anfangsréceptionistin	20	CH		Sept. 92	D/E/F	TI
3182	Réceptionistin	29	CH		Juli 92	E/F	GE
3183	Direktor/F&B-Manager	32	P	B	Juli 92	F/I/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
3185	Anfangsréceptionistin	22	CH		sofort	D/F/E	BE-Oberland und West-CH
3186	Anfangsréceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E	Lausanne, Zermatt
3187	Sales Manager	35	CH		Aug. 92	D/F/E	West-CH
3188	Directeur/Gérant	32	I	C	Aug. 92	I/D/E	
3189	Réceptionistin	25	F	A	n. Ver.	F/D/E	
3190	Réceptionistin	24	CH		sofort	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel, bis Dez. 92
3191	F&B-Assistentin	30	CH		n. Ver.	D/F/E	
3192	Anfangsréceptionistin	19	CH		sofort	D/F/E	GR, Deutsch-CH
3193	Anfangsréceptionistin	20	CH		Juli 92	D/F/E	ZH, GE
3194	Anfangsréceptionistin	20	CH		Juli 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, West-CH, bis Okt. 92
3195	Réceptionistin	43	A	A	sofort	D/F/E	
3196	Gerantin	27	A	C	sofort	D/E	Bodensee, SG, Wil
3197	Anfangsréceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E	West-CH
3198	Aide du patron/Gerant	35	CH		Aug. 92	D/F/I	
3199	Betriebsleiter/Gerant	30	CH		n. Ver.	D/I/F	
3200	Anfangsréceptionistin	20	CH		Aug. 92	D/E/F	
3201	Anfangs-F&B-Ass.	26	CH		Juli 92	D/F/E	
3202	Geschäftsführer	47	CH		sofort	D/E/F	
3203	Anfangsréceptionistin	20	CH		Dez. 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH
3204	Réceptionistin	19	CH		Nov. 92	D/F/E	Unterwallis
3205	Récept./Aushilfe	25	CH		sofort	D/F/E	Nur Sa/So, Raum ZH
3206	Anfangsréceptionistin	20	CH		Juli 92	D/F/E	GE
3207	Anfangsrécept.	25	B	L	Nov. 92	D/E/F	
3208	Geschäftsführerassistentin	31	CH		Aug. 92	D/F/E	BS, BL
3209	Concierge		I	C	sofort	D/F/E	kein Nachtdienst
3210	Anfangsréceptionistin	19	CH		Sept. 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel

Hauswirtschaft/Ménage							
4212	Zimmermädchen	22	CH		Aug. 92	D/E	Bern + Umgeb.
4213	Küchenbursche	25	E	A	Juli 92	I/E	
4214	Hausbursche	58	CH		sofort	D/F/E	BE, SO, FR
4215	Hilfsgouvernante	22	CH		Aug. 92	D/F	FR/BE
4216	Hausbursche	32	WA	B	sofort	E/D	ZH
4217	Gouvernante	21	CH		sofort	D/I	★★★- bis ★★★★-Hotel, Skigebiet
4218	Hausbursche	23	WA	B	sofort	E/D	ZH
4219	Hofa	22	CH		Juli 92	D	ZH, SH
4220	Küchenbursche	21	RI	B	Aug. 92	I	
4221	Zimmermädchen	21	CH		Sept. 92	D	
4222	Küchenhilfe/w	32	CH		sofort	D	

47845/84735

1 Referenznummer
2 Beruf (gewünschte Positionen)
3 Alter
4 Nationalität
5 Arbeitsbewilligung
6 Eintrittsdatum
7 Sprachkenntnisse
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Foto

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch	☐	☐	☐	italienisch	☐	☐	☐
französisch	☐	☐	☐	englisch	☐	☐	☐

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ☐ ja ☐ nein Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Rapperswil sucht im Kundenauftrag für ein bekanntes Hotel-Restaurant am oberen Zürichsee nach Vereinbarung den qualifizierten kreativen

Küchenchef

Die Leitung der mittelgrossen Brigade erfordert nebst ausgewiesenem Fachwissen Organisationstalent, Führungseigenschaften, Flexibilität und Belastbarkeit auch in hektischen Situationen. Selbstverständlich wird dieser Job den Anforderungen entsprechend honoriert.

Interessiert für diese oder weitere attraktive Stellen?

Gerne erwartet **Herr R. Schaerer, (055) 261 266** Ihre Unterlagen und steht auch für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

DOMINO GASTRO
Kluggasse 3, 8640 Winterthur

A 47789/252930

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

RAMADA RENAISSANCE® HOTEL ZURICH

Das neue Haus der Luxus-Klasse mit 204 Zimmern, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, an idealer Lage zwischen Airport und City-Center, bietet Ihnen die beste Ausgangsbasis, um uns als

Sales Executive

in der Öffentlichkeit erfolgreich zu präsentieren und zu vertreten.

Was Sie dafür mitbringen müssen, sind ein ausgeprägtes Verkaufstalent, geschickte Umgangsformen, ein hohes Mass an Einsatzbereitschaft sowie sehr gute Sprachkenntnisse in D, E, F.

Auch wenn Sie keine Hotel- und Tourismuserfahrung vorweisen können, jedoch bereits im Verkauf tätig waren, sind Sie bei uns willkommen.

Ausser dem einzigartigen Produkt erwarten Sie bei uns ein moderner und grosszügiger Arbeitsplatz, ein fortschrittliches und dynamisches Team, die echte Möglichkeit für spätere weltweite Transfers sowie ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Damen und Herren (nur CH oder B-/C-Bewilligung), die sich angesprochen fühlen, senden ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an

Ramada Renaissance Hotel Zürich, Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg.

47873/307475

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Im Kundenauftrag sucht **DG Winterthur** per sofort oder nach Vereinbarung zwei junge dynamische

Köche

(Chef de partie/Küchenleiter)

für zwei neuartige Betriebe in **Winterthur** und **Frauenfeld.**
Wir bieten Ihnen eine selbständige, interessante Aufgabe und ein hohes Salär.

Weitere Infos erhalten Sie von **Herrn M. Ulrich, (052) 213 82 75.**

DOMINO GASTRO
Marktgasse 54–56, 8400 Winterthur

A 47788/252930

GRAND HOTEL PARK GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten an bester Lage über Gstaad.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

2. Maître d'hôtel

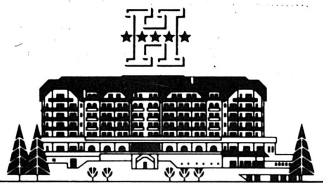
Diese Position ist eine Herausforderung für eine fachlich bestens ausgewiesene Persönlichkeit, die vor allem folgende Anforderungen erfüllen muss:
- Führungsstärke und Kooperationsfähigkeit
- Motivations- und Organisationstalent
- Verkaufsflair
- Belastbarkeit und Flexibilität
- sicheres, gepflegtes und freundliches Auftreten
- gute Sprachkenntnisse (D, F, E)

Diese vielseitige Stelle offerieren wir einem kompetenten Restaurationsfachmann, welcher unser exquisites A-la-carte-Restaurant «Le Grill» mit 14 Gault-&-Millau-Punkten führt, sowie die Stellvertretung des 1. Maître d'hôtel bei seiner Abwesenheit übernimmt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon (030) 8 33 77

47838/15075



44953/15075

Für führende Häuser in der Schweiz und Liechtenstein haben wir laufend Topstellen an dynamische Leute zu vergeben:

Lausanne

Servicefachfrau
Kellner (CH/Bewilligung)

(Lehrabgänger) ab sofort, in Jahresstelle für 4-Stern-Hotel, mit gepflegtem Restaurant/Terrasse.

Graubünden

Gouvernante (CH/Bewilligung)

ab 10. 1992, in Jahresstelle (Lingerie/Etage) für 3-Stern-Haus, im Engadin, mit 160 Betten.

Alleinsekretärin
(CH/Bewilligung)

ab Herbst 1992, in Jahresstelle, für schönes 3-Stern-Haus, in der Region Laax.

Aargau/Zürich

Köche (CH/Bewilligung)
Servicefachleute

(CH/Bewilligung)

laufend interessante Stellen in führenden Hotels und gepflegten Restaurants.

Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Frau G. Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26
Fax (056) 26 17 26
Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Foto, Telefonnummer.

O-47882/305367

Das neue, junge Restaurant VINIKUS in Davos sucht per sofort oder nach Absprache

einen engagierten Koch
m. oder w.

(evtl. Sous-chef) als Persönlichkeit in unsere kleine Brigade.

Sie verarbeiten frische Produkte in einer Küche, wo noch gekocht wird und die Einfachheit der Qualität die Gerichte bestimmt.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, und erwarten Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme unter:

Restaurant VINIKUS, M. & M. Baillods, Promenade 119, 7270 Davos Platz, Telefon (081) 46 59 79. Danke!

47857/343587

Saison in Zürich

Wir suchen vom 1. 9. 1992 bis 31. 5. 1993 in unser gutbürgerliches Lokal mit 80 Restaurant- und 100 Bankettplätzen einen

Koch
als Stütze des Patrons

Sind Sie an diesem Posten interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an **Reto Züllig.**



Wirtschaft zum Sonderberg
Zürichbergstr. 71, 8044 Zürich, Telefon 01/251 89 59
Montag geschlossen / P Inhaber: A.R. Züllig

45750/100269



RESTAURANT OCHSEN

Unsere grossen Ziele können wir nur erreichen, wenn unser Küchenchef eine(n)

Stellvertreter(in)

erhält,
welche(r) in unserer marktfrischen, kreativen Küche die Bereiche Garde-manger und Patisserie führt, mit ausschliesslich hochwertigen, frischen Rohprodukten für den Gaumen und für das Auge lustvolle, feine und aussergewöhnliche Gerichte fertigt und bei der Planung, Gestaltung und Durchführung des Angebotes organisatorisch mitwirkt.

Spass und Freude sind unsere täglichen Begleiter, wenn es darum geht, geschäftliche und persönliche Ziele zu erreichen. Unser Team ist jung, aufgestellt und motiviert, die Gäste zu begeistern und Höchstleistungen zu erzielen.

Wir zahlen das Wunschgehalt und viel Ausbildung.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren ersten Schritt, Mitglied im «Ochsen»-Team zu werden.

