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: 31.08.2025

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

HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

EBDOMADAIRE POUR ÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LE TOURISME ET LES LOISIRS

Balair/CTA

Zwei Fliegen aus einem Schlag

Die Situation im Ferienreise- respektive 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 kunfig ihre Kräfte konzentieren für Brantig ihre Kräfte konzentieren für Bran-

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 heiset entschlossen ausgenitzt und die 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. Finzelheiten über die erwähnte Betriebs-Einzelheiten über die erwähnte Betrieos-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.

Swiss Congress

Ausländischer Markt

Der Aktions- und Marketingplan 1992/ 93 stand im Mittelpunkt der General-versammlung der Arbeitsgemeinschaft Swiss Congress & Incentive Destina-tions von letzter Woche in Zürich. Auch in Zukunft soll vor allem der ausländi-sche Markt bearbeitet werden.

Ebenfalls diskutiert wurde die Zusammenarbeit mit der European Incen-tive & Business Travel & Meetings Exhi-bition (EIBTM) in Genf. Nicht alle Swiss-Congress-Mitglieder sind glücklich über die neue zeitliche Abstimmung zwischen EIBTM und «Swiss Conven-tion 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,

aus dem Blickwinkel geraten. (Blick auf den Pariser Arc de Triomphe de l'Etoile, Bild und Text APK) Siehe Panorama auf Seite 2

Umweltdeklaration

Oko-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 I. Tagung «Umwelt und Tourismus» eine «Touri-stische Umweltdeklaration Graubünden» unterzeichnet. Ein umwelverträg-licher 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 «Iourismus und Omwelt» ist nier dem Thema Tourismus und Energie gewid-met. Referenten aus Forschung und Wirtschaft werden über den Stand der Forschung informieren, und Praktiker werden beispielhafte Lösungen im Tou-rismus 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 Sympathien eingebekannt auch viele Sympathien einge-

bekannt auch viele Sympathien einge-tragen.

Was verheisst die Rochade in der Stif-tungsspitze? Vorläufig anscheinend kei-nen Kurswechsel. Auch Affolter soll Al-fred Kuonis Meinung weitervertreten. Was der Unabhängigkeit des Unterneh-mens im jetzigen Zeitpunkt zugute-kommt.

Seite 9

Neuchâtel

Plus et mieux que les autres

Monsieur Tourisme, dans le canton de Neuchâtel est opérationnel depuis le ler 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 rempli 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 différenment des autres. Finie la simple distribution de prospec-Monsieur Tourisme, dans le canton de

tage, meux et intereminent usa autes. 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 oritique d'antendre à bon ganiser leur séjour... et les ramener à bon port.» page 23

HOTELLERIE ·

TOURISMUS

Esprit auf Vormarsch Auf der Suche nach neuen Marktseg-menten erarbeitete Steigenberger das Konzept der Esprit-Hotels.

In Irland Ruhe gesucht

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

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

F&B · TECHNIK · -MANAGEMENT

INHALT · SOMMAIRE

«Taste the Difference»

Multikulturell-Kulinarisches.

15 Auf der Fachtagung des Gottfried Duttweiler Instituts präsentierte man

Gastropersönlichkeiten 21

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

HOTELLERIE · **TOURISMF**

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

L'île d'Ibiza veut abandonner sa mauvaise image de marque et tente de sé-duire une clientèle haut de gamme.

SHV SSH SSA

75 Jahre

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»!

CELE CELE CONTRACTOR

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

Ein Unternehmen der



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



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 ver-schwommen 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 Tourismusgianten TUI. Der «Markt des Kulturtourismus» sei «ein lebhafter, prosperierender Markt, der in atemberauben dem Tempo expaniderts. Allerdings so dem Tempo expanidert». Allerdings, so dem tempo expanderti». Alierdings, so Müllenmeister, sei es nicht mehr nur mit phantasievollen Bezeichnungen wie «Kulturweltreisen», «Kunstreisen», «Kultur- und Erlebnisreisen» getan. Auch müssten die bisher besichtigten Auch mussten die bisner besichtigkeit «Schenswürdigkeitens genauer unter die Lupe genommen werden. Sehenswürdigkeiten sind kulturelle oder natürliche Monumente . . nichts besichtigen Touristen weltweit so ausdauernd wie Temristen weltweit so ausdauernd wie Tempel und Kathedralen». Und am Beispiel Agypten 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 nigsendivo over kommt nirgendwo vor.» Die Welt des Tourismus sei «eine hei-

le, eine sonnige und heitere, eine kon-fliktfreie Welt», meint Müllenmeister.

Syrien werde im Kulturtourismus als das von Römern, Omajjaden und Kreuzrit-tern geprägte Land präsentiert, nichts aber «von den sozialistischen Experimenten Assads und seiner Baath-Par-tei ... problematische Themen sind beim Sightseeing nicht vorgesehen». Allzu oft seien diese Fahrten Reisen «in die Nostalgie», hinaus aus der strapa-ziösen Gegenwart, die Reise ins Gestern als Urlaub vom Heute. Die «Massierung von immer mehr Touristen an den Sehenswürdigkeiten ersten Ranges» bringt mend auch Probleme. So sind die Uffizien und die Akropolis, die Kö-nigsgräber in Ägypten und die Natio-nalmuseen von Athen und Heraklion dem Ansturm kaum noch gewachsen.

Ähnliche Grenzen des Kulturtourismus zeigt auch *Ingo Fessmann* (Senatsverwaltung Berlin) beim Durchleuchten verwaltung 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». einfallen lässt».

Länderkunde statt Monumente

Einen Wandel im Kulturtourismus entdeckt TUI-Müllenmeister bereits seit den siebziger Jahren, seit «länderkund-liche Animation» auf «breitere Reso-nanz» stosse. Auch im Kulturtourismus sollte der «Reiseleiter sich nicht als Dosollte der «Reiseletter sich nicht als Do-zent verstehen», sondern «als Anima-teur». Und Animation bedeutet für Müllenmeister «Ermutigung und Inspi-ration». Spurensuche, Spurensicherung, mehr noch «Spurenlesen» seien die treffenden Bezeichnungen für «die Methode, aus den sichtbaren Folgen von Er-



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.

eignissen auf das Geschehen selbst und

auf seine Urheber zurückzuschliessen».

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 le-bendige Welt zu entdecken und zu erle-

ben.»
Die Kulturtouristen sowie die Veran-Stalter von Kulturreisen mahnt Müllen-meister 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

ETI GmbH. Trier

Und die Schweiz?

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 danischen Kirchenbattleistes Oilo van Spreckelsen im neuen Pariser Geldquar-tier La Défence, für London die Bebau-ung der Docklands oder Robert Venturis Anbau an die National Gallery am Tra-falgar 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 ge-ringe Bedeutung für den Tourismus bei-gemessen wird». So vermarktet die «Deutsche Zentrale für Tourismus» in Frankfurt vornehmlich «Schlösser und Burgen», «Historische Stadtkerne», Frankun: --Burgen», «Historische --«Charakteristische Gasthöfe» oder «Volksfeste mit folkloristischen Ele-

menten». Noch, so konstatiert Gaebe weiter, hat moderne Architektur «für den Tourismus nur eine nachrangige Be-deutung». Aber der Referent erinnert daran: Historische Bauten waren in 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 «ausserdass Auturreisen im die Staude «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-Welt ausstellungsdiskussion etwas ermüdete Thema «Kultur» (und Volk) hat zumindest für die Schweiz klar gezeigt, dass sich auch gute Kultur-schaffende wegen ihrer elitären Denkweise recht weit weg vom Bier-tisch gewöhnlicher Bürger befinden.

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

Aspekte

Die Professoren und Wissen-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 politische problematischen Destinationen, zunehmendes länderkundliches Interesse statt der ewigen Eiffeltürme und Big Bens, das aktive Museum und moderne Architektur statt des die Füsse ermüdenden Halstatt des die Füsse ermüdenden Hal-len-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 uner-wünschte Saisonalisierung des Fremdenverkehrs ausgeebnet werden kann. APK

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 Verbands-direktoren richtete. Wo blieb die Schweiz?

Veranstalter des touristischen Kultur-Symposiums in Trier war das privat-wirtschaftlich geführte «Europäische Tourismus Institut GmbH ETI an der Tourismus Institut Gmöh Ell an der Universität Trier». Warum Ell an der 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

Das seit einem Jahr existierende Europäische Tourismus Institut ETI wird getragen vom deutschen Bundeswird getragen vom deutschen Bundes-land Rheinland-Pfalz, vom Grossher-zogtum 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 Steinsche sei ge gaussen. Geograph Steinecke, sei es gewesen, über Kulturtourismus als eine Möglichkeit nachzudenken.

So war es denn auch nicht verwun-

derlich, 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

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 enicht als Affronts zu werten, war, sei «nicht als Affront» zu werten, war, set «nicht als Altronis zu werten, betonte Steinecke. Das noch junge In-stitut nutze (vorläufig) bereits bestehen-de Kontakte. So sei aufgrund persönli-cher 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 Fünfahresbaln an den lustitut will Entschedungsmillen für einen anvisierten Fünfjahresplan an den lu-xemburgischen Tourismus liefern. Die Kultur ist dabei zwar nur ein For-schungsbereich, aber nach den positiven Erfahrungen in Belgien mit seinem sehr

lebendigen Kulturtourismus schon ein stark beachtetes Untersuchungsgebiet.

Gewinnorientiertes Institut

Mit seinen siehen 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 zeit an. dass es kein Universität Trier zeigt an, dass es kein Institut der Universität selbst ist.



Schloss Chillon in der Schweiz Bild SVZ

«Gebote» für Länderkundler

Betrachte Sehenswürdigkeiten kritisch. Prüfe immer, ob sie des Sehens

tisch. Prute immer, ob sie des Sehens wirklich würdig sind.
Behandle sehenswerte Sehens-würdigkeiten ohne falsche Ehr-furcht. Klassisches muss nicht unbe-dingt langweilig sein. Versuche es mit einem ungewöhnlichen Blickwinkel, anderem Licht und einer neuen Op-

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

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 Wan-derungen. Kombiniere Fahrtstrek-ken mit Fusswegen, wo immer es möglich ist.

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 Zusam-

veriere Dich nicht in Einzelneiten, 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

lhre Garantie für

Westerhaltung

Sicherheit

Meuerungen

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



Schokolade oder Swatch?



«Forget about the mountains», riet kürzlich ein renommierter ame-rikanischer Tou-rismusexperte Schweizer Tourismus-Vertretern.

mus-vertretern, die sich in einem Workshop um eine neue, verkaufsför-dernde «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 werben, meinte der Experie. Vor dem Hintergrund der Kontroverse um den Schweizer Pavillon in Sevilla, wo soge-nannte Kultur gängige Klischees ver-drängen 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 Vorvurf der «Klischeehaftigkeit» gemacht. Zwar verteidigten die Vertreter der SVZ ihr Thema vehement. Doch ter 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-lubilfums nicht überwunden zu sein.

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 gen Beschreiten neuer Wege. Dabei ist man sich mittletweile 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 menr.
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 un-verständlich. Ist die Schweiz ein Kunstverstandich. 1st die Schweiz ein Kunst-Land? Der Imagegewinn wird sich -wenn überhaupt – nicht in Besucherzah-len in der Schweiz niederschlagen.

Oder ist die Schweiz ein Kultur-Land. 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 – biest

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 ervorreiterin in Sacnen Unweitschutzer-worben 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 Lebensge-fühl. Swatch ist nicht mehr nur ein Uhrenname, sondern eine Marketingstra-tegie oder eine «Marke» für die Schweiz. Dass sich Produkte aber auch mit dem Heidilandimage der Schweiz verkaufen lassen, - wenn man es denn richtig an-packt - beweist der Unternehmer Jordi mit seiner frechen Ethno-Kollektion von Uhren und Kleidern.

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

> Andreas Netzle Chefredaktor

Tourismusforum

Wieviel Individualverkehr verträgt der Tourismus?

Fachleute aus der Schweiz, Österreich und Deutschland diskutierten am sechsten Tourismusforum Grau-bünden jenes Problem, mit dem sich Wintersportorte in den Alpen in zu-nehmendem 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 Erfah-rungsaustausch zwischen Experten und Praktikern im Tourismus zu fördern, wurde vor vier Jahren vom Samnauner Roland Zegg, Direktor der Tourismus-beratungsfirma Grischconsulta in Chur, das Tourismusforum Graubünden ins Leben gerufen. Es richtet sich mit seinen 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 zentale 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 nehmen, werden die Ferienorte in den Alpen vom Verkehr überrollt und die Qualität des Angebots wird deutlich ab-nehmen», ist Roland Zegg überzeugt. In Graubünden wurde bereits mit verschiedenen Massnahmen eine besse-

verschiedenen Massnahmen eine bessere Lenkung des Verkehrs angestrebt und versucht, ganz gezielt Spitzenbelastungen im Strassenverkehr zu verringern. Nach Meinung des Bündner Regienungsrates Peter Aliesch «muss versucht werden, mit einem effizienten Verkehrsmanagement eine optimale Verkehrslenkung zu erreichen». Interessenkonflikte würden dabei kaum zu vermeiden ein "den letztlich stellt sich bei allen sein, «denn letztlich stellt sich bei allen Massnahmen die Grundsatzfrage: wieviel Tourismus und durch ihn ausgelösten Individualverkehr wollen wir und wieviel können wir bewältigen?9 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 Uraluh tragieren sig äusserst ungehalten. aut der Hin- oder Ruckfahrt in den Uf-laub reagieren sie äusserst ungehalten, wenn sie in einen Verkehrsstau geraten. Dabei entstehen solche Verkehrsüberla-stungen lediglich an einigen wenigen Spitzentagen in der Hochsaison.

stungen 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 l. August wird die ganzen Bulluct von Massnammen enige-genwirken: Ab 1. August wird die Innenstadt für den Durchgangsverkehr gesperrt und die verkehrsfreie Zone bis 1995 sukzessive weitreichend vergrös-sert. Gleichzeitig sollen an den Ortseinsert. Gietnizetig solien an den Orisein-gängen Parkierungsmöglichkeiten ge-schaffen und ein leistungsfähiges Ver-kehrsnetz mit Elektrobussen realisiert werden. Dies alles mit einer grosszügi-gen finanziellen Unterstützung durch den Freistaat Bayern.

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 Entscheidungsvon toursuschen Entscheidungs-trägern eine «Touristische Umwelt-deklaration Graubünden» unter-zeichnet; gleichzeitig mit der Eröff-nung der ersten Tagung «Umwelt-und Tourismus», die vom Verkehrservein Graubünden lanciert wurde.