RESTAURANT OCHSEN GOSSAU
Heike Gander und Thomas Schichan
9202 Gossau
Telefon (071) 85 25 31

P 47778/120898

HOTEL RESTAURANT EDEN-NOVA

Familie Rubin
Telefon (036) 22 88 12
3800 Interlaken

sucht mit Eintritt zirka 10. Juli oder nach Übereinkunft noch folgenden tüchtigen und fachkundigen Mitarbeiter für zirka 3 Monate

Aushilfskoch

oder

Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse.

Fam. S. Rubin, Bahnhofplatz 45
3800 Interlaken

47706/16390

Das Restaurant ERLE in Küsnacht, bekannt für hochstehende und kreative italienische Küche, sucht

Sous-chef

Gute Entlöhnung, angenehmes Betriebsklima und interessante Arbeit garantieren wir Ihnen. Kreativität und eigene Ideen sind sehr erwünscht. Fühlen Sie sich angesprochen?

Bewerbungen bitte an:
Aide Treuhand & Verwaltungs AG
Talstrasse 2, 8702 Zollikon
Telefon (01) 422 56 57

G 47860/339962

Gasthaus Islen Davos

Für sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch eine freundliche

Serviertochter

in unser junges Team.

Bewerbungen sind zu richten an:
Claus Wertmann, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 58 56

O 47725/144924

QUELLENHOF BAD RAGAZ

KUR- UND GOLFHOTEL
XAVER STOCKER · DIREKTOR
CH-7310 BAD RAGAZ
TEL. 085 9 01 11 · FAX 085 9 62 46

★★★★★

Hotel allerersten Ranges sucht sprachkundige(n) und erfahrene(n)

Réceptionistin/ Réceptionist

Es handelt sich um eine Jahresstelle, bei der Hotelerfahrung und eine gute kaufmännische Ausbildung Bedingung ist.

Wenn Sie gerne mit gehobener Kundschaft Kontakt haben, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein gutes Betriebsklima schätzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Thermalbäder und Grand-Hotels
Herr P. Nilitschka, Personalchef
7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 01 81

P 47739/2658

RESTAURANT NEUE HARD JEANNETTE

Für unser gepflegtes Restaurant in Zürich suchen wir eine

Hotelfachassistentin

per sofort oder nach Vereinbarung.
Sie sammeln Erfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes. Wenn Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, dann rufen Sie unseren Herrn H. Rohrbacher, **Restaurant Jeannette, Neue Hard, Telefon (01) 272 10 40,** an. Sa/So geschlossen.

47752/93467

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für folgende Stellen hat **DG Interlaken** den Auftrag zu besetzen:

Direktionssekretärin
in ★★★-Hotel, sehr selbständiges Arbeiten

Barmaid
per sofort ins Zentrum von Interlaken

Kellner und **Sefa**
für Betriebe in Interlaken und Umgebung

Chef de partie/Jungkoch
Über weitere interessante Offerten im ganzen Berner Oberland informiere ich Sie gerne **kostenlos.**

Herr D. Imboden (036) 23 32 32.

DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken

A 47791/252930

POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Posthotel Valbella
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon (081) 34 12 12

Telex CH-851 709
Fax (081) 31 38 38

Wir suchen per 1. November 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de réception

(Dame oder Herrn)

Wir wünschen uns eine(n) Kaderangestellte(n) mit folgenden Fähigkeiten:
- gute Umgangsformen mit unseren Gästen
- Sprachkenntnisse
- Belastbarkeit
- verantwortungsbewusst
- innovative und motivierte Mitarbeit

Wir bieten Ihnen:
- ein kollegiales und fachlich gutes Team
- Freiheit, neue Ideen umzusetzen
- neuzeitlicher Arbeitsplatz (FOMS und Word 5)

Falls Sie mehr Einzelheiten über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns an, oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen.
POSTHOTEL VALBELLA
W. Trösch
Telefon (081) 34 12 12

47864/35513

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Luzern ist beauftragt, folgende Stellen zu besetzen:

2. Chef de service
in ★★★★-Hotel ausserhalb der Stadt Luzern.

Servicemitarbeiter(in)
in italienisches Spezialitätenrestaurant ausserhalb Luzern.

Chef de partie
grosser Restaurationsbetrieb in der Stadt Luzern.

Interessieren Sie attraktive Stellen?

Dann rufen Sie **Frau C. Claroudis** oder **Herrn Ch. Wetter** an, **(041) 220 260**

DOMINO GASTRO
Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern

A 47790/252930

MOVIE RESTAURANT

LE PAVILLON Cafeteria

BISTRETTO

Sie bringen mit:
- ○ Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- ○ Erfahrungen im Gastgewerbe
- ○ Zahlenflair
- ○ PC-Kenntnisse

Wir bieten:
- ○ 5 Wochen Ferien
- ○ normale Bürozeiten, Sa, So frei
- ○ Einkaufsvergünstigung im Globus-Konzern

Ihre Aufgaben als

Personalsachbearbeiter

- ○ gesamte Personaladministration
- ○ Salärwesen für zirka 250 Mitarbeiter
- ○ weitere administrative Aufgaben während Ferienabwesenheiten

Wir sind:
- ○ verantwortlich für 3 verschiedene Restaurantkonzepte
- ○ ein junges Team von 7 Mitarbeitern, 26 bis 34 Jahre jung
- ○ gespannt auf unseren neuen Mitarbeiter

Im Büro und trotzdem nicht weg vom Fenster!
Wir warten auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GLOBUS GASTRONOMIE
Herr Nicolas Kern
Unternehmensleiter
Eichstrasse 29, 8045 Zürich
Telefon (01) 455 22 62

GLOBUS GASTRONOMIE

O 47851/332542

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Unser Betrieb im Herzen von Regensdorf umfasst die grösste Kongress- und Bankettabteilung im Kanton Zürich, welche Gästen aus den verschiedensten Regionen Platz für bis zu 1200 Personen bietet und Catering-Anlässe bis zu 1500 Personen durchführt. Vier Restaurationen sowie ein Hotel mit 149 Zimmern bieten unserer Kundschaft alle Möglichkeiten.

Um unser Team in der Kongress- und Bankettabteilung kompetent zu unterstützen, sind wir auf eine qualifizierte Führungspersönlichkeit angewiesen, welche in der Administration als

Bankett-Sekretärin

(Eintritt: 1. September 1992 oder nach Vereinbarung)

eine wichtige Funktion übernimmt. Wie stellen wir uns unsere zukünftige Bankett-Mitarbeiterin vor?

- dynamische, flexible Persönlichkeit
- spricht deutsch, französisch, englisch
- hat sehr gutes Auftreten und tadellose Umgangsformen
- arbeitet gerne auf dem Computer
- war bereits in ähnlicher Stellung tätig
- kann bei hektischer Arbeit klaren Kopf behalten

Was können wir bieten?
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- fünf Wochen bezahlten Urlaub
- in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- verbilligte Wareneinkäufe
- gute Sozialversicherungen
- Personalrestaurant
- Personalparkplätze

Fühlen Sie sich angesprochen? Bitte zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Marc Walther, Personalchef, oder rufen Sie uns an, Tel. 01/840 25 20. Wir freuen uns auf Sie.

P 47723/361

Mégel Personalberatung AG
Siewerdtstrasse 7
8050 Zürich
Telefon 01/311 55 66

Suchen Sie einen Challenge?

Vielleicht finden Sie ihn in jener osteuropäischen Grossstadt, in der sich unser Kunde, ein Schweizer Joint-Venture-Unternehmen im Gastronomiebereich engagiert.

Zur Vervollständigung des engagierten, motivierten und selbständigen Teams, suchen wir noch aufgestellte und kreative

Betriebsleiter/innen

und

Chef des cuisines

Möchten Sie gerne Aufbauarbeit leisten und Ihre guten fachlichen Kenntnisse sowie Ihre Führungserfahrung unter Beweis stellen? Verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse, und verstehen Sie es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren?

Wenn Sie die flexible und durchsetzungsfähige Persönlichkeit sind, dann freut sich Frau R. Perret auf Ihre Kontaktaufnahme und ein erstes persönliches Gespräch.

I 47743/333832

Restaurant Geerlisburg 8302 Kloten

Nach Übereinkunft suchen wir in unseren lebhaften Betrieb eine(n) initiative(n) junge(n)

Betriebsassistent(in)

Schweizer(in), gelernte(r) Servicefachangestellte(r)

Gute Bezahlung und 13. Monatslohn ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder telefonische Anfrage unter der Nummer (01) 813 71 46.

47653/62871



Andermatt

Für sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober suchen wir

junge, freundliche Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung und Fremdsprachenkenntnissen. Gute Entlöhnung mit Umsatzbeteiligung.

Arbeitsbewilligung für Ausländerin wird besorgt.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns an:

HOTEL-RESTAURANT
3 KÖNIGE & POST
A. und H. Renner, 6490 Andermatt
Telefon (044) 6 72 03, Fax 6 76 66

47442/795

HOTEL ★★★★ WINKELRIED

CH-6362 Stansstad Telefon 041-619901 : Fax 041-61 96 31 am See

In unserem neu eröffneten, direkt am See gelegenen 4-Stern-Hotel Winkelried in Stansstad suchen wir per sofort eine(n)

Serviceangestellte(n)

und einen

Chef de partie

zur Unterstützung unserer Brigade.

Unser Betrieb umfasst ein A-la-carte-Restaurant, ein Dorfstübli, zwei Terrassen, eine Pizzeria sowie Banketträumlichkeiten und eine Bar.

Seien Sie ein mitwirkender Teil unseres Erfolges und rufen Sie uns baldmöglichst an unter Telefon (041) 61 99 01, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

S. Romelli, Direktion, Hotel Winkelried, 6362 Stansstad

47870/329525

FLUMSERBERG

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

★sportlich ★gastlich ★beliebt

Wir suchen auf Herbst 1992 für unseren Familienbetrieb, ★★★-Hotel mit 50 Betten, A-la-carte-Restaurant, Bankettsaal, direkt an der Skipiste gelegen, einen

Küchenchef

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, leistungsbezogenen Lohn, Wohnung vorhanden.
Wir erwarten einen initiativen Koch, der selber zupackt, den Einkauf besorgt und ein kleines Team führen kann.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Tannenheim
8897 Flumserberg
Telefon (085) 3 24 24
Fax (085) 3 29 91

47658/172359

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN
TANNENHEIM, 8897 FLUMSERBERG TEL. 085-3 24 24

RESTAURANT RABEN

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir nach Vereinbarung eine freundliche

Serviceangestellte

in Jahresstelle. In unserem modernen, besteingerichteten Betrieb wird es auch Ihnen gefallen.
Gerne stellen wir Ihnen ein schönes Zimmer im Hause zur Verfügung.
Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren? Schreiben oder telefonieren Sie uns! Wir freuen uns.
W. Erni/A. Müller, Restaurant Raben, Luzernerstrasse 20, 6330 Cham, Telefon (042) 36 13 12, Fax (042) 36 11 38

47577/7030

Luzernerstrasse 20, 6330 Cham, Tel. 042 · 36 13 12

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort fachkundige

Serviertochter oder Kellner

Bäcker-Konditor(in)

(keine Nachtarbeit)
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

47390/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

Sunstar ★★★★

Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen auch im kommenden Sommer einen unvergesslichen Aufenthalt zu gewähren, suchen wir ab sofort noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Demi-chef de partie**
Commis de cuisine

Sie haben Interesse, Teamwork sagt Ihnen zu, Sie wollen in einem weltbekannten Kur- und Sportort arbeiten, die Vorteile der SUNSTAR HOTELS SCHWEIZ sind Ihnen bewusst, dann freut sich Herr Simon Jenny, Personalleiter, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

47877/9512

DAVOS

Franz G. Meier, Direktor, 7270 Davos-Platz
Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

Für einen renommierten Restaurationsbetrieb im Kanton Aargau suchen wir für Herbst 1992 eine(n) bestqualifizierte(n)

Stv. Geschäftsführer(in)/ Chef(in) de service

Das Aufgabengebiet umfasst einerseits die Stelle des 1. Chef de service, andererseits die Stellvertretung der Geschäftsführung in deren Abwesenheit. Geeignet ist dieser Posten für eine ambitionierte Fachkraft im Alter von zirka 30 Jahren.

Geboten wird ein vielseitiges und anspruchsvolles Tätigkeitsfeld in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen Restaurants und Banketträumlichkeiten.

Interessiert? Rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Frau G. Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26/
Fax (056) 26 17 26
Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Foto, Telefonnummer

O 47881/305367

---

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

Hotel Waldhaus Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In unserem modernen Erstklasshotel mit internationaler Résidence-, Geschäfts- und Ferienkundschaft bietet sich einer einsatzfreudigen, initiativen Dame mit solider Ausbildung (abgeschlossene Hofa-Lehre von Vorteil) Berufs- und Führungserfahrung sowie guten Fremdsprachenkenntnissen die anspruchsvolle Aufgabe der

Assistentin der Generalgouvernante

Neben einem freundlichen Arbeitsklima bieten wir Ihnen eine sichere Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit usw. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Zimmer im Hause zur Verfügung.

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwaten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:

A. Rumpf, Personalchef
HOTEL WALDHAUS DOLDER
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskünfte erteilt gerne:
Frau A. Rumpf, Personalchef
Telefon (01) 251 93 60

47834/41327

Zermatt

Für kommende Sommersaison suchen wir noch

1 Koch und
1 Serviertochter

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen:

Pension Restaurant Burgener
Rico Schöb
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 10 20, Fax 76 55 79

47770/38890

Ristorante Rustica DA CESARE

Zurlindenstr. 21, 8003 Zürich, Tel. 01 463 59 24
Fax (01) 461 32 28

Wir suchen per August 1992

Alleinkoch/-köchin Cuoco/Cuoca

für unser italienisches Spezialitätenrestaurant.

Gute Entlöhnung und geregelte Freizeit.

47592/239119

★ ★
★ ★
GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt, direkt an der Reuss, suchen wir nach Vereinbarung eine

Direktionsassistentin Back

Der verantwortungsvolle Aufgabenbereich umfasst:

Finanzbuchhaltung
Personalwesen
Überwachung der Administration
Stellvertretung der Direktion

Sie verfügen über die entsprechende Erfahrung und Ausbildung, haben Durchsetzungsvermögen, sicheres Auftreten und ein grosses Flair für Zahlen.

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante Tätigkeit in einem sehr attraktiven, lebhaften Betrieb; modernst eingerichtetes Büro, das EDV-System IBM 36 sowie ein junges, motiviertes Team stehen Ihnen zur Bewältigung der vielfältigen Aufgaben zur Verfügung.

Übrigens, Samstag und Sonntag haben Sie frei!

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Peter E. Büsser, Direktor

47862/22683

★ ★
★ ★
HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

H O T E L W A L D H A U S
Horw / Luzern

Für unser renommiertes Hotel-Restaurant an wunderschöner Lage suchen wir per August/September oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Commis pâtissier

(Schweizer oder B- oder C-Bewilligung)

Commis saucier

(Schweizer oder B- oder C-Bewilligung)

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

HOTEL WALDHAUS, Oberrüti, Personalabteilung
6048 Horw/Luzern, Telefon (041) 47 17 54

A 47741/293768

BUFFET ZÜRICH

Als

Betriebsassistentin

suchen wir eine aufgestellte, kreative, begeisterungsfähige und selbständige Mitarbeiterin.

Wir bieten:
eine interessante und sehr lebhafte Tätigkeit in einem motivierten Team, in welchem Sie folgende drei Hauptaufgaben wahrnehmen:
- Aufbau und Einführung der aktiven **Verkaufstätigkeit** für unseren Bankett- und Konferenzbereich und für den Partyservice
- Mitarbeit im **Marketing,** z. B. bei der Produktegestaltung, der Öffentlichkeitsarbeit und der Werbung
- **Sekretariatsarbeiten** wie Korrespondenz, Protokollführung, Verwaltung der Angebotsträger

So sehen wir Sie etwa:
Sie sind zirka 25- bis 35jährig und haben vor dem Erwerb Ihres Hotelfachschuldiploms eine kaufmännische Lehre oder eine Mittelschule absolviert.
In der deutschen Sprache sind Sie stilsicher und sattelfest, und Sie besitzen, vor allem auch im Gastronomiebereich, ordentliche Englisch- und Französischkenntnisse.
Einige Jahre Erfahrung in Hotellerie und/oder Gastronomie liegen hinter Ihnen, und Marketing und Verkauf sind keine Fremdwörter mehr für Sie.
Sie sind intelligent, belastbar und unkompliziert, haben einen guten Sinn für Humor und arbeiten gerne in einem kleinen Team.

Wenn Sie sich von unserem Angebot angesprochen fühlen, bitten wir Sie, uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto zukommen zu lassen

RESTAURANTS BAHNHOFBUFFET ZÜRICH HB
PERSONALABTEILUNG
POSTFACH, 8023 ZÜRICH

47776/39870

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, Gratiseintritt 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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Die **DG Solothurn** wurde beauftragt, die Stelle eines

Sous-chefs

auszuschreiben. Es erwartet Sie eine aufgestellte 8-Mann-Brigade. Das 3-Stern-Hotel in der Region **Langenthal** braucht Ihre Arbeitskraft auf Anfang August 1992.

Interessiert?

Gerne beantwortet Ihnen **Herr W. Jörg** Ihre telefonischen Anfragen **(065) 23 71 71.**

Diskretion ist selbstverständlich.

A 47783/252930

DOMINO GASTRO
Klosterplatz 6, 4500 Solothurn

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Achtung! Achtung!
DG Zürich hat noch folgende attraktive Stellen zu vergeben:

Saisonkoch (Sept. 92 bis Mai 93)
in Speiselokal ausserhalb von Zürich. (Bewilligung vorhanden)

Etagengouvernante und **Réceptionistin**
in internationale Hotelkette, Nähe Airport.

Sales representative
für Erstklasshotel im Raum ZH (Sales-Erfahrung erwünscht)
Fühlen Sie sich angesprochen? **Herr R. Eng** freut sich auf Ihren Anruf **(01) 432 73 73**

A 47792/252930

DOMINO GASTRO
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Als begeisterungsfähige Fachfrau reizt Sie die Herausforderung als

Direktionssekretärin/ Chef de Réception

Unser Auftraggeber, ein ★★★-Familienhotel, erwartet von Ihnen Sprach- und Korrespondenzsicherheit in D, F, E sowie einige EDV-Erfahrung.
Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, Sie Ihr Wissen in eine neugeschaffene Stelle einbringen wollen und es Ihnen nichts ausmacht, Ihre Freitage auch ausserhalb des Wochenendes zu erleben, dann rufen Sie mich einfach an! Ich nehme mir gerne Zeit für Sie, Ihre Anliegen und Wünsche.
Daniel Imboden, Domino Gastro Interlaken
Telefon (036) 23 32 32

DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6,3800 Interlaken
Telefon (036) 23 32 32

A 47829/252930

RESTAURANT OCHSEN

Wenn wir nicht nur über die warme Sommerzeit eine lockere Kugel schieben würden, müssten wir auf den strengen Herbst für unser Stadtrestaurant und unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant keine(n) neue(n)

Service-Mitarbeiterin

oder

Service-Mitarbeiter

suchen,
welche uns heute schon helfen, ein eingespieltes Team zu bilden, unseren Gästen warme Herzlichkeit und Freude zu schenken und zusammen erfolgreich zu sein. Spass und Freude sind unsere täglichen Begleiter, wenn es darum geht, geschäftliche und persönliche Ziele zu erreichen.
Unser Team ist jung, aufgestellt und motiviert, die Gäste zu begeistern und Hochleistungen zu erzielen.
Wir zahlen gute Löhne, und zudem werden Sie jeden Sonntag frei haben.
Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren ersten Schritt, Mitglied im Ochsen-Team zu werden.

RESTAURANT OCHSEN GOSSAU
Heike Gander und Thomas Schichan
9202 Gossau
Telefon (071) 85 25 31

P 47777/120898

PALACE
★★★★★
LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

Barman
Bardame

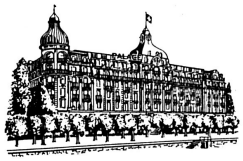
Wir stellen uns vor, dass Sie mit Ihrem Fachwissen, Ihrer Persönlichkeit und Dynamik unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen können.