STEPHAN WEHRLE

Die Touristiker des Kantons Graubünden wollen endlich ökologische Taten statt Worte. In Erkenntnis der Tatsache, dass ein umweltverträglicher Tourismus dass ein uniwertragitzier Foursmus langfristig ein strategischer Erfolgsfak-tor sein wird, wollen die Bündner einen Schritt in Richtung eines modernen, ökologischen Tourismus machen und gleichzeitig dem schweizerischen Tougleichzeitig dem schweizerischen Tou-rismus neue Impulse geben. Mit einer neuen Umweltpolitik soll den ökologi-schen Entwicklungen Rechnung getra-gen werden und der wichtigste Wirt-schaftszweig des grössten Schweizer Kantons auch langfristig wettbewerbs-fahig bleiben. Als konkretes Massnah-menpaket präsentierten die Bündner Tourismusverantwortlichen am verga-nenen Freitag in Landquart ein Drei-säulenmodell für die touristische Ent-wicklung des Kantons Graubünden. In sauienmodeil rur die touristische Ent-wicklung des Kantons Graubünden. In einer spektakulären (und medienwirk-samen) Aktion wurde als erste Säule an-lässlich der Tagung «Umwelt und Tou-rismus Graubünden» eine in der Schweiz bisher einmalige «Touristische Umweltdeklaration» unterzeichnet.

Moralische Charta

Die von Luegn Cavelty als Präsident des Verkehrsvereins (VVGR) und dessen Direktor Marco Harimann sowie acht weiteren *couristischen Entscheidungs-trägern erstunterzeichnete Charta bezeichnet eine intakte Natur und Umwelt zeichnet eine intakte Natur und Omweit als die wichtigste Grundlage für den Tourismus. Die Deklaration, die zwar nicht rechtlich, aber zumindest mora-lisch verpflichtend ist, soll künftig von allen Touristikerinnen und Touristikern des Kantons unterzeichnet werden kön-des Kantons unterzeichnet werden kön-nen. Wie VVGR-Präsident und Stände-rat Cavelty an dieser ersten Unweltta-gung vor rund 400 Tourismusfachleuten betonte, soll im Kanton Graubünden, in betonte, soll im Kanton Graubünden, in Anlehnung an den Erdgifpel 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 Schwernunkt der ersten

rektor 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 Begionen multiplischar sein und uen rrojekte sollen auf andere Betriebe und Regionen mulipliierbar sein und neue Wege im Bündner Tourismus aufzeigen. Als bemerkenswerteste Pläne können das im nächster Winter erstmals eingesetzte Verkehrsleisystem der Rothornbahnen (Lenzzrheide), das Attraktivierungsprogramn des öffentli-



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

chen Verkehrs in Laax-Flims sowie das Gastgewerbekonzept (vermehrter Einbezug der lokalen Produzenten) bezeichnet werden.

Die dritte Säule der bündnerischen Vorwärtsstrategie in Sachen Umwelt-schutz: Die erste touristische Ökobörse schutz: 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 ermacht wurde sollte die lokagänglich gemacht wurde, sollte die loka-le und regionale Bevölkerung einbezo-

gen 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 Abschwä-chungen, nicht beeinträchtigt. Im Vergleich zum Vorjahr konnte der Umsatz des Tourismusgewerbes um zwölf Prozent gesteigert wer-den. 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

Der Verkersverein 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, Skiweltmeisterschaft in der Surselva unterstrich aber gleichzeitig die Soli-

darität 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 Beriebskosten 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

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 klaration und der Lancierung einer Ökobörse hat der VVGR die Bemü-hungen auf diesem Gebiet unterstri-chen und gleichzeitig die touristischen Profilierungschancen in diesem Umfeld erkannt.

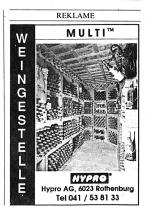
Tourismus Schweiz

Weniger Verluste

An der 102. ordentlchen Mitgliederversammlung des Verkehrsver-eins Bern wurden vor einem Re-kordaufmarsch die statutarischen Geschäfte erledigt. Aus dem Vorstand zurückgetreten ist Franz Kellerhals (bisheriger Alpar-Vertre-

Präsident Ernst Schmutz äusserte sich in rtastient Erist Schmitz ausserte sich in seiner Ansprache zum Problemkreis Tourismusförderung mi: öffentlichen Mitteln und hielt fest, dass der Sparbe-darf der öffentlichen Hand eine Gefahr für den Tourismus, einen florierenden Wirtschaftszweig, bedute. Das Ziel sei es, mit einem Minimun an finanziellen

Mitteln das Maximum zu erreichen. Schmutz prangerte des weiteren die ab-nehmende Sauberkeit und die zuneh-mende Kriminalität in der Stadt Bern mende Kriminalität in der Stadt Bern an. Zu bedauern sei auch der Wegfall touristischer Attraktionen, wie beispielsweise der berittenen Polizeiparouillen. Positiv wertete der Präsident die neuen Hotelprojekte Kursaal und Innere Enge sowie die erfreuliche Entwicklung des Flughafens Bern-Belp. Verkehrsdirektor Walter Räsif 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.





. 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 LÜCULLUS hat einen kleinen Bruder bekommen, den MenuPlaner. Beliebig viele Rezepte zu mehrgängigen Menus verknüpfen, neu rezeptieren, Mise-en-place- oder Einkaufslisten für jede gewünschte Personenzahl erstellen, der MenuPlaner machts im Nu. Das Rezeptarchiv ist nach Rezeptnamenund gruppen, nach Themen, Zubereitungsart, 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





zeigt Ihnen,
womit unser
täglich Brot
am besten
schmeckt.



Frottierwaren ab Fabrik

- Badetücher, Duschetücher
 Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
 mit und ohne Einwebunge
- F. Goetsch, Postfach 656 9500 Wil Telefon (073) 22 59 96 Fax (073) 22 15 39

39383/323721

Hier und jetzt ein Thema:

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.



HOTEL+TOURISTIK REVUE Nr. 27 2. JULI 1992

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 ent-sprechender Postulate will Saas Fee mit seinem Forum Tourismus und Umwelt setzen: Ein Gespräch mit Dres von Weissenfluh, dem Kurdirektor des Walliser Kurortes.

PETI GRUNDER

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 stel-len Sie sich zu dieser Aussage?

len 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 Bei-

spiel das Bedürfnis zu reisen.
Es kann nicht unser Ziel sein, den
Tourismus abzuschaffen oder zu verhindern. Wir können und müssen aber alle der in Mit wie der alle der alle Anstrengungen unternehmen, möglichst umweltverträgliche Lösungen für den Tourismus zu finden.

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

Ich bin überzeugt, dass wir im Schweizer Tourismus schon viel in Rich-tung umweltgerechte Lösungen getan tung 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, diesess Jahr dass Thema «Touschlossen, diesess Jahr das Thema «Touschlossen, dieses Jahr das Thema «Touschlossen, das Thema »—Touschlossen, das Thema «Touschlossen, das Thema «Touschlossen, das Thema »—Touschlossen, das Thema «Touschlossen, das Thema »—Touschlossen, das Thema «Touschlossen»—Touschlossen, das Thema «Touschlossen»—Touschlossen, das Thema «Touschl schlossen, dieses Jahr das Thema «Tou-rismus und Energie» zu wählen. In den nächsten Jahren möchten wir aber wei-

nachsten failmen mother wir aber wei-tere 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, da-mit echte Diskussionen und ein Gedan-kenaustausch möglich sind.

RÉCLAME

HESSER

Unternehmensberatung für das Gastgewerbe

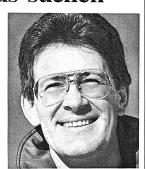
Lassen Sie sich in die Karten schauen?

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 Dienstlei-stung. Herrn W. Hesser verlangen.

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



Dres von Weissenfluh, Kurdirektor von Saas Fee, lancierte das 1. Forum Touris-

Was hat Saas Fee ausser der Autofrei-heit 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 wei-tere Schritte unternommen. So hat das Drehrestaurant auf 3500 Metern über Meer eine eigene biologische Kläranla-Meer eine eigene biologische Klarania-ge, um nur ein Beispiel zu nennen. Wichtig für Saas Fee wie für jede andere Tourismusstation ist es aber heute, sich über die Möglichkeiten von umweltge-rechten Lösungen im Tourismus zu in-formieren, um diese wenn möglich schrittweise zu realisieren.

Mit qualifizierten Referenten

Am kommenden Samstag, dem 4. Juli, bildet Saas Fee Zielort der dies-jahrigen Tour de Sol. Bereits heute und morgen befassen sich die Saaser jedoch intensiv mit der Umweltthe-matik: Nicht weniger als elf Refe-rentinnen und Referenten, die ent-weder im Bezeich Erserie im Bezeich rentinnen und Referenten, die ent-weder im Bereich Energie, im Bereich Tourismus oder in beiden Sparten gut beschlagen sind, orientieren über die Möglichkeiten, die sich Touristi-kern in Sachen Energie heute bieten.

kern in Sachen Energie heute bieten.
Zu Wort kommen am 1. Forum
Tourismus und Umwelt etwa hochgestellte Beamte wie Fritz Mühlemann, Generalsekretät des Eidgenössischen Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements (EVED),
qualifizierte Wissenschafter wie Roman Mezzosalma, Mitarbeiter des
Berner Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIP), oder Persönlichkeiten aus der Wirtschaft wie
Irène Aegerier, Vizediriektorin des
Verbandes Schweizerischer Elektrizitätswerke (VSE). . . . PG

GV Swiss Congress

Ein Kongress kommt selten

Im Mittelpunkt der Generalversammlung der Arbeitsgemeinschaft Swiss Congress & Incentive Desti-Author vom vergangenen Freitag in Zürich stand der Aktions- und Mar-ketingplan 1992/93. Der ideale Joint-venture-Weg mit der EIBTM muss noch gefunden werden Weitere Aktivitäten wie Mailings und eine Zusammenarbeit mit Amexco ste-hen im Zentrum der Planung. Eine stärkere Bearbeitung des Schweizer Marktes erachten die meisten Mit-glieder 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 Converss organisiert 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 Durchibrung durchwese positiv aufgenom-Zweijamesturina zur jairnieni Dutchi-führung durchwegs positiv aufgenom-men 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-ven-ture-Abkommen der beiden Veranstal-tungen vorsieht, dass für SCIM-Teilneh-mer auch ein Besuch der EIBTM als obligatorisch erklärt wird, können sich die Swiss-Congress-Mitglieder kaum an-freunden. Viele sehen es lieber, wenn die SCIM-Gäste an einer Post-Convention-SCIM-Gaste an einer Post-Convention-Tour teilnehmen, anstatt nach Genf zu reisen. Mit dem Vorschlag in der Tasche, jeder SCIM-Besucher solle selbst ent-scheiden können, ob er auch noch an der EIBTM teilnehme, wird der Swiss-Con-gress-Vorstand zur Sitzung mit Ray Bloom, welche am 8. Juli stattfindet, rei-sen.

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 eExpression» (die Amexco-Mitglieder-Zeitung) redaktionelle Artikel erscheinen sollen. Noch im Juli werden an einer gemeinsamen Sitzung die weiteren Schritte erörtert. 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 Nie-derlanden. Eine ähnliche Aktion ist auch

für Grossbritannien vorgesehen. Ge-prüft wird auch die Möglichkeit, ob Kontakte zu internationalen Verbänden Kontakte zu internationalen Verbänden geknüpft werden könnten, um dann die Schweize Vertreter zu animieren, intern im Verband für die Schweiz als Kongessort 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», beschränkten Budget etwas erreicht», entgegnete Swiss-Congress-Vorstands-mitglied 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. che Anwesende schlossen sich Danusers

Der Swiss-Congress-Vorstand

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

Wallis

Uber Radiowellen sensibilisieren

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

lein 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 Ober-

walliser und Unterwalliser Tagespresse

walliser 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 Rhöne und Radio Chablais täglich vier Sendungen zum Walliser Tourismus in den einzelnen Regionen aus. Nicht wohlbekannte Tourismusexperten, sondern einzelnen Regionen aus. Nicht wohlbe-kannte Tourismussepreten, sondern Menschen, die mit Begeisterung von ihrem Beruf und ihrer Region erzählen, sollen zu Wort kommen, betonte Koor-dinator Stéphane Dayer. Die Heimat aus der Sicht eines Einheimischen, eine tou-

ristische Aktivität aus der Region, ein touristischer Beruf und die Erfahrungen eines Gastes stehen im Zentrum der le-bendigen Radioentdeckungsreise durch den eigenen Kanton. Nach den ersten Radiobeiträgen kann den Organisatoren 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 wirkungslosverhallt, 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 dem sich die Kinder des Ferienkantons zum Thema «Ich ein Tourist» äusserten und dabei Licht- und Schattenseite der Branche aufskizzierten.

Gastgewerbegesetz

Hotelförderung in Gefahr

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

förderung nicht mehr gerechtfertigt, wie der Erfolg der Bettenbelegung zudem zeige. Die Volkswirtschaftsdirektion als Verfasserin des Entwurfs, der letzte Wo-Verlasserin des Entwurfs, der letzle Wo-che den Adressaten aus dem Gastge-werbe zugestellt wurde, ist der Ansicht, dass die Hotellerie weitere Qualitätsver-besserungen deshalb aus eigener Kraft finanzieren sollte beziehungsweise könnte. Ein weiterer Grund für die ge-plante Streichung der Hotelförderung:

Aufgrund der hohen Zinsen würden die notwendigen Mittel so stark ansteigen Aufgrund der nohen Einsen wurden die notwendigen Mittel so stark ansteigen, dass heute mit jährlichen Aufwendun-gen von rund drei Millionen Franken gerechnet werden müsse. Dies ergebe eine durchschnittliche Abgabe, allein für die Förderung, in der Grössenordnung von 3000 Franken ro Betrieb, was eine Verdreifachung de: aktuellen Abgabe bedeuten würde.

Schwächung des Tourismus

Schwächung des Tourismus

Obschon die Bemer Hoteliers in der
Phase der Ausarbetung 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 hötel + touristik revue. Es sei zu bedenken, dass die
Gelder aus dem Fonds nicht als Eigentum des Kantons betrachtet werden Gelder aus dem Fonds nicht als Eigen-tum des Kanton betrachtet werden könnten, sondern onder Hotellerie und dem Gastgewerbt einbezahlt worden seien, meinte Steier. In der Berner Ho-tellerie wird befüchtet, dass durch die

bislang einmalige Kumulationsmög-lichkeit mit der Schweizerischen Gesell-schaft für Hotelkredit (SGH) die Finan-zierung von Projekten gefährdet und langfristig die Wettbewerbsfähigkeit zierung von Projekten gefährdet und langfristig die Wettbewerbsfähigkeit beeinträchtigt werde. Sollte das Berner Beispiel gesamtschweizerisch Schule machen, würde dies, nach den Budget-kürzungen der Schweizerischen Ver-kehrszentrale (SVZ) und dem Scheitern von Swissline, eine weitere Schwächung des Schweizer Tourismus bedeuten.

Vor allem die Berner Oberländer Hovor alem die Berier Oberlander Ho-teliers wehren sich auch gegen den Vor-wurf, 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 Gastge-

auch das Seeland vermehrt vom Gastge-werbefonds Gebrauch machen können.
Trotz dem Eindruck, die Höteliers seien durch den Entwurf der Volkswirt-schaftsdirektion vor Tatsachen gestellt worden, wollen die Verantwortlichen aus dem Gastgewerbe nicht die Faust im Sack machen. So soll zusammen mit Pe-ter Siegenthaler, Vorsteher der Direk-tion, die Problematik erläutert und ge-meineren ginn bessers Läsung auf under meinsam eine bessere Lösung gefunden

REKLAME



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

FIDELIO

GADIS

vom Hotelspezialisten

JATAG INFORMATIK AG

N UNTERNEHMEN DER C ATAG ERNST & YOUN

Telefon 01 810 53 00 Basel, Bern, Gebenstorf, Langen-thal, Lausanne, Luzern, St. Gallen

TRIBÜNE

Suiza no existe



Emil Wartmann, Gastrag,

Die «guten» Schweizer steigen auf die patriotischen Barrikaden oder treten stimmenhungrig ans nationalrätliche Rednerpult. Sie rufen nach «Interven-tion» um der «Verunglimpfung der Eid-genossenschaft» im Schweizer Pavillon an der Expo in Sevilla Einhalt zu gebie-

Ich bin richtig stolz auf dieses Werk: Ich bin richtig stolz auf dieses Werk: witzig, skurril, tronisch 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 Sennentutteli «Bodies», die nackt und, kaum wag ich's zu denken, sinnlich (!!) in Winde flattern; Fischli-Weiss statt Heimafilm, Spörris Fallenbilder statt

Winde flattern; Fischii-Weiss statt Hei-matfilm, Spörris Fallenbilder statt blüemlete Trögli, und der Lugi ist sowie-so nicht zu übersehen. Und statt in Alp-hörner (die gibt's, samt Bratwurst Ind Rösti auch) kann man in einen grünen

Frosch blasen, der dann ebenso schau-rig-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 gus Zürich) die aus Zürich!).

Ich hab's «Littmann¹ and his gang» genannt. Man könnt's auch «Szeemann² and his clan» oder «Lévy³ and his crew» and his claim odder «Levy» and his crew» nennen. Effeulich, erfrischend und of-fenbar die Diskussion belebend ist's al-lemal. Da stand eben auch Basler Geist und Witz zu Gevatter. Jawohl: die heile Schema-Schweiz,

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: felicitations! Diese Macher haben dem Image der Schweiz eine zwar ungewohnte, aber bereichernde neue Facette aufeesetzt. aufgesetzt.

bekannter Basler Galerist, der vor allem auch Künstler wie Tinguely, Luginbühl, Spörri usw. betreut) (Kunst-)Ausstellungsmacher, internatio-nal bekannter
) kunstbeflissener Generaldirektor der Mustermesse, die für die praktische Umset-zung der Konzepte vor Ort verantwortlich zeichnet.

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 Wall-Street-Quartier wächst in der Bedeutung als Hotelquartier. Andere Standorte sind bereits als exotisch zu bezeichnen.

Just an einem solchen exotischen Stand-ort 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 & Marke-ting, sind Asiaten. Das De-Luxe-Hotel an der 138 La-fayette Street gehört der Maria's Group, worden. Exotisch im zweifachen Sinn:

einer Investorengruppe aus Hongkong. Es ist das erste Hotel dieser Gesellschaft, die sich sonst mit Bäckereien in verdie sich sonst mit Backereien in ver-schiedenen Chinatowns Nordamerikas einen Namen gemacht hat. Ob nun ent-sprechend 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 erwärten. 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 Hotelegöffnungen, normalerwise mehrere eröffnungen normalerweise mehrere Jahre zuvor die Verkaufstrommel rühren muss. Sie rechnet fürs erste Jahr mit einer Belegung von 55 Prozent. CC Steigenbergers 2-Sterne-Konzept

Esprit ruft Geister wach

Als Pilotprojekt eines neuen Hotel-typs 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, Rea-lität sternabwärts», wie es bei der Cablibealbilen. Schlüsselübergabe hiess.*

GEORG UBENAUF, AUS SPEYER

99 DM kostet das Einzelzimmer, 124 Mark das Doppel – in diesem Jahr. Da-nach werden die Preise auf 110 bezie-hungsweise 140 Mark angehoben. Funktional die Zimmer, ohne Minibar und ohne Fauteuil, dafür mit Grand Lit das Einzel, mit guter Raumausleuch-tung, unweltfreundlichen recycelbaren Seifenspendern für Dusche und Lavabo.

Ab Parterre Fertigteile

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

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 Bau-Geliefatuberheimer in Bau und Bau-betreuung hochgezogen werden. Beson-dere Beachtung fand bei der Schlüssel-übergabe, dass der Bau zu einem verein-barten Festpreis erstellt und abgeliefert wurde.

Esprit bald in der Schweiz?

Zunächst in den deutschen Ostgebie-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

* Siehe hotel + touristik revue vom 14. Mai 1992



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

Bild Fred Runck

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.

Jeder tut alles

Jeder tut alles

Die Angestellten sind «Hotelfachleute» zum Teil aus dem deutschen Osten, sie werden als «multifunktionale Esprithitarbeiter» 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 Teambef Hand anlegen. Der 3 ½iährige *Thohef Hand anlegen. Der 3 ½iährige *Thohef Hand anlegen. Der 3 ½iährige *Thochef Hand anlegen. Der 32jährige Tho-mas Eckl hat in der Steigenberger-Ent-wicklungsabteilung 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 Zimmer-schlüssel gilt überall eine Plastikkarte, die «aus Sicherheitsgründen» die Zim-mernummer nicht trägt.

An einer «Videobar» kann der Gast sich (für DM 9,90 pro 24 Stunden) Videofilme ausleihen (auch solche enicht für jedermann»), ein Fax-, Ko-pier- 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 konzi-piert. 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. res» zu seinem Esprit.

Auswechselbarer Lifestyle

Auswechselbarer Litestyle
Ganz bewusst ist die gesamte Innenausstattung mit ihrem LifestyleDesign so kalkuliert, dass sie nach
sieben Jahren komplett ausgewechselt und dem dann geltenden neuen
Lebensgefühl entsprechend neu gestaltet werden kann. Wenn auch das staltet 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 fir-mieren – «Esprit ist bunt».

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

Irische Träume

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.

an, erhielt sie auch, musste den Betrag aber in der Firma abarbeiten. Dort gefiel es ihm derart, dass er hängen blieb, spä-ter 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 Zür-chers, 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, 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!», erklarte 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. 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 Er kaufte das Land, bezahlte für 80 000 Quadratmeter ebensoviele Fran-ken 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 ge-hen. «Der hat einen Vogell», hiesse si m 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. 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, Ledersesseh, einem Cheminée und einer stimmungsvollen Pianobar wurde ins Haus integriert, mittlerweile sind es 32 Gästezimmer geworden. Neuste Errun-

raus integriert, mitterweite sind es 32 Gästezimmer geworden. Neuste Errun-genschaft ist ein Ballroom mit 400 Plät-zen für Hochzeiten, Galas und Konzerte auch klassischer Natur. Das Saalge-schäft in dieser Abgeschiedenheit – nach

Donegal, dem nächstliegenden Ort, sind es wie auch zur Küste 6 km – ist sehr wichtig; alle Weekendpackages in Har-vey's Point, seit 1992 ein Ganzjahresbevey's Folin, set 1992 the College of the bei solchen Anlässen sind viel höher als in der Schweiz», sagt Gysling, «so muss das Essen immer à la carte und sehr heiss 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.

Vier Sterne in Sicht

hild hte

Aus dem Restaurant mit Gäste-Accomodation ist also ein echtes, wunder-schönes Hotel entstanden. So attraktiv seine Abgeschiedenheit ist, so sehr leidet es unter den Saisonschwankungen. Fünf es unter den Saisonschwankungen. Fuhr 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 müs-sen», 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 Na-tional Park, man kann baden (mit Gänsehaut), spazieren, fischen oder Golf spielen, nicht zu sprechen vom Beach-Reiten etwa in Bundoran oder Hochsee-fischen mit Skipper. 1993 führt Irland die Hotelsterne ein; Gysling erwartet



Jody Gisling in Kutcherpose

SARDINERIZIRA

AN ALLE REISEVERANSTALTER



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, Fenen- 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 Jahr-

zehnten 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!



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 An-fang wusste man nicht recht, ob man frohlocken oder fluchen soll. Inzwi-schen sind die Reisebüros um drei Monate gescheiter geworden.

CLAUDE CHATELAIN, NEW YORK

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, halbeiret die ApexTarife, und die Konkurrenten folgten auf dem Fuss.

Billinger Tarife, weninger Verdienst

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 aut aufschreien würden, war vorauszuschen 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. Was das für die Reisebranche bedeu-

American und United machten es Delta nach, nicht aber Northwest und Continental Airlines. Gemäss John Nelson, Continentals Executive Vice Presi-



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

dent Marketing, konnte sich seine Airlines den von den andern Carriern verordneten Kommissionsschutz nicht leiordneten Kommissionsschutz nicht lei-sten. 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 berap-pen haben. Einmal mehr wurde der Krieg unter den Airlines auf dem Buckel der Reisebüros ausgetragen.

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 zehr Tagen wurde die Belastungsgrenze des Distributionssystems klar gesprengt. Wohl mochte das eine oder andere Reisebüro einige neue Kunden gewonren haben, gleichzeitig wurden aber die eigenen Stammkunden frustriert, die vergeblich versuchten, die hohronisch besetzten Telefonlinien zu knacken. Ferner klagten einige Reisebüros, dass man wegen der überlastetet Telefonlinien ausserstände war, Ticket-Stocks zu bestellen. Auch Computerabstürze trugen das Ihre bei.

Da die amerikanischen Reisebüros eh Da die amerikanischen Reiseburos eh nicht auf Rosen gebettet sind (1991 ha-ben 41 Prozent der Reisebüros mit einem Verlust abgeschlossen gegenüber 24 Prozent im Jahre zuvor), will man nun aus dem erlebten Chaos die Lehren und 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 Flugreises 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 isty, meinte weil dort der Doktor gratis ist», meinte einer der Redner. «Was nichts kostet, ist auch nichts wert.»

Rotstift bei Kommissionen

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. prüfen.

Solche Diskussionen sind freilich nicht neu. Vermehrt hört man aber den nicht neu. Vermehrt hört man aber den Ruf nach fundamentalen Anderungen und dem Schlachten heitiger Kühe. Würde man heute, gewissermassen vom Stadium Null, ein effizientes Reservierungs-, Distributions- und Kompensationssystem aufbauen, dann würde man mendergebnis, 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 führen-

den 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 Verlierer-

büros. Sie sind immer auf der Verlierer-

Flugpreise in Europa

Die zukünftige Liberalisierung der Flugpreise in Europa ist ein vieldis-kutiertes Thema. Es versteht sich von selbst, dass sich die europäischen Fluggesellschaften bereits heute ihre

beralisierungspaket, 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-Kontrollinstitu-tion, die Kuoni-Hugentobler-Stiftung, einen neuen Präsidenten er-halten. 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

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, ieztz 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. manche meinen unschön, veräussert. Den neuen Kuoni-Aktionären bleibt je-doch der Zugang zum mehrheitlichen Sagen im Kuoni-Verwaltungsrat versagt,

solange Alfred Kuoni sein StiftungsVeto 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 SwissairPakets vor allem finanzielle Interessen
«vorwerfen». Dabei wird beargwohnt,
dass der Kurs der Kuoni-Aktien in Genf
konstant von jenem in Zürich abweichtwas eine sogenannte Kurspflege vermuten lässt.

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 Reisesbranche 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 Finanzklimarund ums (deutsche) Reisebusiness vieleicht Neuinteressenten auf den Plan, die ührerseits 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 Bun-desbeschluss über Pauschalreisen in Kraft treten. Sowohl Veranstalter wie Vermittler werden ins Recht ge-fasst. Strafbestimmungen (Haft oder Busse bis 20 000 Franken) verschaf-fen dem Bundesbeschluss Nachach-

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

Veranstalter und Vermittler

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 Ver-tragsabschluss schriftlich über alle Ver-tragsbedingungen informiert werden. Diese Information kann auch in anderer

verständlicher und zugänglicher Form erfolgen, wobei dem Kunden wiederum vor Vertragsabschluss eine Vertragsko-pie auszuhändigen ist. (Mur für Last-Mi-nute-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 vergan-genen Woche in Zürich die Präsiden-Lutthansa, 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, doer 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 mid die Sicherstellung der Kundengelder, das heisst um die Einführung eines Einheitsmodells oder um individuelle Lösungen. SE, Frankfurt

Diese Bestimmungen dürften den Te-lefonverkauf in erheblichem Umfange einschränken, wenn nicht gar verun-mödlichen.

«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 Diebtlinie nicht vor Sie kann zum Rei-Richtlinie nicht vor. Sie kann zum Bei-spiel durch eine Versicherung erfolgen.

Zwingendes Recht

Die vorgesehene Gesetzesregelung ist einseitig zwingendes Recht, das heisst, vertragliche Vereinbarungen zu Ungun-sten 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 Reiserater werden an Bedeutung gewinnen. Einzelheiten zum Bundesbeschluss über Pauschalreisen mit Arbeitshinweisen folgen in einer späteren Aussabe der

sen 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 das Ausbooten eines Commer-

cial-Büros. Letzte Woche wurde be-kannt, 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 Swissar-Leute: Mit uns spart ihr euch die Kommission, die ihr

spart ihr euch die Kommission, die ihr einer Agentur bezahlen müsstet. Das leuchtet ja sparfreudigen Füh-rungskräften sofort ein. Doch halt: 1st die Sache wirklich zu Ende gedacht? Was sind denn Banken anderes als was sind denn banken didaeres dis 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 Akkann. Und Sie, liebe Leser, diese Ak-tien 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 anauntwortet, konnen Sie unbesehen ana-log auch für Ihre eigene Agenturtätig-keit verwenden.

keit verwenden.

Der Banker, ganz entsetzt ob Ihrem
Zweisel 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
istelle krittlenden der Utersenberen. iedes kapitalsuchenden Unternehmens yeues kapitatsuchenaen Onterneimens 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

für verlangt. Das ist alles. Und jetzt ersetzen Sie Das ist aues. Ona jeux erseum of the 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
in in Swiesair-Commercial-Agentur wir sie Swissair-Commercial-Agentur 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-Tairfilegt, Sondern sie wird wohl eher das eigene Sondern sie wird wont ener das eigene Ticket minus die «eingesparte» Agen-tenkommission offerieren. Die Bank muss damit glücklich werden. Haben nicht die Herren Loepfe und

Haben nicht die Herren Loepfe und Goetz kürzlich bekanntgegeben, sie würden sich aufs sogenannte Core Bu-siness 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 Com-mercial-Agenten zwischenzuschalten. Aber: In unserer heilen Welt von ge-Aber: In unserer heilen Welt von gestern war ja klar, dass ein «Swiss Banker» mit «Swiss Airs 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 Aus-stellen von Tickets beizubehalten. Die steiten von Ticket-Alerna-Aussichten auf einen von Brüssel ver-ordneten offenen Himmel über Euro-pa, die erweiterte 5. Freiheit und die ohnehin von vielen Airlines frequen-tierten Drehscheiben Kloten und Cointrin lassen wohl Ticket-Alernativen noch und noch zu. Die Luftfahrt-gesellschaften konkurrieren mitein-ander wie noch nie. Und die Reiseagenten beklagen sich über den emo-tionalen 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 dies-jährigen GV nur wenige mehr vertreten als vor Jahresfrist. Es bleibe dahinge-stellt, ob fehlendes Interesse an der Organisation oder gar die Rezession, die auch die Reisebranche beutelt, für das Fernbleiben vieler verantwortlich ge-macht werden kann.