Gute Umgangsformen und entsprechende Sprachenkenntnisse 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®

47580/23159

PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK
SCHLÖSSLI
8618 OETWIL AM SEE
Regionalklinik für das Zürcher Oberland

Mit 330 Betten zählen wir zu den grössten privaten Kliniken der Schweiz. Oetwil am See liegt nur 20 Autominuten von Zürich entfernt im Zürcher Oberland.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine(n) gelernte(n)

Koch/Köchin

Wir erwarten:
- mehrjährige Berufserfahrung
- Freude an Teamarbeit
- ausgeprägte Fähigkeit im Umgang mit Menschen

Wir bieten:
- Abwechslungsreiche Tätigkeit in modernst eingerichteter Küche
- Arbeitsschluss spätestens 18.45 Uhr
- den Qualifikationen entsprechende Entlöhnung
- umfassende Sozialleistungen

Interessenten erhalten weitere Auskünfte bei Herrn R. Michel, Küchenchef, oder bewerben sich direkt schriftlich mit allen Unterlagen bei Herrn E. Sonderegger, Leiter Ökonomie.

PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK SCHLÖSSLI
Hinderer AG 8618 Oetwil am See Telefon (01) 929 81 11

O 47783/155306

MOLINO *Ristorante*

Tipico Italiano

Per ulteriori progetti d'espanzione dei ristoranti con specialità italiane, cerchiamo già d'adesso

Aspirante gerente

di origine italiana.
Fino all'eventuale entrata in un ristorante come gerente, il suo posto di lavoro si trova in uno dei nostri ristoranti e comprende le seguenti attività principali: la sostituzione del gerente, lo svolgimento dei lavori amministrativi nonché la sorveglianza del servizio.

Le sue capacità professionali come anche i buoni risultati del lavoro nel quadro dirigenziale nel settore della ristorazione ed una patente cantonale per la conduzione di un ristorante con alcolici sono le importanti premesse per poter raggiungere insieme gli obiettivi prefissi. E' una sfida per lei?

Il nostro Sig. A. Steiner attende con interesse la sua domanda d'impiego per iscritto.

AMMINISTRAZIONE CENTRALE MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zurigo

G 47400/312932

hotel sportcenter FÜNF-DÖRFER ZIZERS

beim Autobahnanschluss Zizers/Untervaz

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir neue Mitarbeiter(innen):

Serviceangestellte per sofort
Koch/Jungkoch Sept./Okt.
Lehrlinge: **Koch**
Herbst 92: **Servicefachangestellte**
Buffetangestellte per sofort

Zusätzlich zu den interessanten Anstellungsbedingungen bieten wir Gratisbenützung aller Sportanlagen unseres Hauses sowie zentrale Lage zu den Skiorten GR.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

Hotel Sportcenter Fünf Dörfer
z. H. Herrn U. Brandenburger
7201 Untervaz-Bhf., Telefon (081) 51 69 00

O 47828/312495

SACHBEARBEITERIN
SACHBEARBEITER
LEBENSMITTELEINKAUF

80% Stelle
Als zuverlässige, initiative Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und guten Umgangsformen unterstützen und vertreten Sie den Leiter Lebensmitteleinkauf bei der Warenbeschaffung und -annahme sowie der Lagerhaltung und Administration.

Eine Berufsausbildung im kaufmännischen oder gastronomischen Bereich und EDV-Erfahrung (oder die entsprechende Lernbereitschaft dazu) hilft Ihnen bei der selbständigen Erledigung Ihrer Aufgaben.

Weiterführende Informationen durch **Herrn U. Meier,** Leiter Lebensmitteleinkauf.
Direktwahl 064 21 42 40

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen schicken Sie bitte an: Verwaltung Kantonsspital 5001 Aarau

KANTONSSPITAL AARAU

P 47724/292176

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Die **DG Basel** sucht im Auftrag bestens geführter Hotel- und Restaurationsbetriebe folgende Mitarbeiter(innen):

Stv. Küchenchef/ Sous-chef

mit guter Praxis in grössere Brigade, zirka 28 bis 35 Jahre alt, für Betrieb mit starkem Bankettanteil, nebst gepflegtem A-la-carte-Angebot

Chef pâtissier

mit entsprechendem, Leistungsnachweis für bekanntes Gourmet-Restaurant.

Chef de service m/w

für unterschiedlich strukturierte, gute Betriebe, Hotel und/oder Restaurants.

Über diese und andere interessante Angebote informiert Sie gerne **Frau M. Otterbach, (061) 313 40 10**

DOMINO GASTRO
St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

A 47795/309184

DAS VIER-WELLEN-HOTEL
BAD HORN
AM BODENSEE-SÜDSEEUFER

Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südseeufer sucht

Küche:
Köchin
Chef de partie
Commis de cuisine (Saucier)
Commis de cuisine
(Entremetier)

Eintritt nach Übereinkunft.
Schweizer(innen) oder Grenzgänger(innen) mit Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an:
Herrn U. Hatt, Hotel Bad Horn
9326 Horn, Telefon (071) 41 55 11

47727/15822

HOTEL BAD HORN
CH-9326 HORN/TG, TEL. 071-41 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

Hotel zum Storchen



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft einen

Chef de partie
(Tagesdienst von 9.00–18.00)

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr F. Nussbaum, pflegt mit seiner jungen Brigade eine kreative und marktgerechte Küche. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Unsere Personalchefin, Frau D. Müller, erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr F. Nussbaum ebenfalls zur Verfügung.

Ausländer mit B- oder C-Bewilligung werden gerne berücksichtigt.

47865/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichHôtels

Restaurant Burgfluh

Von Anfang an dabei sein!!!
Für unsere Neueröffnung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- Koch
- Junkoch
- Hilfskoch
- Servicemitarbeiter/in
- Barmaid

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, moderner Arbeitsplatz am Vierwaldstättersee, attraktive Arbeitszeit in einem jungen, dynamischen Team, das müsste Sie doch interessieren?

Wollen Sie mehr wissen? Dann nichts wie los, ans Telefon: Bruno Küng informiert Sie gerne über die Details.

Restaurant Burgfluh & Dancing Castello
Gersauerstr. 86 - 6440 Brunnen
Tel. 043-31 33 67 - Fax 043-31 48 15

P 47782/285986

MGM

MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Wir suchen den jungen Küchenchef, der mit seiner abwechslungsreichen Küche die anspruchsvollen Gäste verwöhnt.

Unser vielseitiger Betrieb mit verschiedenen Konzepten liegt im Zentrum von Emmenbrücke.

Für die Organisation und Führung der Küche suchen wir einen initiativen

KÜCHENCHEF

Ihrer Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Für die Erfüllung Ihrer Aufgabe wird Ihnen der notwendige Freiraum gewährt. Wir setzen voraus, dass Sie viel Freude am Beruf haben und in der Lage sind, 6 Köche entsprechend zu motivieren.

Der modern eingerichtete Arbeitsplatz bietet einer dynamischen Person eine optimale Herausforderung.

Wenn Sie den Wunsch haben, diese Kaderposition zu besetzen, würden wir Sie gerne Kennenlernen und Sie umfassend über diese nicht alltägliche Stelle mit den interessanten Anstellungsbedingungen orientieren.

Unser Herr M. Marcon freut sich auf Ihre telefonische Bewerbung und sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

47754/340251

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 55 81 00

Verenahof Hotels Baden

bei Zürich
Telefon 056/22 52 51
CH-5400 Baden
Kurort mit Kultur und Kurpark

Staadhof ★★★★ Verenahof ★★★★ Ochsen ★★★

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Banketträumen 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 Entlöhnung, geregelte Arbeitszeit (kein Spätdienst) und auf Wunsch Unterkunft.

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

47489/2593

meielis alp

3706 Leissigen

Wir sind ein modernes, christliches Ferien- und Seminarhotel.
Wenn Sie kreativ, lernbereit, fähig zur Teamarbeit sind, mit Freude einen vollen Einsatz leisten, keine Abneigung gegen unregelmässige Arbeitszeiten haben . . ., dann sind Sie per sofort oder nach Übereinkunft unser/e neue/r

Mitarbeiter/in für Reception/Verwaltung

Alle Receptions- und Verwaltungsarbeiten, die in einem Hotel anfallen, werden von Ihnen selbständig erledigt. Fühlen Sie sich dazu fähig?

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Gisela Brunner oder Paul Stricker.

Familie Paul Stricker *Telefon 036 - 47 13 41*
3706 Leissigen

S 47817/153478

Haus des Chrischonawerkes – der biblischen Ethik verpflichtet

Hotel-Restaurant Sonnenberg

6010 Kriens-Luzern

Herrliche Aussicht, ruhige Lage 700 m ü. M.,10 Automin. von Luzern

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft freundliche, flinke und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Servicefachangestellte
Koch (w/m)
Hilfskoch (w/m)

Rufen Sie uns doch einfach mal an; wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Familie R. + L. Ammann-Balmer
Telefon (041) 45 66 44

47868/17736

WITSCHI'S

Heinz & Anna Witschi
suchen noch aufgestellte Mitarbeiter nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrlinge

Sonntag und Montag frei
3 Wochen Sommerferien
3 Wochen Weihnachtsferien
Zeitgemässe Toplöhne

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Familie Witschi
Witschi's Restaurant & Bar
Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon (01) 750 44 60

36021/204099

RESTAURANT & BAR
Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750'44'60

Es muss nicht immer Kaviar sein...

um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Unser gut organisierter Tagesbetrieb bietet einem gelernten

Koch

beste Möglichkeiten seine Fähigkeiten bei den vielfältigen Menu- und à la carte-Angeboten unserer drei Restaurants unter Beweis zu stellen.

Nebst einer guten Bezahlung mit 5 Wochen Ferien und vielen Vergünstigungen erwartet Sie ein engagierter Küchenchef mit seiner ebenso engagierten Brigade.

Jelmoli
Zürich-City
Personelle Dienste, C. Jost
Tel. 01/220 42 06 oder 220 42 68
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

G 47831/312932

NEU: STELLENBÖRSE VIDEOTEX *1414#

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob mit Karaffe oder Kelle wir haben mehr als eine Stelle.

Tel. 031 507 333

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

47846/84735

FALERA
GRAUBÜNDEN GRISON

★★★★ HOTEL LA SIALA 1220 m ü.M.

Erstklasshotel in der Weissen Arena (Laax-Flims-Falera) sucht ab August/September 1992 eine tüchtige und freundliche

Réceptionssekretärin

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

Reto Camenisch
Hotel LA SIALA
7153 Falera
Telefon (081) 921 32 32

47816/54070

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort

Serviertochter
Buffettochter
(keine Jugoslawen)

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00

47874/62510

RESTAURANT RATHAUS

PFÄFFIKON'S LUKULLISCHER TREFFPUNKT AM SEE.