Auch asiatischen Ländern bereitet der Tourismus zurzeit Sorgen. Chairman Hans Lerch (Kuoni) erläutert, dass Ja-pan als eigentlicher Motor des touristi-

Der PATA-Vorstand

Hans Lerch (Kuoni), Präsident Kurt Amrein (Quantas), Vizepräsident
Willy Mattmann (Lavanchy), Ruth Weber (Kuoni), Sekretärin Markus Flühmann (Agentur Flühmann)
Dettev K. E. Bandi (Cosulich)
Heidi Vogel (Cathay Pacific)
Roger Geissberger (Knecht)
Werner E. Zingg (Air Sea Land) schen Aufkommens in Asien in diesem Jahr bedeutend weniger Reisende auf-weise 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 Singa-Einbussen konfrontiert. Auch in Singa-pur und Malaysia seien die Belegungs-raten schon höher gewesen als jetzt, In-donesien könne, ausser auf Bali, zufrie-den sein. Auch in Hongkong, wo sich die Belegungsraten bei 60 Prozent beweg-ten, spüre man die darbende Wirt-schaftslage und dies bedeute, dass Tour-operators für die zwei nächsten Jahre sute Preise sewährt würden. gute Preise gewährt würden.

Erfreulicher Ertrag

Für das Jahr 1991/92 war ein Brutto-gewinn von 1500 Franken budgetiert. Kassier Willy Mattmann freute sich na-türlich, den Bruttogewinn jetzt mit rund 8300 Franken auszuweisen. Im beson-deren trug ein profitablerer Go-Between 1992 und 500 an den Asia Pacific Work-shop verkaufte PATA-Guides zu dieser erfreulichen Rechnung bei. Zudem darf sich das Vermögen des PATA Switzer-land 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

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 bezie-hen, zweimal allgemein zur Tourismus-

branche Schweiz. Wie im vergangenen sollen auch in diesem Jahr zwei PATA-Studienreisen stattfinden und die PATA News sollen weiterhin regelmässig er-

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 Anderungen 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 bezah-len haben, und 50 Franken für indivi-duelle 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 «Unser Gewerbe wird immer mehr zu einem Blindenheim», «Heute verwun-dert man sich, dass die Leute nicht mehr verreisen wollen – aber sie haben ja überall das gleiche», «Die Reise-branche hat sich bis jetzt nie am Markt, schon gar nicht an anderen Unternehmen orientiert». Diese Aus-sagen machte Interhome-Chef Bruno Franzen anlässlich seines Referates am

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 Fluerouten nie iedoch am Markt oder Flugrouten, nie jedoch am Markt oder

gar anderen Unternehmen orientiert. Kernaussage seines Vortrages war, dass nur Schweizer Veranstalter zu-sammen mit wenigen Ausnahmen in Deutschland und Holland Reisen für

sammen mit wengen Ausnamen mit Deutschland und Holland Reisen für ihr eigenes Vertriebsnetz produzierten und so auf eigene Fülalen 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 Saison-auftakt 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 Verwand-ten oder Freunden und in die eigene Fe-rienwohung – so stehen die Zeichen heuer für die Reiseunternehmen wohl tur die Keiseuntenennen won etwas günstiger; zumindest laut einer Umfrage vom Französischen Institut für Demoskopie («L'Echo Touristique» vom 24. 4. 1992). Danach wollen 27 Provon 24, 4, 1992). Dahach wollen 24, 1992, Dahach wollen 24, 1992, Dahach wollen 24, 1992, Dahach wollen 24, 1992, Dahach wollen 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 Um-

frage den wahren Gründen für das schlechte Reisejahr 1991 auf die Spur zu kommen. Eine von innen in Auftrag gegebene Studie soll Aufschluss darüber geben, ob es sich umeine konjunkturelle oder eine strukturelle Veränderung im Reiseverhalten der Franzosen handelt.

Das Ergebnis ist für die Branche we-nig 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, mar beschuldigt das Counter-Personal, bewusst Informa-Counter-Personal, dewusst Informa-tionen über günstige Transportpreise zurückzuhalten» und kritisiert «man-gelnde Kenntnis der Zielgebiete und der Angebote». Bemängelt werden «die we-nig attraktiven Broschüren der Veranstalter und die oft schwer lesbaren Preistabellen».

Trotz Gerede über die wirtschaftliche 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 be-hauptet worden war. Ausserdem haben

hauptet worden war. Ausserdem haben nur 10 Prozent der Befragten angegeben, ihr Reiseverhalten wegen des Golfkrie-ges verändert zu haben. Naheliegendes Fazit: weder wirt-schaftliche noch politische Gründe ga-ben 1991 den Ausschlag für die Zurück-haltung beim Kauf von Pauschalreisen, und so kann es sich eigentlich nur um eine tiefer gehende Verhaltensänderung handeln. handeln.

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 Reisehro, aber fast ebenso viele Befragte bebüro, aber fast ebenso viele Befragte bebüro, aber fast ebenso viele Befragte hebüro, aber last ebenso viele Betragte be-gnigen sich mit der Lektüre eines Rei-seführers (31,7%) und 25,5 Prozent in-formieren sich anhand von Veranstal-terbroschüren, während 20,4 Prozent mit Hilfe örtlicher Verkehrsämter pla-

nen.
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 Reis planung». Diesem Vorwurf begegnet man auch bei den Befragten, die kein Reisebüro in Anspruch nehmen: Sie ha-ben Angst, dass ein Besuch im Reisebüro zwangsläufig eine Gleichschaltung im Massentourismus bedeutet, wo man jede Freiheit verliert.



Frankreichs Reisebranche nche voller Er-Bild A. P. Künzle wartungen.

Elvia

Bald schon blühen Blumen in Policemappen

Neuerungen in der Prämienstruktur, neu konzipierte, durchdachte Doku-mentationsmappen und eine Kun-denzeitschrift: Per 1. Juli gestaltet Elvia ihre Reiseversicherungen transparenter und will ihre Leaderposition im heissumkämpften Verdrängungsmarkt ausbauen.

drangungsmark 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 Verdrängungswettbewerb – Helvetia und Mobiliar und «Holländer» als Neu-anbieter – eine Reiseflaute dazu, geht man über die Bücher. Zeit für ein Lifman uber die Bucher. Zeit für ein Eli-ting, sagte die Rück-Tochter und ver-ordnete 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 hin-ter den flotten Sprüchen?

Elvia verkauft jährlich mehr als (Nater-)riotine unter (07) 373 58 in Büro-Randstunden dem Reiseberater Sukkurs. Ökologisches Handeln kommt immer besser an. 1st dieses mit Origina-lität verknüpft, um so besser. Also wird dazu aufgerufer, die alten Dokumen-

tationsmappen zurückzuschicken. Der gesammelte Karton wird rezykliert, und aus dem Hart-PVC-Anteil entstehen – Blumenkistchen! Elvia stellt für den Biumenkistenen: Eina steilt für den kommenden Herbst Rückgabe samt In-halt 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 hie 15 Australiene auch der alle neuen, bis 15. August eingesandten

Von «X-Large» erhofft man sich eine stärkere Kundenbindung. Diese neue Kundenzeitschrift im Extra-Large-For-mat wird in unregelmässigen Abständen über neue Produkte und Dienstleistungen orientieren, lässt die Leserschaft, also Reisebüros, Sportgeschäfte, Bah-nen, auch mal hinter die Elvia-Kulissen nen, auch mal hinter die Eivia-Sumblicken, In etwa 80 regionalen Semina-

ren 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 gela-gert als im Euro Disney!», betont Ge-schäftsführer Schweiz Reinhard Kunz an der Pressepräsentation. Bei dieser Geleder Fresseprasentation. Bei dieser Geiegenheit 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 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 S0prozentige Haftungslimite bei Wertgegenständen und Diebstahl aus Fahrzeugen aufgehoben. 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 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 rorteeline natt. Das volond für das neue Vergnügungszentrum war der Eu-ropark Rust bei Rastatt. Mit der Varian-te, 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 zu-

Grazie Euro Disnev

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 instanten in Milliarden i Abriliane i in Statisch Discontin 12 Milliarden i Abriliane i in Statisch Discontin 12 Milliarden i Abriliane i in Statisch Discontin 12 Milliarden i Abriliane Discontin 12 Milliarden i Abrili gesamt 12 Millionen jährlich. Diese Vo-lumina sind jetzt dazu bestimmt, kräftig zuzunehmen. Starke Antriebskräfte gehen dabei nicht zuletzt von der Aus-landskonkurrenz selbst aus. Vor allem landskonkurrenz seibst aus. Vor allender 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 dahinbisher 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. Italien

Der Fremdenverkehr erwartet starkes Wachstum

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 Frem-denverkehrsexperten in der Urlaubszeit Juni-September dieses Jahres eine Zu-Juni-Septemoer dieses Jahres eine Zu-nahme der Touristenzahl von minde-stens 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 Rivie-

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 betrachtich, da sich die inlander trötz der Golfkrise nicht davon abhalten lies-sen, in immer stärkerem Umfang aus-ländische Urlaubsgestade anzusteuern. Während die ausländischen Touristen Italien 1991 rund 25 000 Milliarden Lire an Devisen einbrachten, gaben die Ita-liener gleichzeitig immerhin 12 000 Mil-liarden 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 Italie-ner im Ausland erst ein Drittel des Vor-jahresbetrags 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. 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 ietzt mit grossem Nachdruck der Adria jetzt mit grossem Nachdruck zu den bislang eher mangelhaften Infra-strukturen verholfen wird.

Ein europäisches Florida

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 zupassen. Dennoch soll die italienische zupassch. Dermeert son der frankrissten Individualität möglichst gewahrt blei-ben. 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 einge-hen: allerdings im Verbund koordiniert und nach festen Marketingzielen ausge-



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

Colorado will es wissen: Repräsentanz in München

Das Colorado Tourism Board hat wie-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 den deutschen, schweizerischen und österreichsichen Markt betreuen wird. Die Niederlande, Belgien, Frank-

Die Niederlande, Belgien, Frank-reich, Italien und Spanien werden wei-terhin von einer Firma namens Motivaters in der Nähe von Brüssel bearbeitet, ters in der Nane von Brüssei 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 europä-ischen Markt einen markanten Zu-spruch erwarten zu dürfen.

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 Salonwa-gen ausgestattete neue Küstenbahn soll den chaotischen Sommerverkehr entlasten und zugleich als sicheres Verkehrsmittel für die jungen Besucher der zahl-

reichen 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 Depeschen-agentur mitteilt, will das zypriotische Fremdenverkehrsamt sein Land frei von Billigtourismus halten. Bei Ankunft von Billigtourismus haten. Bet Arkunt von Charterflügen soll künftig kontrolliert werden, ob die Passagiere Vouchers für die zugelassenen Hotels und Ferien-wohnungen besitzen oder aber nur Scheinadressen. Im letzteren Fall will man sie auf Kosten des Reiseveranstal-

man sie auf Kosten des Reiseveranstaters per Linienflug der Cyprus Airways ins Herkunftsland zurückschicken. Insbesondere britische Veranstalter würden Pauschalreisen zu Spottpreisen anbieten, in denen Unterkunft und Ver-

pflegung enthalten sein sollen, die Urlauber dann aber im Freien übernachteten. Besuchern, die einen Billigflug kauften und auf Zypern nur ein Mini-mum ausgeben, würden letztlich die zy-priotischen Steuerzahler die Ferien be-

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



Das Fremdenverkehrsbüro Alaska hat Das Fremienverkentsburd Alaska hat eine neue Anschrift sowie neue Telefon- und Telefax-Nummern: Alaska Division of Tourism (Fremdenver-kehrsbüro 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 Bu-reau of Statistics show that Switzer-land's income from international tour-ism 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

meals and including assessible 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 tour-ism market is underestimated by sellers, says *Heinz Keller* of the Swiss National Tourist Office.

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 book-ings each week and more than half of

them are being made by Hotelplan agents or branches.

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 holi-days at the last minute, in many cases because of the present economic situ-(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

11st tell weeks and toll. Kellel expects up to 9000 during the current season. Railtour also plans international co-operation 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.

down because of the Gull way.

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.

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 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.

Wizards of Oz

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 our operators think its target of

Swiss tour operators think its target of 75 000 Swiss arrivals in the year 2000 is

Concentrating on coaches

Marti AG of Kallnach ist giving up its Marti AG of Kalinach 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 longhaul business.»

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 annu-

ally, with the Zurich region as a priority (25 June)

More contact time

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.

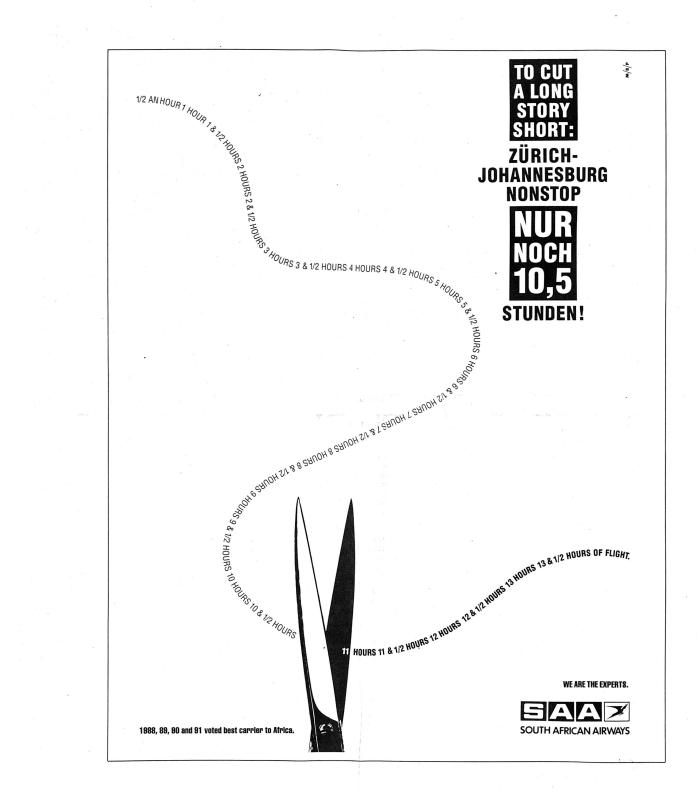
Thailand will be the official guest country at the Workshop. In addition to the plenary presentations and country seminars there will be round table discussions on specific subjects. Changes have been made in the timetable with the aim of improving the opportunities for aim of improving the opportunities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

Krebs goes

Production manager Matthias Krebs ist Production manager Matimas Areas ist the second senior executive to lose his job following the restructuring of Air-tour 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 mar-



HOTEL+TOURISTIK REVUE Nr. 27 2, JULI 1992

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-Natio-nalparks. Glenn Du Toit, Wildhüter und Lodge-Manager beim neben dem Park gelegenen Motswari Pri-vate Game Reserve, denkt schon lange grün.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Glenn, du bist schon lange im Wildnis-und Buschtourismus. Was hast du als na-turbewusster Südafrikaner und alter Tou-rismusprofi europäischen Reiseagenten und Veranstaltern zu sagen?

Banales, aber wahres: Als erfahrener Wildhüter und Gästebetreuer weiss ich nun nach mehr als zehn Jahren Ge-schäft, dass der Tourismus bereits stark scnart, dass der Jourismus oeteits statis, 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 zwi-schen 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 ver-dächtig grün mit deiner Einstellung.

Warum malt ihr denn in Europa im-mer so schwarz zu weiss? Ich spreche ja nicht vom Massentourismus. Ausser-dem meine ich nur das südliche Afrika. Auch mir ist klar, dass es ökologisch un-sinnig ist, Touristen beispielsweise in die Antarktis zu schicken.

Was ist denn an der Haltung der Süd-afrikaner 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-ameri-Nur innktonneren sie in ein Co-ameri-kanischer Art eben selbsttragend, das heisst, sie verdienen sich ihr Geld mit Gästen. Es braucht eben Touristenein-ahmen, um zu verhindern, dass das Buschland beispielsweise mit Viehwirt-schaft belegt oder industriell eingezont

Wie meinst du das?

Also, ich versuche, meine grüne Dol-lar- und Cent-Philosophie für wohlge-nährte 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 ver-

SAA-Neuheiten

South African Airways ist gegen-wärtig daran, ihr Angebot für Kun-den umzugestalten. Die Kabinen werden renoviert, die Gold-Klasse reduziert sich von acht auf sieben Sitze in der Breite, das Personal er-hält 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 gemacht haben: Individuelle TV-Screens, neue Sitze, aber gleich viele wie bisher. Dazu kommen sehr viele Routenänderungen und neue Desti-nationen. «Seitdem wir über Afrika fliegen dürfen», so der schweizeri-sche SAA-Direktor Hans Främbs in Zürich, «hat sich so unheimlich viel getan.» kommen, 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 hun-gerst, dann schiesst du eben ein Rhino ab und verkaufst sein Horn. Ausser es käme jemand, der dir klarmacht, dass dieses Nashorn lebendig einen grösseren

Stationen eines Game-Rangers

Glenn Du Toit, 33, geboren in Kap-stadt. 1985 Abschluss als Nature Conservation Officer. 1985 mit dem Veranstalter «Game Trekkers» Arbeit in einer Lodge (Gästehaus).

(Gästchaus).

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.

7.

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 überle-ben, dann klappt alles recht schnell.

Ist das nicht graue Theorie?

Das ist beste Praxis. Ich war in Nami-bia, 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 blei-ben. Jetzt schiessen sie auf Wilderer. Sie haben ein neues Einkommen gefunden, naben ein neues Einkommen gerunden, ohne in die Slums der Vorstädte abwan-dern zu müssen. Die Tiere brauchen rie-sige Flächen, um zu überleben, was das Anstellen zahlreicher Wildhüter be-dingt. 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 Schwar-zafrikaner, 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.



Glenn Du Toit, Wildhüter und Gästebetreuer. Hat seit zehn Jahren seine grosskalib-rige 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 geschos

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 Das Motswari Private Game Reserve gleich neben dem Krügerpark gehört zur Mittelklasse der privat geführten Wild-reservate 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 ge-deckten 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
kaputto, meinte Paul H. Geiger, Motswari-Gründer, Game-Pionier und
Wildpark-Erhalter in einem sein Tagestriff sehligest alles mit ein: Eegentarif schliesst alles mit ein: Essen, Schlafen, Pirschfahrten. Dazu kommen Transfer zu den (weit entfernten) Flug-häfen, Bar, Souvenirs.

Exotische Fixkosten

Weshalb dann die Tagestarife für die-se «Bungalows im Busch» so extrem teuer ausfallen, zeigen die folgenden Aufwendungen, die für europäische Ohren doch recht exotisch und einmalig 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 Wildteren muss eigene Dämme im Busch erfetten misse eigene Dämme im Busch erfetten. tiere), 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 kön-nen. Ausserdem braucht es eine Feuer-wehr, einen Überwachungsapparat ge-gen Wilderer (Flüchtlinge aus Moçam-bique), die Aufrechterhaltung eines ei-genen Ökosystems, und schliesslich noch eine eigene Cessna inklusive Flug-piste, die die Gäste bis zum nächsten as-rhektigetzen. Eluphofen Eiget.

phaltierten Flughafen fliegt . . . Gemäss Geiger kann sich sein Motswari Game Reserve glücklich schätzen, nicht auch die Tiere einkaufen zu müssen. Dank angrenzendem Krügerpark eprofitiert» 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 ia bei den über 50 Prozent, ändert sich ja bei den Fixkosten nichts, dafür geht die Ge-winnspanne schnell nach oben,» so Gei-

Idealismus nicht einberechnet

Der gewiefte Hotelprofi und Buch-halter 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. 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 zuzu-lassen. In ganz Südafrika gibt es nur vier solcher Reservate. Zwar zahlen wir keine Hypokreditzinsen. aber dafür Auseaben Hypokreditzinsen, aber dafür Ausgaben für Erosionsbekämpfung usw. Es ist ein teures Hobby, das Unkosten von einer halben Million Rand (300 00000 Fran-ken) 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 soge-nannten Big Five, also Elefant, Nashorn, Löwe, Leopard und Büffel, ergeben be-reits 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 be-ste Geldanlage, denn die Nachfrage nach Game Reserves und Game Farmen stieg seither stark. Doch praktisch liegt nichts drin, denn eine Landrente, wie sie nichts drin, denn eine Landrene, 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 aus-zudrücken: Dank Fremdenverkehr und (Übersee-)Gästen ist in Südafrika ein Gebiet ausgegrenzt worden, in dem Wildtiere überleben können, die sonst den weissen Rinderfarmern, dem Agro-business oder den schwarzen Subsistenzbauern längst zum Opfer gefallen



Paul H. Geiger, Motswari-Gründer, Ga-me-Pionier und Wildreservats-Erhalter

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

30 Wege nach Johannesburg

Über Südafrika öffnet sich der Himmel, nichts mehr ist wie früher. Wolfgang Schne-Ober gudanika onliet sich und in kenburger hat für Südafrika-Interessenten in einer Tabelle die Fluggesellschaften aufgezählt, die momentan Johannesburg ansliegen. 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 (et-wa 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 ver-bindet 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 südli-chen Afrika entrichtet. Die Airline und der WWF haben viele gemeinsame In-teressen. Als touristische Destination ist Südafrika auf eine intakte Natur ange-wiesen, und die Südafrikaner sind es schliesslich ebenfalls.



S PECIALIST IN SOUTHERN AFRICA SWITZERLAND &

Ewa Ögren

S CANDINAVIA

- 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



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.



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.





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



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

MOUSSELINE

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

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

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 Bent
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 Kellfragen eine Gratis-Milch. Denise Biell-mann würde ihr von eistaufenden Kell-nerinnen bedientes Wintersport-Lokal «Pirouettes taufgen; Adolf Ogi dürfie in einem «Transits die neusten Neat-Pläne aufhängen, Otto Stich im «Tax Inn» die grössten Steuerhinterzieher zur Fahn-dung ausschreiben... «Grell-Pastell» wäre das Trend-Am-biente von Kurt Aeschbachers Szenelo-kal, während Ursula Andress in ihrem «Bond's» den Duft der internationalen

«Bond's» den Duft der internationalen Filmwelt zelebrierte. Raymond Fein könnte in seine «Traum-Bar» bitten,

Marco Solari im «700» Schweizer Spe-Marco Soları im «100» Schweizer Spe-zialitilen aus sieben Jahrhunderten ser-vieren lassen. Mit Ufos und weiteren Zeugnissen Ausserirdischer wäre Erich von Dänikens «Ufo» dekoriert. Im «Chez Hans C.» könnte Elisabeth Kopp litre Bundesratspension aufbessern – für «Chez Hans C.» könnte Elisabeth Kopp ihre Bundesratspension aufbessern – für spannende Gespräche stünden Telefone auf jedem Tisch. In Paolas «Kater Fe-lix» wären als Gag versteckte Kameras montiert, und im «Marathon» von Mar-kus Ryffel wären sprintende Kellner die Attraktion.

Eine solche Profilierung der Restau-rantszene durch echte und selbster-nannte Prominenz hätte nicht nur den Vorteil, dass mangelndes Können und fehlende Phantasie der helvetischen Refehlende Phantasie der helveitschen Re-staurateure und Köche gnädig überdeckt würden, sondern würde auch die Ego-trips sogenannter Kochstars stoppen. Wären beispielsweise der Swissair Menufolgen à la Jean Tinguely, Fried-rich Dürremmatt, Mario Botta angebo-ten worden, wäre sie nie und nimmer auf einen konkursiten Koch wie Peter Büh-rer, bezeingstallen dessen Namen nur 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.

Ökobörse Landquart

Gastronomie erkennt ökologische Bedeutung

An der ersten touristischen Ökobörse, die anlässlich der Tagung «Um-welt 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 Standort-bestimmung, der vom Verkehrsverein Graubünden (VVGR) in Auftrag gege-Graubünden (VVGR) in Auftrag gegeben und im November des vergangenen Jahres präsentiert wurde, trägt erste Früchte. So werden die konkreten Massnahmen im Umfelle Gastronomie und Hotellerie, die im Bericht vorgeschlagen werden, bereits von zahlreisert. 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 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 lancierte das Team des Hotels Waldhaus am See den unkonventionellen Wettbe-werb «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 Kilo-gramm Büchsen eingesammelt. Der Ge-gramm Büchsen eingesammelt. Der Gegramm Büchsen eingesammelt. Der Ge-winner der Einsammelaktion wurde üb-rigens mit einer Pauschalwoche im Waldhaus am See belohnt. Mit der aussergewöhnlichen und nachahmenswer-ten Aktion sollte eine verstärkte Um-weltsensibilisierung der Hotelgäste er-reicht werden.

Lokale Produzenten

Unter der Leitung der Zentralstelle für landwirtschaftliche Betriebsbera-tung wurden in Landquart machbare

Wege eines Pilotprojektes aufgezeigt, das dem lokalen Einbezug der Produ-zenten mehr Gewicht verleihen will. So wurden für die Versorgung der Hotelle-rie die bestehenden Kanale, die in der Regel durch weite Transportwege ge-kennzeichnet sind, analysiert und scheibtiging steunder und keget durch weite fransportwege ge-kennzeichnet sind, analysiert und gleichzeitig untersucht, wie das Gastge-werbe mit gesunden, nach ökologischen Gesichtspunkten produzierten Nah-rungsmitteln beliefert werden kann. Aus dieser Erkenntnis heraus haben sich Bedieser Erkenntnis heraus haben sich Be-triebe aus dem Raum Davos (Montelago Hotels) verpflichtet, bei der Versorgung der Gäste möglichst viele Nahrungsmit-tel 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 ökolo-sieben Lehsturger und versiegen sollegischen Inhaltswert aufweisen sollen.

Erfolge in Davos

Eriste 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 verründert werden. Rund 1 Davos vermindert werden. Rund 16 Prozent weniger Abfälle mussten ver-brannt werden und die wiederverwert-baren 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 Infornationen über die einzelnen Projekte und Ideen an. In Zusammenarbeit mit der Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan werden zudem Weiterbil-dungsseminare zum Thema Ökologie

angeoten.

*
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.

«Taste the Difference»

... und die Verunsicherung bleibt

«Taste the Difference» hiess die «Taste the Difference» mess mer Fachtagung, zu der das renommierte Gottfried Duttweiler Institut in Rüschlikon/Zürich letzte Woche eingeladen hatte. Wissenschafter, Meinungsforschungsinstitutionen und Gastrokritiker äusserten sich zu der Problematik Geschmacksent-wicklung, Trends in der Gastrono-mie und Konsumentwicklung. Trotz den zahlreichen und sehr informati-ven Vorträgen blieb beim sehr interessierten Publikum viel Unsicher-

RICCARDA SCHÖN

Letzte Woche hatte das Gottlieb Dutt-weiler Institut in Rüschlikon/Zürich die Fachtagung «Taste the Difference» durchgeführt. Über 160 Teilnehmer, hauptsächlich aus den Bereichen Handel, Gastronomie und Lebensmittel-industrie 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 Letzte Woche hatte das Gottlieb Duttxistierenden und lebensnahen Probleme der Gastronomie eingeladen (siehe Ka-

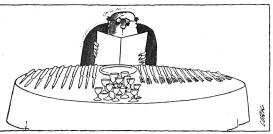
der Gastronomie eingeladen (siehe Ka-sten).
Durch die Fülle von Themen und Re-ferenten wurde für jede anwesende Be-rufssparte einiges an Fakten und Trends geboten. Aber wie so oft, kamen die Zu-hörer und Zuhörerinnen mit der grossen Hoffnung: Hier sind die Gralsträger meiner Berufssparte, die meiner Berufssparte, die meiner Dind met und Fixtenznöte jüsen werden Und me und Existenznöte lösen werden. Und wie es so oft der Fall ist, hatte das Publi-

wie es so oft der Fall ist, hatte das Publi-kum 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 Ge-sellschaft für Konsumentenforschung (GfK) knapp und sachlich, dass der Eu-rokonsument unr eine Fiktion ist und (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 iek alorienarm und mit speziellen Nährstoffen versetzt sein werden. Was sich daraus für Schlüsse für en Nahrunsmittelindustrie erzeben.

werden. Was sich daraus für Schlüsse für in Nahrungsmittelindustrie ergeben, lässt sich schon heute an den Angeboten in den Lebensmittelregalen und Tief-kühltruhen 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 Essensgewohn-

ST Select McCommit



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

Kommentar

Was soll ich noch kochen?

Die am meisten Verunsicherten auf die-ser Fachtagung waren ganz deutlich die Wirte und Wirtinnen. Der Hilfeschrei eines Ertrinkenden schwebte zwischen den Reihen, und das verzweifelte Betden Reihen, und das verzweifelte Bet-teln: Gebt mir einen Rat, ihr Gastrokri-tiker, was soll ich noch tun, war sehr deutlich zu vernehmen. Viele Wirte und Wirtinnen fühlen sich verunsichert durch die neuen gesetzlichen Rahmen-bedingungen. Sie fühlen sich überfordert durch die sprunghaft weckselnden Kon-sumentenwünsche, durch die Forderung nach Erlebnisgastronomie mit unbere-chenharen Gösten. Stindig werden neue samenenwanse, auch die rodetang 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 derhemaligen 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.

lich.
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
iht nur zwei Bedingungen: Richtie maaus einem exotischen Land kommt. Es gibt nur zwei Bedingungen: Richtig ma-chen und nicht zu viele verschiedene Ge-richte den Gästen auf der Karte anbie-ten. Und denken Sie daran: Allen kann man es nicht recht machen. All das ist nichts Neues und wurde schon x-mal ge-eatt und zw. wenig heker. sagt und nur wenig beherzt.