EINMALIGE CHANCE FÜR GASTRONOMEN

Das traditionelle **Restaurant zum Rathaus,** mit direkter Seelage in Pfäffikon SZ ist Anfang Mai 1992 nach längerer Um- und Anbauphase im neuen Kleid und mit frischem Elan neueröffnet worden.

Als junges, aufgestelltes und motiviertes Team freuen wir uns, unsere schon zahlreichen Gäste täglich zu verwöhnen und ihnen jeweils ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten.

Zu diesem Zweck suchen wir noch dringend, ambitionierte

KÖCHE – Sous-chef
Chefs de partie
und **Jungköche**
mit abgeschlossener Berufslehre

Serviertöchter
und **Kellner**
mit oder ohne Berufsausbildung, dann jedoch mit dem festen Willen, von Beginn an effizient anzupacken und etwas zu erreichen.

F & B-Sekretärin
mit Berufsausbildung und etwas Erfahrung in der Gastronomie.

Falls Sie sich für eine der genannten Stellen als geeignete Persönlichkeit angesprochen fühlen, senden Sie doch bitte Ihre vollständigen Unterlagen an:

RESTAURANT zum RATHAUS
Rathausweg 14
8808 Pfäffikon SZ
Telefon (055) 48 24 50

Oder rufen Sie uns direkt an! Wir, die Gastgeber Karin Mäder und Oliver Künzli, freuen uns schon jetzt auf Ihre Anfrage!

47835/136352

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Personen) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. September oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Service-angestellte(r)

mitarbeiten?

Sie arbeiten weitgehend selbständig und werden mit folgenden Aufgaben betraut: Frühstücksservice, A-la-carte- und Tellerservice, teilweise Flambieren und Tranchieren.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn sowie Treueprämien.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung).

47692/147729



Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon (062) 500 100

Hotel SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie 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.

47631/23310

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

Alte Post



Klostero

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir auf die Sommersaison noch

Serviertochter oder Kellner

5-Tage-Woche
(Mo + Di geschlossen)
Geregelte Arbeitszeit.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Familie John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon (081) 69 17 16

O 47603/278190

Sunstar ★★★★
Hotel Grindelwald
Bar/Dancing/Restaurants
Konferenzräume
Hallenbad/Sauna
Solarium/Tennisplätze
Liegewiese

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Nach mehrjähriger Tätigkeit verlässt uns der derzeitige Stelleninhaber, um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb auf kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef
(Jahresstelle)

Wir bieten:
- Viersternhotel mit 350 Betten (Sommer- und Wintersaison)
- drei Restaurationsbetriebe
- Selbständigkeit, klarer Verantwortungs- und Kompetenzbereich

Gewünscht wird:
- Bewerber mit Erfahrung in der Menu-, Bankett- und A-la-carte-Küche
- Kreativität, Initiative und Bereitschaft zum Neuen
- Erfahrung im Organisieren und Kalkulieren
- Flair für Personalführung und Lehrlingsausbildung

Wollen Sie diese interessante und herausfordernde Aufgabe übernehmen, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Werner G. Rolli
Telefon (036) 54 54 17, Telex 923 230
Telefax (036) 53 31 70

47852/14737

Wir suchen Inhaber(in) eines

Wirtepatentes

zur Führung eines Restaurants in der Stadt St. Gallen für folgenden Aufgabenkreis:
- Überwachung des Restaurationsbetriebes
- selbständige Erledigung der Büro- und Buchhaltungsarbeiten

Für die Büroarbeiten steht ein eigenes Büro zur Verfügung. Die Arbeitszeit entfällt auf die üblichen Bürozeiten. Bewerbungen mit Lebenslauf sind zu richten unter Chiffre P 33-782636 an Publicitas, 9001 St. Gallen.

P 47826/44300



WH Gourmet-Hotels & Restaurants

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 1992 oder nach Vereinbarung eine

Verkaufs-/ Marketingsekretärin

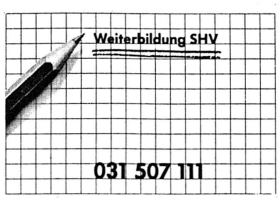
Für diesen ausbaufähigen Posten stellen wir uns eine junge, flexible Hotelfach-Allrounderin vor, welche ihre Kenntnisse und Erfahrung im Marketing-Bereich anwenden möchte. PC-Kenntnisse Winword, Excel erwünscht.

Legen Sie Wert auf selbständiges Arbeiten? Haben Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position?

Herr E. Schneiter freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf: Telefon (01) 725 29 61 oder (01) 725 59 16.

O 47785/15792

WH-GOURMETHOTELS
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen/Zürich
Tel. (01) 725 59 16, Fax (01) 725 55 23, Telex 826 999



JOBS im Altein

Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

Arosa 1500 Meter Hochgenuss

Kreativ, aktiv - und nahe beim Gast

Wir bieten Ihnen:
- einen modernen Arbeitsplatz
- ein neues Personalzimmer mit Dusche/WC
- ideale Arbeitszeiten
- eine lange Sommersaison bis 20. Oktober 1992
- den Lohn, der Ihrer Qualifikation und Erfahrung entspricht

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Panorama-Restaurant:
Servicefachangestellte

Interessiert?

Dann rufen Sie uns an (verlangen Sie Daniel Seiler oder Hans Gschwend) oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

45937/68934

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Telefon 081 31 31 51

Club-Hotel Altein

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Servicefachmitarbeiterin

für unsere exklusive **Rötisserie Kurierstube**

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und sonntags frei).

Bitte rufen Sie Herrn Peter Schiltknecht an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47

★★★★ HB

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

47807/4693

PARKHOTEL ZUG
★★★★

Das Businesszentrum im Herzen der Stadt Zug bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann einen zeitgerechten Service.

Im modernst eingerichteten ****-Parkhotel Zug mit 214 Betten, 3 Restaurants und Hotelbar – an zentralster Lage in der Stadt Zug haben SIE uns gerade noch gefehlt!

Sie lieben den Umgang mit internationalen Gästen, sprechen nebst Deutsch auch Englisch und verfügen über eine solide Berufsausbildung. Sind Sie weiterhin initiativ und verstehen es, Charme mit einer gesunden Portion Humor zu verbinden – dann sind Sie genau der/die zukünftige(r) Mitarbeiter(in). Denn sowohl für das beliebte «le Boulevard», als auch für unser klassisches Gourmet-Restaurant «le Pavillon» suchen wir qualifizierte

Servicefachmitarbeiter/innen

Was wir Ihnen bieten können? Bestimmt mehr als Sie bis jetzt vermutet haben. Frau Agnes Kägi freut sich über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung, um einen Termin zu vereinbaren.

(Ausländische Interessenten bitten wir, sich nur wenn im Besitz der B- oder C-Bewilligung zu bewerben.)

PARKHOTEL ZUG 042/22 66 11

O 47827/222364

PARKHOTEL ZUG
6300 Zug

Tel. 042 22 66 11
Fax 042 21 39 29

Wir suchen

KÜCHENCHEF

Für einen Zwei-Saison-Betrieb in der deutschen Schweiz suchen wir einen qualifizierten Küchenchef. Verfügen Sie über sehr gute fachliche Kenntnisse und haben schon Erfahrung in Personalführung und Schulung? Möchten Sie, gemeinsam mit zirka 8 Mitarbeitern, für das Wohl einer anspruchsvollen Kundschaft sorgen?
Zürich, Herr Bieri

CHEF DE PARTIE

Wir suchen für die Neueröffnung eines Restaurationsbetriebes am Zürichsee einen versierten Berufsmann, der mit Freude am Beruf die anspruchsvollen Gäste verwöhnt. Eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit wartet auf Sie.
Zürich, Herr Bieri

BETRIEBS-ASSISTENT(IN)

Für einen gepflegten Hotelbetrieb im Zürcher Oberland suchen wir eine junge Persönlichkeit, die nach der Hotelfachschule ihre praktischen Erfahrungen anwenden und vertiefen möchte. Neben der Gästebetreuung wird auch ein Teil der Administration zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehören. Diese interessante Stelle kann das Sprungbrett in Ihrer Karriere sein.
Zürich, Frau Julen

GENERAL-GOUVERNANTE

Für einen lebhaften, mittelgrossen Hotel-/Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich suchen wir eine erfahrene Persönlichkeit, die mit Freude am Beruf die Leitung des gesamten Housekeepings mit viel Kompetenz übernehmen möchte: Gemeinsam mit 15 Mitarbeiterinnen und einigen Lehrlingen sorgen Sie für einen angenehmen Aufenthalt der Geschäfts- und Feriengäste. Bewerberinnen mit grossem Engagement melden sich bitte bei
Zürich, Frau Julen

MARKETING-ASSISTENTIN

Für ein Erstklasshotel im Kanton Graubünden suchen wir eine Persönlichkeit mit «Verkaufsflair». Gemeinsam mit der Direktion sorgen Sie mit dem Einsatz diverser Marketinginstrumente für eine optimale Auslastung des Hotels. Verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse, und interessieren Sie sich für den Tourismus allgemein? Dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen.
Zürich, Herr Bieri

RÉCEPTIONIST(IN)

Wir suchen für einen gut geführten Familienbetrieb am Zürichsee eine(n) junge(n) Réceptionist(in). Haben Sie Réceptionserfahrung, lieben Sie den Kontakt zu Gästen, und möchten Sie Ihre Sprachkenntnisse anwenden? Dann rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Julen

SERVICE-ANGESTELLTE MIT FLAIR FÜR DIE RÉCEPTION

für ein sehr schönes, neu erbautes 3-Stern-Hotel Nähe Arbon TG. Diese Stelle ist ideal für den späteren Einstieg an die Réception. Ideale Aufstiegsmöglichkeiten sind gegeben. Sie arbeiten im Schichtbetrieb und wohnen in einem schönen Studio. Ein sehr internationales Publikum hilft Ihnen Ihre Fremdsprachenkenntnisse zu erweitern. Rufen Sie mich doch unverbindlich an.

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St.Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 47859/183466

KARIBIA
VEGETARISCHES RESTAURANT

MITTE AUGUST 92 ERÖFFNEN WIR IN LUZERN EIN VEGETARISCHES ERLEBNIS-RESTAURANT MIT 100 PLÄTZEN. UNSERE IDEEN VON VEGETARISCHEM ESSEN GEHEN IN RICHTUNG EINFACH, REICHHALTIG, FEINFÜHLIG, ERHEBEND.

KÜCHENCHEF

BITTE RUFEN SIE UNS AN. TEL. 041 36 67 01.

47891/343773

CUCAGNA

Das unkomplizierte Hotel

Sportliches Familienhotel mit 100 Betten, Bar, Restaurant, Banketträume, Jahresbetrieb

Wir suchen

Küchenchef

Unser Küchenchef wird nach 12jähriger erfolgreicher Zusammenarbeit einen eigenen Betrieb übernehmen, und wir suchen einen Nachfolger.

Sie sind für die Führung der kleinen Brigade, Einkauf, Angebotsgestaltung verantwortlich.

Senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an HOTEL CUCAGNA, Gion Schwarz, 7180 **Disentis.**

47853/9652

DISENTIS

Hotel Cucagna CH - 7180 Disentis
Tel 081 947 59 54 Fax 081 947 48 88

Arbeiten im Ferienland

Eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe...

dies kann Ihnen unsere Mandantin, ein gut geführtes **drei-Sterne Hotel im schönen Oberengadin** offerieren. Für diesen neuzeitlich eingerichteten Betrieb suchen wir eine **Dame** oder einen **Herrn** als

AIDE DU PATRON

Wenn Sie den Hotelfachschulabschluss oder eine solide gastgewerbliche Grundausbildung; mehrjährige Erfahrung an Réception, Service, Küche und Administration; Organisationstalent und Motivationsbegabung mitbringen, dann möchten wir Sie kennenlernen. Für die gleiche Mandantin suchen wir eine erfahrene

HOTELSEKRETÄRIN

In diesem traditionsreichen Unternehmen mit 70 Betten und bekannter Restauration erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Jahresstelle mit zeitgemässer Honorierung.

Falls Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen möchten, melden Sie sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen und Foto bei:
Gross AG Arbeit, z. Hd. Herr M. Candrian, Goldgasse 3,7002 Chur

Gross AG Arbeit

TEMPORÄR- UND DAURSTELLEN

Chur • Sargans • Buchs • St. Gallen • Lachen • Zürich • Olten • Solothurn

P 47672/337803

HOTEL Säntispark

Abtwil
N1, Ausfahrt St.Gallen Winkeln

Das ** Hotel mit dem Freizeitpark.**

In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz - das **** Hotel Säntispark. Ein von Geschäftsleuten, Konferenz-/Seminarteilnehmer, Familien und Vereinen gern besuchtes Hotel. Direkt beim phantastischen und originellen Freizeitzentrum Säntispark.

In unserem Hotel herrscht tagsüber reger Betrieb. Die Kassen und die tägliche Buchhaltung werden deshalb während der Nacht nachgeführt. Unser Nachtdienst übernimmt aber noch weitere Aufgaben im administrativen Bereich.

Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit sind denn auch die wichtigsten Voraussetzungen, die unser

Night-Auditor/ Réceptions-Praktikant

erfüllen muss. Ebenso sollten Sie gerne selbständig und nachts arbeiten. Sie werden sorgfältig und gründlich eingeführt, sodass auch Anfänger berücksichtigt werden können. Diese Stelle eignet sich auch für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Administration eines Hotels. Eintritt nach Vereinbarung.

Geschätzt werden von unseren MitarbeiterInnen das angenehme Arbeitsklima, die fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, die geregelten und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, sowie das nahgelegene Personalhaus. Im Säntispark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt!

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

****** Hotel Säntispark Abtwil**
B. Walter oder F. Stocker
9030 Abtwil, Tel. 071/ 32 15 75

***** Hotel direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark. 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei extrabreiten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Gästesafe, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle bis zu 70 Personen. Immer genügend* P

47607/207721

SEEHOTEL AL PORTO

Restaurant • Pizzeria • Trattoria
8853 Lachen am Zürichsee ✆ 055 - 63 23 51

3-Stern-Hotel mit A-la-carte-Restaurant, Pizzeria, grossen Banketträumlichkeiten und einer wunderschönen Sommerterrasse direkt am See sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef saucier/Sous-chef

Sind Sie eine gelernte Fachkraft und würden gerne Näheres über diese interessante Stelle erfahren, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Wir stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zu Verfügung.

Seehotel Al Porto
Herrn W. Münch
Hafenstrasse 4
8853 Lachen/SZ
Telefon (055) 63 23 51

47755/18015

★ ★ ★ ★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Greenlife-Bar. 240 Betten

Wir suchen per 1. August 1992 die

Réceptions-praktikantin

für unser interessantes und sehr lebhaftes Hotel (Jahresstelle).

Wenn Sie mit Zahlen gut umgehen können und Freundlichkeit für Sie kein Fremdwort ist, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. 47593/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

hotel chesa surlej Silvaplana

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Sommersaison freundliche

Réceptionssekretärin

mit Sprachkenntnissen (D, I, F, E)

Servicemitarbeiterin

Zimmer-/ Lingeriemädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf: Telefon (082) 4 80 81.

H. Frey
Hotel Chesa Surlej
7513 Silvaplana

47630/79782

HOTEL ★ ★ ★ ★ SPINNE

Führendes 4-Stern-Hotel im Berner Oberland mit 90 Betten.
Restaurant Rôtisserie 60 Plätze, Restaurant Mercato 120 Plätze
Chinese Restaurant 40 Plätze, Espresso Bar, Hotel Bar
Night Club Spider, Whirl-Pool, Sauna

Wir sind ein junges, motiviertes Mitarbeiterteam, das in einem fröhlichen, familiären Arbeitsklima beim Arbeiten mitdenken und mitunternehmen hilft.

Für Mitte August 1992 suchen wir eine(n) erfolgsorientierte(n), engagierte(n)

Chef de réception (w oder m)

Was können wir Ihnen bieten?
- selbständiges Arbeiten und Entscheiden zusammen mit einem motivierten Team
- einen Betrieb, in dem Mitdenken und Mitunternehmen Freude bereiten
- neuzeitlichen Arbeitsplatz mit den entsprechenden Hilfsmitteln
- sehr guten Verdienst, auf Wunsch wird ein Studio zur Verfügung gestellt
- breitgefächertes Freizeitangebot mit zahlreichen Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten

Wie stellen wir uns unseren zukünftigen Kadermitarbeiter vor?
- Sie sind motiviert, Ihre vier Mitarbeiter gezielt zum angestrebten Erfolg zu führen.
- Sie haben gute Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch.
- Sie kennen sich in Gästebetreuung, Gästekorrespondenz, Debitorenbuchhaltung, Reservationen, Profitcenter-Abrechnungen aus und möchten Ihre Kenntnisse anwenden.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann sind Sie genau unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in), und wir würden uns freuen, schon sehr bald Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen und Foto zu erhalten, oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL SPINNE AG
z. H. H. + L. Rentsch, Direktion
3818 Grindelwald BE, Telefon (036) 53 23 41

47840/14710

Best Western WORLDWIDE HOTELS

Grindelwald

HOTEL Jungfrau Mürren UND JUNGFRAU-LODGE

Your alpine winter and summer (resort)

Auf Wintersaison, zirka 1. Dezember 1992, suchen wir den

Küchenchef

welcher unsere lebhafte Küche mit Geschick führt. Unser Neunzig-Betten-Haus mit Restaurant, Bar und Terrasse ist ein schöner, typischer Zweisaisonbetrieb der gehobenen Klasse. Wir bieten eine interessante Anstellung im Jahresverhältnis mit Leistungsbonus.
Fühlen **Sie** sich angesprochen? Suchen **Sie** eine neue, längerfristige Herausforderung? So senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn R. Schauss.

Réceptionistin

Der Stellenantritt sollte im Herbst erfolgen.
Der Umgang mit Gästen ist Ihr Metier, Korrespondenz und Gästebuchhaltung liegen Ihnen, Sie lieben es, die Fäden des ganzen Betriebes fest in der Hand zu halten, Sie suchen eine längerfristige Herausforderung? . . . dann bewerben Sie sich noch heute!
Z. H. Frau H. Schauss.

Herrn R. Schauss
Hotel Jungfrau
3825 Mürren

47751/26018 CH - 3825 Mürren - Telefon (036) 55 28 24 - Fax (036) 55 41 21



Restaurant
ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. August 1992 oder nach Übereinkunft

Chef de partie

m/w

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten mit Gehaltsvorstellungen an:

O. Probst, Zunfthaus zur Waag
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon (01) 211 07 30

47699/41548

Für unseren modernen Hotel-/Restaurationsbetrieb mit gepflegtem A-la-carte-Restaurant und Banketträumlichkeiten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n) und zuverlässige(n)

Servicefachangestellte(n)

Ein junges, aufgestelltes Team, geregelte Arbeitszeit, ein optimales Salär und eine schöne Umgebung auf 872 m Höhe, 20 Min. von Zürichs Stadtzentrum entfernt, erwarten Sie.
Herr G. Fry, 01-463 66 76, orientiert Sie gerne über die weiteren Vorteile.

HOTEL-RESTAURANT
UTO KULM

8138 Uetliberg

D 47830/68667

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Réceptionist (D, E, I, F)
Maître de rang (mit Erfahrung, D, E, I)

sowie für Chesa Veglia:

Chef entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

47806/33944

★★★★
KURHOTEL
HEIDEN

Kennen Sie Heiden im Appenzeller Vorderland? Wir sind ein ★★★★-Hotel in Heiden und liegen an einem der schönsten Orte der Ostschweiz, mit Blick auf den Bodensee.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin

für den hauswirtschaftlichen und Restaurationsbereich. Möglichkeit der Unterkunft in unserem Personalhaus. Wenn Sie gerne Ihren neuen Arbeitsplatz kennenlernen möchten, rufen Sie uns an und verlangen Sie für weitere Auskünfte Frau Frehner. Oder schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an
KURHOTEL HEIDEN, 9410 HEIDEN

Direktion:
Robert + Elisabeth Frehner
9410 Heiden
Tel. 071/91 91 11 Fax 071/91 11 86

47709/15415

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in unsere Filiale in Zürich, am Bellevueplatz, einen

Commis de cuisine
(Jungkoch)

Diese Position ist selbstverständlich auch für Interessentinnen offen.