Riccarda Schön

heiten der Europäer und Europäerin-nen. Wie etwas schmecken soll, wird dem Menschen schon durch die Mutter-milch in die Wiege gelegt (Neugeborene können schon nach drei Stunden die Muttermilch unterscheiden) und durch Erziehung und heimische Kost tief ver-ankert. So finden die meisten Engländer ihre Küche ordentlich, und Kontinenta-leuropäer fünden sie unbeschreiblich inre Ruche ordentlich, und kontinenta-leuropäer finden sie unbeschreiblich. Jeder Schweizer und jede Schweizerin hat von Kindesbeinen an eine gewisse Vorstellung, wie Schokolade zu schmek-ken hat. Trotz weltweiter Anerkennung, wie fein schweizerische Schokolade ist, wird sie nur so in der Schweiz hergestellt. Es liegt nicht an den mangelnden Her-stellerfähigkeiten im Ausland, dass die-ser 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 Hinterfür dech ein Europout Einzug

Hintertür doch ein Eurogout Einzug halten wird, muss abgewartet werden. Eine Ausnahme existiert natürlich schon: McDonalds. Dort schmeckt das schon: McDonatos. Dort senmeckt uas Essen immer gleich, ob in Tokio, Salz-burg oder Moskau, das einzig Überra-schende ist immer nur, dass es wirklich keinen Geschmacksunterschied gibt. Da muss dann aber eher von einem Welt-gout oder Geschmacksimperialismus gescprochen werden gesprochen werden.

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 Be-sonderes leisten und/oder mit Geschick sonderes 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 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 I'llib in Illhaeusern, Paul Haeberlin, und den weltweiten Propagandisten der Elsässer Weine, Léon Beyer, zu halten. Walter Scheel ist ein grosser sten der Elsasser Welne, Leon 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 Südba-

land ehrt französische Köche u
den 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

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 der Kunnanschein Kunis Sassen an den Tischen und sprachen fast nur von Wei-nen 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

wilzig büroeinrichtung

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

Zentralschweiz

Zu vermieten oder zu verkaufen

familienfreundliches Hotel $(\star \star \star)$

in bestbekanntem Ski- und Wandergebiet.

Das Leistungsangebot umfasst:

- Po Better
 Pestaurant mit 60 Plätzen
 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

- 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 verkehrs-

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.

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

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.

IN STRESA (I) ZU VERKAUFEN

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

In grosser Grenzstadt der Nord-westschweiz nach Übereinkunft zu

Night-Club (150 Plätze)

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 Über-einkunft an initiative Fachkraft gut-gehendes

Restaurant mit 45 Plätzen

auf dem Stadtgebiet Winterthur.

auf dem Stadigebiet winternur.

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!

gesicherte Existenz aufernent nent Anfragen sind erbeten unter Chiffre 41-605993 an Publicitas, Konrad-strasse 15, 8401 Winterthur. P47821/44300

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 Som-mersaison 1992, d. h. zirka Mitte Ok-tober 1992.

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

(mit Spitzenumsätzen) direkt an der Grenze Basel-Deutschland. Leider bin ich aus gesundheitlichen Grün-den gezwungen, nach 10 Jahren die von mir selbst geführte Bar mit reno-viertem Gebäude, Grundstück und Inventar zu verkaufen. 6 Wohnun-gen und diverse Nebenräume sind bei der Übernahme sofort frei wer-dend.

Nightclub

neu renovierter

mit Nachtbewilligung

4-Stern-Hotel

Churwalden GR

Im Bau befindliches

Restaurant

an der Hauptstrasse Lenzerheide, unmit-telbar bei den Skilitten Stätzerhorn und Pradaschier im Rohbau zu verkaufen. Ideal für Pizzerla. Telelon Geschäft (081) 22 00 60, Privat (081) 3711 98, 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, Postofa, Orell Füssli V fach, 4410 Liestal.

Wir verkaufen unseren Landgasthof

evti, 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 Bü-chern, nahezu eine Million Franken Umsatz. Viel Freude in unserem gepflegten Gasthaus. Durch unseren Einsatz wurde dieser Land-gasthof 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.

Ernstgemeinte Angebote nur mit Kapitalnachweis unter Chiffre T 003-16443 an Publicitas, Post-fach, 4010 Basel. An schönster Lage in der Geschäfts- und Tourismusstadt Lugano verkaufen wir ein neuzeitlich eingerichtetes und grosszügig gebautes P 47720/44300

USA/Motel/Familienbetrieb

Nähe Colorado-Grenze/Rocky Mountains, Eich-/Bärenjagd, längste Dampflokrundfahr, Fischen usw, in dieser herrlich gelegenen Bergortschaft verkaufen wir: Motel mil 41 Rooms, Rest./Bar, beste Lage, Top-Zustand, Anzahlung US \$

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.



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.

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.

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

interessanten Restaurant-/Hotelbetrieb

Inserieren bringt Erfolg

(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 Meter zu übernehmen. Einem
solventen und fachlich versierten Interessenten können wir in
VOREST AG. Abt. Liegenschaftsverwaltung, 4132 Muttenz
Telefon (061) 311 78 62, Telefax (061) 311 15 40

Lugano (Tessin)

In weltbekanntem Ferienort zu ver-kaufen

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

wenige Minuten von der Seeprome-nade und vom Zentrum entfernt so-wie in nächster Nähe der Autobahn-ausfahrt.

Detailunterlagen unter Chiffre 530-1362 an ASSA, Schweizer Annon-cenAG, Thunstrasse22, 3000Bern6.

Zu verkaufen/ eventuell Teilhaber

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

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

Tofu im Aufschwung

Nicht mehr nur farbloser Fleischersatz

Tofu ist aus der asiatischen, vor allem japanischen Küche, nicht weg-zudenken. Bei uns spricht Tofu im Detailhandel nur ein schmales Käu-fersegment an, bekommt dafür aber in Gemeinschaftsküchen und der Gastronomie eine immer grössere Bedeutung. Tofu ist eiweissreich, leicht und kann auf viele verschiede-ne 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 Tosich der Detailmarkt stabilisiert, die Tolu-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 Detailhandel und etwa 15 Prozent auf Gemeinschaftsverpfleger und Gastro-

Ausgangspunkt sind Sojabohnen

Die Sojabohne gleicht der Buschbohne, sie wächst auch wild und wird zwischen 30 cm und zwei Meter hoch. Ihre

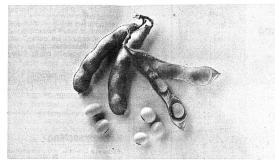
Vegetationszeit beträgt drei Monate. Die kurze Fruchtfolge bringt hohe Erträge. Besonders wichtig ist der hohe Eiweissgehalt der Sojabohne. Die biologische Eiweisswertigkeit von Soja beträgt 72 Prozent, Geienige von Fleisch 76 Prozent. Daneben enthält Soja Kohlenhydrate, Sojaöl, Wasser und Nahrungsfasem. 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. Vegtarische, gesunde Menus können mit Tofu einfach und schmackhaft zubereitet werden. Im Handel sind verschiednste bereits gewürzte oder mit Gemüse, Pilzen oder Getreide angereicherte Tofu-Produkte erhältlich.

Zuerst war Tofu bleich und fad

a 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 da-bei auch Verwendung als Astronauten-nahrung. Sehr bald wurde aber die Un-



en sind das Ausgangsprodukt für Tofu.

attraktivität 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 Nahrungszuberei-tung ist. Der neutrale Geschmack des Naturtofus lässt viele Möglichkeiten of-fen. Er kann rezent vittige eine sitse.

Naturtofus lässt viele Möglichkeiten of-fen. Er kann rezent, würzig, süss, süss-sauer, gebraten, gekocht oder roh zube-reitet werden. Die verschiedenen bereits gewürzten, oder mit Pilzen, Gemüsen usw., verfeinerten Tofu-Produkte ma-chen die Zubereitung einfacher und schneller. Ausserdem wird heute auch eine umfangreiche Tofu-Rezeptliteratur angeboten.

net das Wachstum des Sojamarkts für Yasoja als kontinuierlich, verglichen mit dem Käse, sogar als sehr gut. Yasoja ist ein mit Milcheiweiss verfeinertes Soja-produkt der Baer Weichkäserei. Die In-vestitionen auf dem Tofu-Markt seien hoch, neue Produkte müssten entwik-kelt, und die Rohstoffe beschafft wer-den. Man habe zu Beginn auf wenig vor-handenes Wissen zurückgreifen können. Die Baer Weichkäserei möchte sich mit-telfristig mit Yasoja ein zweites Bein auf

Die Baer Weichkasetei niochte sich imtelfristig 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.

Foto htr

Die junge Generation der Köchinnen und Köche habe ein anderes Verhältnis

und Köche habe ein anderes Verhältnis zu Sojaprodukten.
«Inserate und Dokumentationen für das Gastgewerbe hätten wenig Erfolg gehabt. Direktmailing bringe vielmehr», 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.

Wie wird Tofu Die Entwicklung des Tofu-Marktes hergestellt? Christian Vonarburg von der Baer Weichkäserei, Küssnacht a. R., bezeichnet das Wachstum des Sojamarkts für

Gewaschene, trockene Sojabohnen werden 10 Stunden im Wasser eingewerden 10 Stunden im Wasser einge-weicht und anschliessend püriert. Die sich ergebende weisse Flüssig-keit wird abgesiebt. Dabei trennen sich 80 Prozent Sojamilch und 20 Prozent Sojakuchen, das «Okara». Sojakuchen wird heute meistens als Futtermittel verwendet. Die Soja-milch wird aufgekocht, um die Ver-daulichkeit zu verbessern. Dabei wird ihr eine Art Lab, das Nigari – ein Meersalkkonzentrat – zugesetzt. ein Mersalzkonzentrat a rugasetzt.
Das Sojaeiweiss flockt unmittelbar danach aus. Das ausgeflockte Eiweiss wird in siebartige Pressformen gegeben und dann gepresst, um die restliche Flüssigkeit abzutrennen. rr

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 Soja-bohnen als Futtermittel für Tiere entboliner as Futerinteri ur referentie deckt wurden, begann ihr grossflächi-ger Anbau Anfang der zwanziger Jahre in den USA. Eine systematische Sor-tenauswahl steigerte die Erträge. Heu-te sind die USA, Kanada, Brasilien, Argentinien und Paraguay weltweit Argentinnen und Paraguay weltweit die wichtigsten Sojaproduzenten. In der Schweiz könnten auf 2000 Hektraren – die gesamte Ackerfläche betrug 1990 325 200 Hektaren – Sojabohnen angepflanzt werden. Genutzt werden heute allerdings nur 1600 Hektaren. Die Tendenzist jedoch steigend. rr

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 wer-

Das eidgenössische Tierschutzgesetz ging 1978 vor das Volk, und wurde da-mals mit grossen Stimmenanteil ange-nommen. Dies hatte zur Folge, dass kei-ne Legebatterien mehr installiert werden durften, und die vorhandenen mussten 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 geachtet, die Interessen von Mensch und Tier einerseits und die wirtschaftlichen Absichten anderseits auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen.

Die ganze Umstellung war neben al-len anderen Schwierigkeiten sehr kost-spielig. Die Geflügelhalter investierten ohne Bundeshilfe oder Kredite rund 200 Millionen Franken! Dieser enorme Geldbetrag wurde auf die Preise abge-

wälzt. 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 Konturrenzkampf 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 Ein-Für die Geltugelhalter ware ein Ein-tritt in die EG im Gegensatz zu den Kol-legen Landwirten eine positive Sache. Die Preise zwischen Schweizer Eiern und Importeiern würden sich zwangs-läufig angleichen. Dadurch wäre das Ei auch aus preislicher und nicht nur aus qualitativer Sicht wettbewerbsfähig.

quantativer Sicht wettbewerbstanig.

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 tierschutz-Doch es wäre schade, wenn tierschutz-bewusste Gäste ein Tirami-sù aus Lege-batterieeier verspeisen müssten. batterieeier verspeisen müssten.

Inlandeier sind uns



Lammcarré

ganz, tiefgekühlt per Kilo

990

RAPELLI Rohschinken

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

2850

Milco Joghurt

Nature Kessel 2,5 Kilo

548

Blumenkohl

Inland im G 2/Gitter per Kilo netto

95

Thomy Gastronnaise

Kessel 4 Kilo

2138

Thomy Senf blau

Kessel 4.5 Kilo

1103

Wein des Monats:

Rosé Garrigou

des Côtes de Provence AC Pot 50 cl

215

+ Wust

Citro-Feuchttüchlein

Pack 250 Stück

15.

Prodega CC in:

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

Marktpreise für Obst und

Preiskontrolle

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	l kg	Fr. 2.23
Blumenkohl	l kg	Fr. 2.97
Lauch grün	1 kg	Fr. 5.12
Knollensellerie	l kg	Fr. 3.80
Tomaten gewöhnlich	1 kg	Fr. 4.40
Speisezwiebeln gelb	l 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	l kg	Fr. 1.49
Äpfel I. Inland	1 kg	Fr. 4.02
Aprikosen	l kg	Fr. 2.70
Kirschen	l kg	Fr. 7.24
Erdbeeren	l kg	Fr. 7.44
Blondorangen	1 kg	Fr. 2.68
Zitronen	1 kg	Fr. 2.90
Bananen	l kg	Fr. 2.61

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

Bahnhofbuffet

Bahnhofbuffet

Zürich

Zürich

8. 9.-23. 9. Wild

6. 10.-27. 10. Delicious Singapore

SCHLEMMERWOCHEN

DIVERS

über 20 Jahre Klaűsiegel

Präservativ-Automat

- Höhe 73 cm, Breite 23 cm, Tiefe 16 cm
- 4 verschiedene Sorten Automat 4sprachig
- beschriftet
 der Automat wird für Sie gratis
- 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



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, Fr. 1400—4 Kühlimöbel, 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

Zu verkaufen

Kaffeemaschine

Marke «La Cimbali», inkl. Kalkschutzap-parat, 4jährig. Fr. 5000.— (neu Fr. 18 500.—). Leasing möglich. CASIC

Münchensteinerstrasse 83, 4002 Basel Telefon (061) 331 29 00 P 47750/443

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.

Im Michael Trixl Treuhand, Steuern, Revisionen Bahnholstrasse 25, 6300 Zug Tel. (042) 22 62 72, Fax (042) 22 62 06

Zu verkaufen:

3-Stern-Hotel

im Oberwallis, mit 37 Betten, Sauna, Fitness, Solarium, herrlicher Umge-bung, Restaurant und grosse Son-nenterrasse, 5-Zimmer-Attika-Woh-nung.

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

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

PMG GASTRO-MANAGEMENT empfiehlt sich für:

Kauf-Verkauf, Miete und Vermietung, Beriebsübergaben, Betriebsberatung

Schnell, unabhängig und effizient.

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

*** 100-Betten-Hotel

Graubünden, Topzustand, Umsatz 3 Millionen. Anfragen nur von kapital-kräftigen Fachleuten, Ketten oder Gruppen.

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

ANSCHLAGBRETT

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

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

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

064 - 27 65 65

Bar-Fachschule

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)

Vorname: Strasse: PLZ/Ort:

Französischkurse in Nizza

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

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:

Freiprospekt: Ecole ACTILANGUE 2, rue Alexis-Mossa 06000 Nice – France Telefon (0033) 93 96 33 84 Telex 462265 Fax (0033) 93 44 37 16

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!

Kompetenz für Sie. MIN

Neubau, Umbau, Erweiterung -Ihr Problem?

Ihr gastgewerblicher Betrieb hat eine struktu-relle 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

Ist. Die Wolfel soll-wird. Im Rahmen eines Gesamtkonzeptes entwickeln wir mit Ihnen ein massgeschneidertes Betriebs-konzept, konkretisieren Ihre Idee und beraten Sie auch bei der Formulierung des Architektur-

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





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
 aligemeine Englischkurse: 4, 8, 10, 12 Wochen oder länger
 spez Vorbereitungskurse Gambridge, 1st Certificate und Advanced
 Ferienkurse im Sommer ab 4 Wochen
 Intensiv-Business-English-Kurs
 Austlugs- und Freizeitprogramm
 Unterkunt in ausgewählten Gastfamilien
 Verlangen Sie kosteniose Dokumentationen.
 Fraul, Herze St. Astri. Strasse 54.

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

P 47736/343404

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 berüfsbegleitend, 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. Vorname: Alter: Strasse:

PLZ/Ort:

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 Ex-klusiv-Sponsor im Food-Bereich hat sich Nestlé hier wohl ein Milliardengeschäft gesichert – und einen fabel-haften Testmarkt für neue Produkte, die dank ausgetestetem «Euro-Goût» in ganz Europa ankommen

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-Faschleuten, hereits 1986 und Nestlé-Fachleuten, bereits 1986 mit den ersten Studien. Doch was nun, nach der Eröffnung, in Euro-Disneyland auf-getischt wird, unterscheidet sich ziem-lich stark von den amerikanischen Ori-

Von 22 Nationalitäten getestet

«Wir haben in unserer Testküche Restaurant für Restaurant durchgenommen und jedes Gericht getestet und, wo nötig, rezeptmässig überarbeitet,» er-zählt Nicole Prouvost, «Manager Admi-nistration & Analysis Food & Beverage» von Euro-Disney. Die 30jährige Fran-zösin, seit Oktober 1990 bei Euro-Dis-ney, 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 Mem-bers" zusammen, den Euro-Disney-Mit-arbeiter(-innen). Die Gerichte mussten arbeiter(-innen). Die Gerichte mussten allen mehr oder weniger schmecken – vor allem den Franzosen, denn die Hälf-te 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 Ham-

burger ...»

«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: dedes Restaurant soll auch themenmässig, architektonisch, kulinarisch und bezüglich Mitarbeiterkostienen 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: Zusamrungswissenschaftlich richtig Zusam-

mengestelltes angeboten wird. In den USA arbeiten die Chefs nach den stren-gen Richtlinien der «American Heart Association» und achten auf wenig Cholesterol und Salz. In Frankreich Cholesterol und Salz. In Frankreich heissen die entsprechenden Angebote «Suggestions légères» und sind auf den Menukarten mit einer Erdbeere ge-kennzeichnet. «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 is nicht noch dafür gesund essen wollen is nicht noch dafür gesund essen wollen, ja nicht noch dafür bestrafen!» Auf Kalorienangaben wird ebenfalls verzichtet: «Man kommt zum Vergnügen ins Euro-Disney, nicht zur

den Nahrungsmittel-Multi Nestlé kommt in Euro-Disneyland nie-mand 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 je-doch 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 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 decnrillon, 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 Pla-nungsphase an der Euro-Disney-Ga-

stronomie mitgearbeitet hat (für die Destronomie mitgearbeitet hat (für die De-tailentwicklung war als Bindeglied zwi-schen dem Multi und den Micheys der Küchenchef Jean-Baptiste Gireau zu-ständig), zeigt allein die Tatsache, dass Nescafé in mehrjähriger Arbeit und nach einer zweijährigen, gesamteuro-päischen Testreihe eine völlig neue Mi-schung kreierte, die möglichst allen Be-suchen schmecken soll. Das war eine suchern schmecken soll. «Das war eine suchern Schniecken son. «Das war einer 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-Kop-fes kreieren, die in Fantasylands «Pizze-ria Bellanotte» an der Selbstbedie-nungsschlange erkämpft werden kann, und Maggi zwei neue Saucen: eine Salat-und eine Barbecue-Sauce, beide im Beuund eine Barbecue-Sauce, beide im Beu-tel als Beilage abgegeben. «Unser Kü-chenchef hat die beiden Saucen nach unsern Euro-Vorstellungen entwickelt; Maggi hat sie produziert. Denn die ame-rikanischen 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

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 speziel 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!» nen!»

Auch diese Kreationen werden wohl früher oder später in den Verkauf kom-men – 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?»



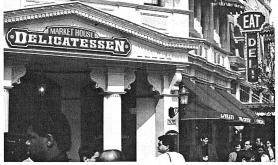
Nicole Prouvost, die Projektleiterin des Euro-Goût im Euro-Disneyland. Bilder Eliane Meyer

Pappige Pizza, mundige Joghurt-Glace

Nach unserem Gespräch mit F&B-Expertin Nicole Prouvost, am Euro-Disney-Eröffnungstag, wollten wir die neuentwickelten Nestlé-Produkte

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 Aufkappen: pappiger Teig, fader, «müder» Belag. Salatsauce, im Beutel als Beilage: Salatsauce, im Beutel ais Bellage: leicht, aromatisch. Fantasia Gelati, Becher oder Cornet, simple 12 FF, double 20 FF; Cornet Aroma Tirami-su, mit Schokolade- und farbigen Streuseln: hübsch präsentiert, Ge-

schmack nichts besonderes. Frozen Joghurt, 16 FF, aus einer Soft-Ice-Ma-schine in transparenten «Coupe-Gläserm angerichtet, garniert mit Pecan-Nüssen, weisser und dunkler Schoko-lade: ausgezeichnet, schmeckt wie Rahmglace mit Joghurt-Goût. Crock-Fruit von Glace Gervais, 12 FF, Zitro-Fruit von Glace Gervais, 12 FF, Zitro-nenaroma, als Stengel verpack von «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!



Ein Gastrotempel an der Main-Street des europäischen Disney-Ableger

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

Gesammentung Direction: Weiter Hentell Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle (AN); Stellvertretender Chefredaktor/ Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH)

(MH).

Redaktion deutsch: hr: Urs Manz (UM),
Susanne Richard (SR); tr: Dr. Alexander P.
Künzle (APK), Sam Junker (SI), 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

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), Grunder (PG), Interlaken, Klaus Höhle (KH), Genf, Hanna Kunzler (HK), Verscio, Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern. Eliane Meyer (EM), Zürich, Marianne Ming-Hell-mann (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 Wie-brecht (UW). Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und George Ubenauf (GU). Lissabon: Susan-ne Rindlisbacher (SRI) und Peter Miles (PM). ne Kindisbacher (SKI) und Peter Miles (PM). Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatelain (CC). Paris: Katja Hassen-kamp (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).

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 Berage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Astat); 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.

Nestlé: Mit Ice Creams nach Hongkong und China

Der Schweizer Nahrungsmittelmulti Nestlé AG und die Dairy Farms Inter-national Holding Limited in Hongkong haben eine Absichtserklärung zur Schaffung eines Joint-ventures unter-zeichnet, 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

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.

Stagnation bei den Light-Produkten?

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

WIRT-SCHAFT

Markttrends sind von den gesell-schaftlichen Strömungen nicht zu tren-nen – 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 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 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.

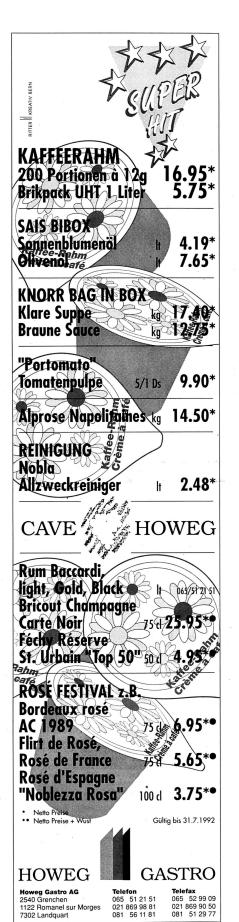
Der Toni Milchverband Winterthur und eine Studie des Instituts für Markt-analysen in Hergiswil kommen zum gleichen Schluss: Der Light-Markt ist sowohl mengen- wie auch wertmässig gesättigt.

Henniez-Gruppe mit 9,7 Prozent Umsatzsteigerung

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 Koof gestiegen. Zu wasserkonsum 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.



Am Salon international de l'alimenta-tion (Sial) in Paris wurde Valser Limelite-der begehrte Sial d'Or für die beste Pro-dukte-Neueinführung der letzten zwei Jahre auf dem Schweizer Markt verlie-hen. Am 15. Juni konnte der Direktor der Valser Mineralquellen AG, Max Lienhard, die Auszeichnung entgegen-



Selbstklebe. Hon Buchstaben + Folien, wetterfest Group and in allen Farben + Grossen für innen + aussen. Mod 31 75 92 7 20 Granichen Ottlik hir feden Zweis | EAN God 31 75 92 70 64 731 387 6 5722 Gränichen Ottlik

Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik

⊞ Electrolux CLEIS Wäschereitechnik

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

Toilettenspiegel/Miroir de toilette

Art. Nr. 1236-2

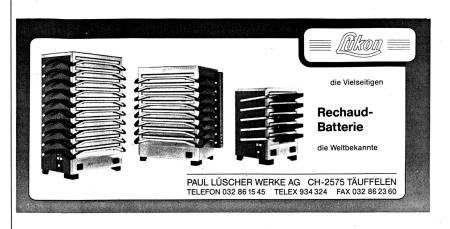
Vergrösserungsspiegel für Make-up und Rasur, Ø 24 cm, Rahmen verchromt, dank Kugelgelenk verstellbar, mit Wandhalterung und Montagema-terial/miroir grossisant pour maquillage et rasa-ge, Ø 24 cm, cadre chromé, orientable grâce à sa rotule, avec fixation au mur et fournitures de montage.

50 Stück/pcs 126.-

128.-123.50

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

Abegglen-Pfister AG Luzern





Schauen Sie einmal hinein! Im Teletext auf Seite

365

finden Sie die brandheissesten News der Hotel- und Tourismusbranche



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

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, hinteriner Kurve, taucht unvermittelt eine Art kompaktes, mittelalterliches Dorf auf, umgeben von einer hohen Mauer: das noch bewohnte Männerkloster La Valsainte.

Eine magische Umgebung, findet Ju-dith Baumann, der man sich nicht ent-ziehen könne. Sie hatte als Handweberin zienen konne. Sie natte als Handweberin und als Köchin in einem Heim gearbei-tet, 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 Bergrestaumagische 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 Berufs-

ailher 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 unscheinbare ein gett

Von aussen wirkt die «Pinte» noch heute einfach und unscheinbar: ein gut Böjähriges 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 Tradi-

tionelles 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 «Pin-te» ist Judith Baumanns Küche: Ihre Spezialität sind wilde Pflanzen. Das kommt nicht von ungefähr: «Was bieett die Umgebung?», fragt sich die Selfma-de-Wirtin. Sie bietet traditionelle Grey-ter Wiche ober zoeh durtlich de-wirtin. Die Dietet traditionelle Grey-erzer Küche – aber auch deutlich spür-bare Jahreszeiten und die wilde, intakte Vegetation der Voralpen. Alle drei Ein-flüsse bestimmen denn auch die Küche in der «Pinte». Zu Fisch und Fleisch, zu in der effinte». Zu Fisch und Fiesch, zu regionalen Spezialitäten werden Saison-beilagen, halbvergessene Gemüsesorten und Wildpflanzen serviert. «Der Ort in-spiriert alles», sagt Judith Baumann: «In der Stadt würde ich niemals so kochen.»

Die wilden Kräuter und Prlanzen 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. Die wilden Kräuter und Pflanzen su-

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» inspirert hat, kann sich auch der Lebensraum eines Fisches auf dem Teller widerspiegeln: «Wenn wir eine Forelle derspiegeln: «Wenn wir eine Forelle kochten, studieren wir das botanische kochten, studieren wir das botanische Umfeld des Tieres. Die Pflanzen, die am Ufer wachsen, ergänzen den Fisch häu-fig sehr gut.» Manche solcher Ideen ver-wirft Judith Baumann nach einem Test wieder – manche aber führen zu wahren Entdeckungen für Auge, Nase, Zunge und Gaumen.



Jean-Pierre Fasel, Judith Baumann und Domin sich zum Geheimtip.

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 sorg ale wirtin in Inter-Gaststube. Die sorg-faltig poliertiere Holztische und -Bänke sind für den nächsten Service bereit, vom Kaminfeuer her kommt ein leichter Rauchgeruch und mischt sich mit wech-selnden Düften aus der Küche: süsslich. würzig, vertraut und unbekannt. «Die Gäste suchen beides», sagt Judith Bau-mann: «sie wollen Vertrautes, einen Ge-schmack oder einen Duft wiedererkenschmack oder einen Duft wiedererken-nen und sich zugleich überraschen las-sen.» Die Mischung ist offensichtlich gelungen: Touristen, kleine Gesell-schaften und Ausflüger scheuen die kurvige Strasse so wenig wie Einheimi-sche aus der Umgebung; Tischreserva-tionen sind nicht die Ausnahme, son-dern die Regel. Nur, wem der exklusive Rahmen wichtiger ist, der ist bei Judith Baumann an der falschen Adresse:

«Zum Protzen eignet sich unser Restau-rant schlecht.» Versprechen andere Lo-

kale 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 wo-chentags von wenigen Franken für die Soupe du Chalet bis zu rund 60 Franken für die beiden Menus Gastronomiques: das eher währschafte «Menu Rustique» und des «Menu Rustique» 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 Jah-reszeiten diktieren hier oben mehr als

anderswo den Rhythmus. Judith Bau-manns Stärke? Sie macht daraus keine lästige Begleiterscheinung, sondern just den Angelpunkt ihres Konzepts.

Die Pinte in Zahlen

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

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

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-Ferien-hotel? 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

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 Mittelin», 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.» bahnraststätte 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 laute-te: Was will der Gast? – Er will ein ganzheitliches Hotelerlebnis, eine Philoso-



Jürgen Krämer: «Meine Leitlinie lautet: Was will der Gast?»

Bild Eliane Meyer

phie, die sich vom Essen bis zum Ent-spannungsbereich durchzieht. Er will nicht nach Terminen leben müssen, son-dern sich spontan für das eine oder andern sich spontan für das eine oder andere Erlebnis entscheiden können. So habe ich unser neues Wasserparadies Aquasana sozusagen als Free-Flow-Anjage 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 Spassmacht, und das zwischen 7 und 22 Uhr. »

Neben der wirklich fabelhaften Aquasana, wo auf kompaktem, ge-schmackvoll in Naturmaterialien gehal-tenem Raum Badepool mit Düsen, Du-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 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, ma Aufenklüstbergeich wo alles offen. im Aufenthaltsbereich, wo alles offen,

ohne Türen ist, an der Bar, wo sich alle zusammensetzen müssen, da wir be-wusst weder Nischen noch Ecken ein-bauten.»

nteressant ist auch das Restaura-tionskonzept, das unter dem Motto «Genuss ohne Reue» steht und eine neuartige «Dreiviertelpension» bietet: Frühstücksbuffet (oder ein gesundes Light-Frühstück im Zimmer), Mittags-buffet mit vielen Salaten, Gemüsen, einer Suppe, Nachtessen mit Wahl zwi-schen light oder einem etwa 800 Kalo-rien unfassenden «Bediktions-Dinger-tien unfassenden «Bediktions-Dingerrien umfassenden «Reduktions-Diner» Bei allen Mahlzeiten wird eine Karaffe mit hauseigenem, kohlensäureangerei-chertem Quellwasser serviert – gratis.