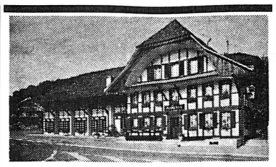
Wenn Sie begeisterungsfähig sind, gerne selbständig arbeiten und Neuem gegenüber aufgeschlossen sind, dann haben wir eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe für Sie.

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen.

Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

NEUE WARENHAUS AG
FILIALE BELLEVUE
GESCHÄFTSLEITUNG
THEATERSTRASSE 18, 8024 ZÜRICH
TELEFON (01) 261 96 60 P 47841/225991

lueg zerscht i der
EPA
BELLEVUE



Gasthof Bären, 3067 Boll

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. August 1992 oder nach Übereinkunft

Saucier
Chef-Stellvertreter

Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen nach vorheriger telefonischer Vereinbarung gerne zur Verfügung. Verlangen Sie bitte R. Gygax, **Telefon (031) 839 04 70.**

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

P 47671/66761

HOTEL***
SURPUNT
Flims

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb mit gepflegtem Spezialitätenrestaurant – 3-Stern-Hotel – suchen wir auf zirka 1. Dezember 1992 **in Jahresstelle:**

Küchenchef

Wir sind an einem bestausgewiesenen Fachmann interessiert, welcher einer mittleren Brigade vorstehen kann, und erwarten:
- seriösen, kalkulationssicheren Einkauf
- ernährungsbewusste Verarbeitung
- abwechslungsreiche Menugestaltung
- Freude an der Zubereitung von Bündner Spezialitäten

sowie

Sekretärin/Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung

- spachkundig
- Korrespondenz und Gästebuchhaltung
- Computererfahrung
- Berufspraxis

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

HOTEL-Restaurant SURPUNT
Familie Josef Caduff
CH-7018 Flims-Waldhaus
Telefon (081) 39 11 69

47875/11410

Wollen Sie dort arbeiten, wo andere Ferien machen?

Wir suchen

per sofort oder nach Vereinbarung für führende Restaurationsbetriebe in der ganzen Schweiz qualifizierte Mitarbeiter.

Köche/Köchinnen
Hilfsköche/Hilfsköchinnen
Servicepersonal
(weiblich)

Wir bieten: attraktive, angenehme und gutbezahlte Arbeitsplätze. Greifen Sie sofort zu und melden Sie sich bei

GASTRO-PERSONALVERMITTLUNG
Oberalpstrasse 2
7000 CHUR
Telefon (081) 24 69 68

47774/319287

Wir suchen für unseren modernen 3-Stern-Betrieb per 1. September oder nach Übereinkunft eine(n) junge(n)

Koch/Köchin

und einen aufgestellten

Kellner

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an

CH-7000 **Chur**
Telefon (081) 22 32 44

47767/61441

HOTEL Chur

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

44264/183486

Christiania Hotels Zermatt Sporthotel ★★★★

Wer möchte uns helfen, ab kommender Sommersaison im weltbekannten Kurort Zermatt (Schweiz) unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen?
Wir suchen dafür noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Saal/Restaurantangestellte (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CHRISTIANIA HOTELS
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 ZERMATT
Telefon (028) 67 19 07

47775/38946

Zunfthaus
zur Zimmerleuten
Limmatquai 40 · CH-8001 Zürich

ZUNFTHAUS ZUR ZIMMERLEUTEN sucht auf Anfang August 1992 oder nach Vereinbarung

Chef tournant
Koch

Dieser rege Bankett- und A-la-carte-Betrieb auf hohem Niveau verlangt ausgewiesene Fachleute.

Wir bieten guten Lohn, 5 Wochen Betriebsferien und sonntags geschlossen.

Herr Amberg, unser Küchenchef, ist ein Meister seines Faches. Von ihm können Sie auch viel profitieren.

Begrenzte Anzahl Bewilligungen vorhanden.

Anfragen sind zu richten an:
Herrn U. Eggenschwiler oder Herrn H. Amberg
Limmatquai 40, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 08 34/35

47753/41556

SONNENTAL

Sind Sie der perfekte GASTGEBER?

Dann sind Sie bei uns richtig, denn wir möchten unsere Gäste nicht allein mit Gaumenfreuden erquicken, sondern sie auch mit dem zuvorkommenden, freundlichen und kompetenten Service verwöhnen, welcher zu einer behaglichen Atmosphäre gehört, die bewirkt, dass man gerne in unser Haus einkehrt.

Rufen Sie uns deshalb an und werden Sie unser(e) neue(r)

Servicemitarbeiter(in)

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir – ein Haus mit Gaststube, Restaurant, Bar, Bankett- und Konferenzsälen – freuen uns auf Ihre Antwort.

Restaurant Sonnental, Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf, Telefon (01) 821 30 52, Thomas L. Spycher oder Rolf Mantel verlangen.

47758/9768

Trocadero
★★★★ Nightclub-Cabaret ★★★★

Peter Wagner - Gastbetriebe, Rössligasse 2–4, 6004 Luzern, Tel. 041-51 30 14

Für unser umsatzstarkes und gepflegtes Cabaret mit internationalen Artisten suchen wir einen sprachgewandten, fachlich ausgewiesenen

Barkellner

5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben. Bitte rufen Sie Herrn oder Frau Wagner an. Cabaret Trocadero, Rössligasse 2, 6004 Luzern.

Telefon (041) 51 30 14, ab 18.00 Uhr

Goethe-Bar
★★★★ Apero-Treff ★★★★

47702/197890

HOTEL SONNENBERG
GRUEZI !!!

Ein Zimmer mit Seeblick.– Des roses pour ma femme.– Fidelio noch sichern.– Ein Saal für die Tagung.– Den Fax noch heut Mittag,– una chiamata di Roma.– Zwei Taxi zum Bahnhof,– A nice table with a view,

.....UND EIN LÄCHELN DAZU

als

EMPFANGSSEKRETÄRIN

IN ZÜRICH IM HOTEL SONNENBERG

Wollen Sie mehr über diese abwechslungsreiche Jahresstelle wissen, die ab Mitte September neu zu besetzen ist ? Rufen Sie uns doch bitte an und verlangen Sie bei Brigit Seiler oder Rolf Wismer die Bewerbungsunterlagen.Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

HOTEL SONNENBERG ZÜRICH
Aurorastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

47728/41149

Wir suchen

tierliebendes, selbständig arbeitendes

Hausangestelltenehepaar

oder Haushälterin

für herrschaftlichen, am See gelegenen Wohnsitz im Raum Luzern.
Alter: zirka 35 bis 45 Jahre. Sie sollten Deutsch, Französisch oder Englisch sprechen! Nationalität spielt keine Rolle.
Neben der üblichen Hausarbeit muss auch das Kochen übernommen werden sowie in unserer Abwesenheit die Betreuung des Hauses.
Für die Besorgungen des Haushaltes sollte ein Partner im Besitz des Fahrausweises sein.
Eintritt nach Vereinbarung oder sofort.
Wir bieten Ihnen selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit, guten Lohn, Sozialleistung, Pensionskasse und 13. Monatslohn.
Ausserdem steht Ihnen eine grosszügige 2½-Zimmer-Wohnung, mit separatem Eingang, zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne Auskunft.
Herr R. Sonnenberg
Lerchenbühlstrasse 80, 6045 Meggen
Telefon (041) 37 40 20

P 47780/44300



Thunersee
Hotel Kreuz, Leissigen
Restaurant «Fischerstube» – Holzkohlengrill

Wir suchen für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Koch
für Restaurationsküche
Commis de cuisine
Kochlehrling
(3jährige Lehre)
Servicelehrtochter
(2jährige Lehre)

Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.
Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit.
Telefon (036) 47 12 31, oder schicken Sie Ihre Offerte an: **Frau R. Gostell-Lüscher, Hotel Kreuz, 3706 Leissigen**

47760/19216

Am Tor zur Via Mala

Hotel Splügen

wie anno dazumal

Telefon 081/81 41 51

Wir suchen

Jungkoch

in mittelgrossen und interessanten Betrieb.
Bitte melden Sie sich bei
Herrn Eric Gasser
Hotel Splügen, Thusis.
Telefon (081) 81 41 51

47708/242020

Chef Dancing Unterhaltung

Sie verbinden drei entscheidende Faktoren in Ihrer Persönlichkeit:
- Die **Führung** Ihres Mitarbeiterstabes und somit auch dem Dancing
- **Kreativität** und **Wissen** der Unterhaltungsbranche
- **Kommunikationsbereitschaft** als Sales-Instrument

Für Sie bereits vorhanden:
- Ein erfahrenes, **leistungsorientiertes Team**
- Dancing mit gutem **Ruf** und Monopol-Charakter
- Einen für Sie sehr **interessanten Vertrag**

Bewerbungen mit Lebenslauf und Auflistung der bisherigen, beruflichen Tätigkeit unter Chiffre: Nr. 530-1630 an ASSA, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6

A 47742/42790

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Unser Auftraggeber ist seit über 25 Jahren Pächter eines traditionsreichen Restaurants mit zirka 500 Sitzplätzen im Zentrum von Basel.

Zu seiner Entlastung suchen wir per 1. August 1992 oder nach Übereinkunft eine(n)

Stellvertreter(in) des Patrons

Sie verfügen über eine gute Berufsausbildung und suchen Verantwortung und Selbständigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

P 47848/247049

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



Hotel-Restaurant Roter Turm 4500 Solothurn

Wir suchen per Mitte September für unsere vielseitige Réception freundliche, sprachkundige

Réceptionistin

Sollten Sie Interesse an einer abwechslungsreichen Arbeit haben und daran, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein.

Dir. D. Lorenz-Wirth
4500 Solothurn
Telefon (065) 22 96 21

47833/31879

SONNENTAL

Na endlich . . .

Endlich haben wir Sie gefunden; wir suchten Sie nämlich schon lange.

Sie sind doch dieser unheimlich kreative Koch – mit fundierten Fachkenntnissen –, welcher sich darauf freut, in einem gut laufenden Betrieb unsere Küchenbrigade zu verstärken, unsere Gäste zu verwöhnen und seinen Spass am Kochen auszuleben.

Wir – ein Haus mit Gaststube, Restaurant, Bar, Bankett- und Konferenzsälen – suchen einen

Chef de partie (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie also mal in einem etwas anderen Betrieb wirken möchten, melden Sie sich doch einfach telefonisch oder schriftlich; wir freuen uns auf jede Antwort: **Restaurant Sonnental,** Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf, Telefon (01) 821 30 52, Thomas L. Spycher oder Rolf Mantel verlangen.

47757/9768

Wir bieten versiertem, selbständigem, initiativem

Koch (Chef-Stellvertreter)

in gepflegten Landgasthof im Zürcher Weinland langfristige, interessante Stellung.

R. Häusermann gibt gerne nähere Auskunft.

Landgasthof Löwen
8450 Andelfingen
Telefon (052) 41 15 12

O 47740/60011

HOTEL RÖSSLI
FILZBACH TEL. 058 32 18 32

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

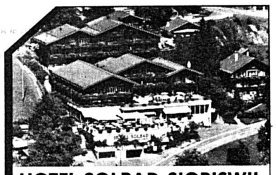
CHEF DE PARTIE
SERVICEANGESTELLTE

Ein junger Betrieb mit jungem Team freut sich auf «junges Blut».

Wir bieten einiges –
rufen Sie uns an, wir geben gerne Auskunft:

HOTEL RÖSSLI, 8876 FILZBACH
Telefon (058) 32 18 32
R. und S. Rüfenacht

P 47639/85545



HOTEL SOLBAD SIGRISWIL

Wir suchen nach Übereinkunft

eine Kosmetikerin

(wenn möglich mit Massageerfahrung)

Unsere neue Kosmetikabteilung ist ein eigenes Profitcenter, welches von unserer Kosmetikerin selbständig, evtl. auf eigene Rechnung geführt werden kann. Wir erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf.

47889/86835

HOTEL SOLBAD SIGRISWIL
Solbad 18 x 10 m (35°) / Solarien / Massage / Sauna
Bankette / Anlässe / Seminare / Tagungen
55 Zimmer / 100 Betten / Appartements
Restaurant / Bar / Panoramaterrasse
Tel. 033 51 10 68 / Fax 033 51 10 18
Telex 922 175 sol ch
CH-3655 Sigriswil

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.

Landgasthof zum Sand Kerns

Für gutlaufenden Landgasthof suchen wir kreativen

Jungkoch/Köchin

der/die ideenreiche, saisonale Karte liebt. Die Stelle ist ab Juli 1992 ganzjährig oder saisonweise zu besetzen.

Auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung freut sich:

Familie Arnold-Böbner
Stanserstrasse 100, 6064 Kerns OW
Telefon (041) 66 12 78
Fax (041) 66 35 27
Mi und Do geschlossen

P 47849/284335

HOTEL CITY ZÜRICH

RESTAURANT · BAR · BISTRO

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Erstklasshotel im Zentrum von Zürich einen

Jungkoch

und einen

Portier

Ausländer nur mit Bewilligung B/C.

Wenn Sie an der Stelle interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

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

47832/40100

Für unsere führenden ★★★★-/★★★★★-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
Maître d'hôtel
Chef(in) de service
Restaurantfachfrau
Kellner
Réceptionistin
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

O 47726/305367

---

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

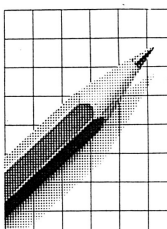
PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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



Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 507 111

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

POURQUOI UNE ANNONCE?

Il suffit que vous souhaitiez trouver un nouveau job...
que vous preniez contact par écrit ou par téléphone avec notre bureau
remplissiez un formulaire de candidature

et voilà...

Nous nous occupons de tout le reste et en plus en ce moment.
Il y en a de «chouettes» jobs...

Alors à bientôt

HÔTEL JOB
Elisabeth Sermier-Chahidi, Isabelle Sgariglia-Saudan
HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, Tél. (021) 20 28 76

47844/84735

HÔTEL JOB SSH Rue des Terreaux 10, case postale 377, 1000 Lausanne 9, tél. 021 202 876/200 907

Société suisse des hôteliers

Vous êtes jeune et voulez parfaire vos connaissances

Voilà une opportunité...

Hôtel de France Le Brassus

Etablissement de 3 étoiles
35 chambres
Brasserie-restaurant-bar
salles de séminaire

CHERCHE

une aide du patron

connaissance des langues (F, D, E)
Département F & B

Entrée immédiate ou à discuter

Faire offre avec CV, photo à:
HOTEL DE FRANCE
Direction
Route de France 8
1348 LE BRASSUS
Téléphone (021) 845 44 33

47810/201596

Couple cherche pour villa, région Riviera

gouvernante (secondée)

ou couple sérieux ayant pratiqué dans le privé, aimant cuisiner. Libre pour résider quelques mois en hiver sur la Côte d'Azur. Logement indépendant. Poste stable, références exigées.
Offres sous chiffre D 195-719735 à Publicitas, case postale 768, 1800 Vevey 1.

P 47781/44300

★★★★★

HÔTEL LA RÉSERVE GENÈVE-BELLEVUE

cherche

assistante de direction

expérimentée en housekeeping/récpetion; français, anglais, allemand

réceptionnistes

expériences d'hôtel de luxe; français, anglais, l'allemand est un atout.

Entrée de suite. Suisse ou permis valable.

Envoyer vos offres par écrit avec c. v., certificats et photo au Bureau du personnel.

HÔTEL LA RÉSERVE
4, route des Romelles, 1293 BELLEVUE

47867/3891

Votre annonce vous apporte le succès!

Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

pour entrée immédiate

SALES REPRÉSENTATIVE

diplomé(e) d'une école hôtelière, ayant de l'expérience dans la réception et la vente, un bon exprit de vendeur et de l'entregent, ainsi que de bonnes connaissances des langues française, anglaise et allemande.

Nous offrons un poste évolutif au sein de l'établissement.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

13005

Albergo Nazionale
6710 Biasca
Tel. (092) 72 13 31
Fax (092) 72 43 62

Assume per subito o data da convenire:

2 camerieri/e qualificati

P 47622/44300

Chaîne d'établissements publics cherche pour exploiter ses CAFÉS BARS, plusieurs

GERANTS/GERANTES

avec
- patente pour établissements importants
- expérience dans fonction similaire ou dans un poste à responsabilités
- connaissances en informatique
- autorité naturelle
- dynamisme et ambition dans sa fonction

capable de
- diriger une équipe de 20 personnes (engagements – licenciements – salaires)
- organiser – promouvoir et animer un établissement
- recevoir la clientèle
- GERER et EXPLOITER un établissement public de A à Z

Faire offre avec c. v. et photo sous chiffre O 018-3058, à Publicitas, case postale 645, 1211 Genève 3.

P 47850/44300

Restaurant «La Pêcherie»
La Plage · Allaman
Fam. Vuillemier
Tél. 021/807 30 37

Qui veut travailler directement au bord du Lac Léman?

Nous cherchons pour tout de suite

commis de cuisine
sommelières

Nourris, logés.

Adressez-vous à fam. Vuillemier
Téléphone (021) 807 30 37

47809/334359

Restaurant La Gerbe d'Or Estavayer-le-Lac

Cherchons pour début septembre

un cuisinier avec CFC

Faire offre par écrit à:
M. Maillard
Restaurant de la Gerbe d'Or
1470 Estavayer-le-Lac

P 47256/242993

HOTELPRO SERVICES SA
HÔTELLERIE TOURISME

Nous cherchons pour des hôtels de qualité à Genève, de suite ou à convenir:

- **FRONT-OFFICE MANAGER HOTEL 5★**
  FRANCAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **DIRECTEUR (-RICE) COMMERCIAL(E) HOTEL 5★**
  CONFIRME(E) MARCHE SUISSE-ALLEMAND
- **CHEF DE RECEPTION HOTEL 4★**
  FRANCAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
- **ASSISTANTE FRONT- et BACK-OFFICE HOTEL 5★**
  RECEPTION, ETAGES, FRANCAIS ET ANGLAIS
- **SECRETAIRE-ASSISTANTE SALES MARKETING**
  FRANCAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
- **JEUNE RECEPTIONNISTE-CAISSIER (-ERE)**
  FRANCAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **NIGHT-AUDITOR HOTEL 5★**
  FRANCAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **MAITRE D'HOTEL ROOM-SERVICE HOTEL 5★**
  FRANCAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND

Si vous êtes qualifié(e) **PRO** et vous êtes Suisse ou permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour un rendez-vous.

47871/287130

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève
Tél. 738 35 80 - Fax 738 35 88 - Natel C 077/25 34 43

★★★★★
VPL
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Albergo ★★★★★ aperto tutto l'anno
cerca al più presto o per data da convenire

cameriere di sala
commis de rang

Inviare offerte con curriculum vitae, certificati e foto alla direzione della

Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano
Tel. (091) 55 88 55

47811/84816



hotel+ touristik revue

Der neue Fünfteiler

Le nouveau cinq-pièces



Im vierten Teil, die Stimme der Romandie. Für Inserenten, die über den Röstigraben wollen, ist dieser Teil der richtige Platz zu inserieren.
Dans le quatrième partie, la voix de la Romandie. C'est l'espace rêvé pour les annonceurs qui veulent enjamber le «röstigraben».

Im zweiten Teil treffen Sie Fachleute für Incoming, Outgoing und Freizeit.
La deuxième partie concerne en particulier les spécialistes de l'incoming, de l'outgoing et des loisirs.

Für Ihre Dispositionen und die Tarife stehen Ihnen gerne zur Verfügung:
Pour vos commandes et les tarifs nous vous prions de vous adresser à:

Agentur
Markus Flühmann, CH-5628 Birri
Tel. 057 44 40 40, Fax 057 44 26 40

Régie pour la suisse romande:
Presse Publicité rep. S.A.
5, Av. Krieg, 1208 Genève
Tél. 022 735 73 40, Fax 022 786 16 21

Der fünfte Teil ist für alle, die eine neue Aufgabe suchen oder zu vergeben haben.
Quant à la cinquième partie, elle attire tous ceux qui cherchent une nouvelle occupation comme ceux qui en offrent.

Im dritten Teil begegnen Ihnen alle, die sich mit Managen, Einkaufen und Geniessen von Festem und Flüssigem beschäftigen.
La troisième partie, c'est l'affaire de tous ceux qui s'occupent de management, d'achat et d'appréciation des nourritures solides et liquides.

Im ersten Teil erreichen Sie diejenigen Leserinnen und Leser, die sich für Aktuelles und Hintergründiges aus Tourismus und Ferienwelt interessieren.
Dans la première partie, vous touchez les lectrices et les lecteurs qui s'intéressent à l'actualité et aux couleurs du tourisme et des vacances.