Farbenfrohes Design

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.

ster.

Natürlich habe er in den fünf Jahren

Light blieb immer geöff-Natürlich habe er in den tunt jannen Bauzeit (das Hotel blieb immer geöff-net!) 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 lassen. «Ein Hoteher muss wissen, was er verkauft, und sich voll damit identifi-zieren 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 deut-schen Fachzeitschrift «NGZ Service Manager» dieses Jahr zum «Privathote-Manager» dieses Jahr zum «Privathotelier des Jahres» gewählt wurde («Konzernhotelier des Jahres» wurde Volker Roehrbein vom Swissötel Düsseldorf/ Neuss), verdanke er wohl seiner wegwisenden Gesamtkonzeption: «In den 90er Jahren müssen wir unsere Hotels mit Ideen verkaufen, in sinnliche Software investieren! Wir-müssen weg vom automatischen Dienstleistung, die der Gast weder braucht noch will. Gerade in der Schweiz wurde sehr viel Geld in den 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 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 on 8,5 Tagen beträgt die Bettenauslastung übers Jahr 65 bis 70 Prozent – Baden-Badens Durchschnitt beträgt etwa 40 Prozent. 40 Prozent.



Ausschreibung von

Ausschielburgsende LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBEN und TOURISTISCHEN IMMOBILIEN

in den Neuen Bundesländern

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

Landwirtschaftliche Betriebe

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

Landwirtschaft)

Carlowitschair)
(Cl-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: Landwirt-schaft und/oder Freizeit)

schaft 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

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

Touristische Immobilien

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
O-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
O-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

(LI-10) Fläche am Linstower See der Futterproduktionsgesellschaft mbH Hohen Wangelin O-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 O-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 O-2061Blücherhof / Mecklenburg-Vorpommern (Denkmalgeschützter Gutshof, u.a. mit Pferdestall mit 8 Boxen, Rinderstall, Speicher, Schmiede und Stellmacherei, 2 ha; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus, Hotel, Gaststätte, Freitzeiteinrichtungen)

(LI-13) Kinderferienlager der Müritzfleisch GmbH 0-2861 Daschow / Mecklenburg-Vorpommern (5 Bungalows und 1 Wirtschaftsgebäude, 2.500 qm in Ortslage und See-Nähe; Nutzungs-möglichkeit: 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 Fahrtquismus, Jugnaferdeaufsche) Fahrtourismus, Jungpferdeaufzucht)

(LI-15) Bebautes Grundstück der Müritzfleisch GmbH

Mulitziteisch GmbH 0-2061 Alt Gaarz / Mecklenburg-Vorpommern (Gaststättenkomplex am See mit ca. 100 Plät-zen, ca. 70m Seeufer, mit Grillplatz, 5.800 qm; Nutzungsmöglichkeit: Gaststättenbetrieb)

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

(LI-17) Bebautes Grundstück der Müritzfleisch GmbH

Multizielsch affilm 0-2061 Linstow / Mecklenburg-Vorpommern (Ehemaliger Guts-Katen, 3.573 qm in Ortslage; Nutzungsmöglichkeit: Tourismus)

Gewerbliche Immobilien

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

(UI-20) Bauhof der Müritzfleisch GmbH 0-2051 Hohen Wangelin / Mecklenburg-Vorp. (Werkstatt, Lagergebäude, 2 Remisen, 2 Säge-gatter, Betonmischanlage, 2,2 ha; Nutzungs-möglichkeit: Baubetrieb, div. Handwerksbetriebe)

(LI-21) Bauhof Klocksin der Futterproduktions-gesellschaft mbH Hohen Wangelin 0-2061 Klocksin / Mecklenburg-Vorpommern (Bürgepbäude, 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 Kühräumen, Heizhaus, Werkstatt, Bürogebäude, ca. 33.000 qm im Industriegebiet; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

Industriegebiet; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe (LI-23) Hähnchenmastanlage der Thüringer Geflügelhof GmbH 0-6541 Bobeck / Thüringen (2 erschlossene Bereiche 4 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

(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 Neben-gebäude, 23 ha; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

gebaue, S. Merk Düpow der Perleberger Geflügelausrüstungen GmbH 0-2911 Düpow / Brandenburg (90.000 qm, davon 50.000 qm bebaut; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbe)

Nulzungsmöglichkert. Gewerbey (LI-27) Werk Wolfshagen der Perleberger Geflügelausrüstungen GmbH 0-2911 Wolfshagen / Brandenburg (40.000 qm Betriebstläche, davon 20.000 qm bebaut, u.a. Stahlbau, Drahtmattenschweiß-anlagen; Nutzungsmöglichkeit: Gewerbean-siedlung, Drahtmattenherstellung)



Ausschreibungsbedingungen

- Entsprechend ihrem gesetzlichen Privatisierungsauftrag beabsichtigt die Treu-handanstalt, 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) abzu-geben. Das Vorratsvermögen wird zum Übernahmezeitpunkt bewertet.
- b) Bei Immobilien sind Gebote auf Gebäude und Grundstücke abzugeben.
- 2. Jedermann (Bieter) ist berechtigt, ein Gebot abzugeben
- 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 entschei den. Diese Angaben sind Bestandteil des Gebots.
- 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.

- Gebote sind in einem verschlossenen Umschlag abzugeben, der ausschließlich mit dem Namen des bebotenen Unternehmens/Betriebes zu kennzeichnen ist.
- 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 Gebotist in Deutscher Mark abzugeben und gültig zu stellen für neunzig Tage
- 7. Berücksichtigt werden nur Gebote, die eine unwiderrufliche Bankbürgschaft in Höhe von 5% der Gebotssumme enthalten (Bietungsgarantie), gültig für neunzig Tage ab Schulßtermin. 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.
- 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.
- Soweit Rückübertragungsansprüche angemeldet sind, bedarf die Veräußerung der Zustimmung des Berechtigten oder der Entscheidung nach § 3a VermG bzw.

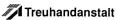
Bürozeiten des Zentralen Ausschreibungsbüros: Montag bis Freitag 9.00 bis

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.

CORPORATE FINANCE DIVISION

oder direkt:



Zentrales Ausschreibungsbüro Leipziger Straße 5-7

D-1080 Berlin/Germany Tel. +49-30-31542619 +49-30-31542661 Fax 305141 thaz d



Stephan Kuhn Binzmühlestraße 14 8050 Zürich

01-3081888 Tel. 01-3081801

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

Les Montreusiens auront la possibilité de faire du Casino leur chose en souscri-vant à l'augmentation du capital. Le fait

vant à l'augmentation du capital. Le fait a été entériné la semaine dernière à la faite veur 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 bâun inveat concurrente acceptable. Le béton constituant l'enveloppe du bâ-timent 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 restau-

refection. La restructuration des restau-rants fait également partie des projets à concrétiser ces prochaines années. Ce n'est pas tout: la Société du «Ca-sino-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 mopour accueini, eca secheant et le mo-ment 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 ave-cir il écait du puréée de l'estiple de la nir: il s'agit du numéro de l'article de la Constitution fédérale qui régit l'exploi-tation des maisons de jeux, article qui fait comme on le sait présentement l'ob-

jet d'une révision. Les machines à sous nouvellement Les machines a 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 ef-fet 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'Of-fice du tourisme, sous la présidence de Franz H. Gilliéron.

Et de sourires il a précisément été ques-tion à cette réunion, une petite polémi-que ayant récemment enflammé les co-lonnes du journal régional «L'Est Vau-dois» 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 cloche-merlesque!

L'essentiel est ailleurs: alors même

meriesque:
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 vira dès cette fin de semaine à l'heure d'un «Rendez-vous folklorique de Villars» européanisé.

JCK

Canton de Neuchâtel

«M. Tourisme» aux commandes

I LERIE · TOURISME

«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

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 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 particu-lièrement un service complet. «Il faut apporter des solutions toutes faites, qui présentent le moins d'ennuis, le moins



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

de problèmes et surtout le moins de res-ponsabilités 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 tou-risme neuchâtelois répond effectivement à trois critères bien précis. Il s'agira, pour une première actions de remplir les hôtels existants, par des démarches per-sonnalisées. Coiffé d'une autre casquetsonnalisées. Coiffé d'une autre casquet-te, 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 particulière-ment difficile.»

ment 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 Neu-

châtel, 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 recher-chant aussi des investisseurs, voire de chaînes hôtelières, marque encore le programme de Yann Engel. Dans les ob-jectifs immédiats, l'Hôtel Terminus, en face de la gare de Neuchâtel, aujourd'hui 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 restel» 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

aes difficultes. Li sans recut, 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 Neu-châtel, que le tourisme peut devenir une branche juteuse, alors qu'en 1989 enco-re, les hôteliers se situaient bien au-dessous de la barre des discussions.

Juste retour des choses, heureuse-ment. Parmi ses objectifs, Yann Engel devra, en priorité, remplir les chambres des hôtels existants, puis remodeler l'in-frastructure touristique. Un programme particulièrement pesant certes, mais M. Engel a passé quatre années au service de tours-opérateurs américains. Une expérience qui dait servir bien quadelà ae tours-opertueurs uneireturis. One 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 cal-culé». René Jelmi René Jelmi

Swiss Congress & Incentives Destinations

Point fort sur le marketing

Le plan de marketing 1993 repré-sentait 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 pré-sident Michel Ferla, directeur de l'Office du tourisme de Montreux.

CATHERINE CHAPUIS

Mieux vaut un débat plein de sponta-néité qu'une assemblée générale trop ri-goureuse, assurait M. Ferla. Les divers projets de promotion pour 1993 ont en effet porté au dialogue. Faut-il se pen-cher 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?

inieux se faire comfaite sur les marcies étrangers?

Josef Luggen, directeur de l'Office du tourisme de Grindelwald, penche pour la première solution. Il se heurte toutela premiere solution. Il se neutre toute-fois à l'Opinion contraire de la plupart de ses collègues. Les 55 à 60% des séminai-res proviennent en effet de la Suisse, ad-met 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

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 participier 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 Les representants des vines 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 internatio-nales susceptibles de sensibiliser euxmêmes leur directeur international pour l'organisation d'un congrès dans notre

Présence aux foires

Swiss Congress & Incentives Desti-nations continuera aussi à être présente dans des foires telles que, principale-ment, 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, se-lon M. Ferla. La ville de Bâle, auteur de l'unique candidature, recevra le pro-chain SCIM du 9 au 11 mai 1993.

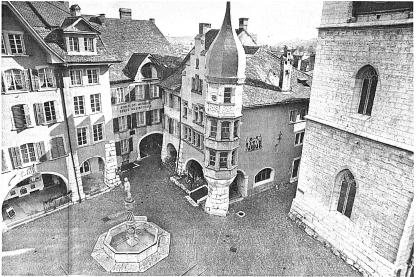
Collaboration avec l'EIBTM

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 dé-

à travers la Suisse? Les visiteurs en dé-cideront eux-mêmes, a expliqué M. Fer-la, car la prochaine fois on leur posera individuellement la question. Swiss Congress & Incentives Desti-nations projette enfin de faire dès cet automne de la publicité par l'intermé-diaire d'Amexco, grâce à des articles dans sa revue «Expression» et un mai-ling à ser pembres:

dans sa revue «Expression» et un mal-ling à ses membres. La nouvelle brochure luxueuse de Swiss Congress & Incentives Destina-tions soutient tous ses efforts promo-tionnels 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 euro

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 valai-sans... 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 ver-dure et le décor des montagnes avec la tour de la Batiaz comme sentinelle

La vitrine du Valais

Les promoteurs veulent faire de ce re-lais «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 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» ouvert tous les jours de l'année de 6

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 écalement procéder 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 restau-rant de Martigny quelque 70 personnes à plein temps et à temps partiel sous la di-rection de Regula Sennhauser. Quatre salles et trois terrasses sont à disposition de la clientèle. Près de 600 places ont été créées dont 300 à l'intérieur de l'établissement. On compte sur un chiffre d'af-faires annuel de 5 millions de francs. Les faires 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

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 di-minué de 15%.

La fréquentation des clients américains (+38%), italiens (+24%) et bri-

tanniques (+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.

Cing premiers mois

Outparenters 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 nour contrale les résultats du mois de juin nour tendre les résultats du mois de juin pour tenir compte des excursions de Pente-côte 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 pre-miers mois de l'année passée. ats

MARCHÉ IMMOBILIER

A remettre ou éventuellement à ven-dre dans le Chablais valaisan (Mon-they–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.

Ile Maurice

A vendre, au bord de l'eau et en plei-ne 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

terrain avec plans et autorisation

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

nettre en été 1993 au centre de la ville

Restaurant du Jura

sserie, café-restaurant de 150 pla-Excellente affaire de bonne renomces). Excellente affaire de bonne renom-mée. 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.

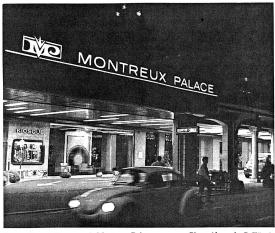
En professionnel sachant exactement où En professionnel sachant exactement où iv a, Alfred J. Frei, directeur général du Montreux-Palace, ne dissimule pas son enthousiasme lorsqu'il décrit ce que devait être le futur Hôtel des Congrès de Montreux. Non seulement parce que l'avisé gestionnaire qu'il est 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. rieuses 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 proxi-mité immédiate du Centre de congrès et mité immédiate du Centre de congrès et d'exposition. Le projet étudié prévoit par ailleurs une grande capacité d'ac-cueil pour le parcage des voitures: cinq niveaux, soit deux étages pour les be-soins du futur hôtel et trois étages pour des besoins publics. L'ensemble béné-ficiera de liaisons directes avec le Mon-treux-Palace et le Centre des congrès, offrant ainsi une attractivité toute par-ticulière. ticulière.

ticulière.

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 réalisaindispensables pour assurer la réalisaindispensables pour assurer la réalisa-tion d'un immeuble de sept niveaux.



Des projets ambitieux pour le Montreux-Palace...

Photo Alexander P. Künzle

Un autre projet important devrait se trouver concrétisé plus rapidement en-core: 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 dispa-rition définitive du dancing Hazyland (lui-même successeur du fameux Strobe (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 tragetisee à lo liminois de traites et les tra-vaux débuteront selon toute vraisem-blance 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 sogneusement étudiés qui s'inscrivent parfaitement dans le développement de la clientèle montreusienne de groupes. Leur concrétisation contribuera même à 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 yaudois 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 in-vité, 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 hôte-

lière 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 de-vaient en effet démontrer leur talent lors

Jour 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, poèles 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 cœnnu et peu pratiqué. La section cuisine des écoles hôtelières chinoises est divisée en départements: il y a par exemple le départements el a cuisson à la vapeur, duquel dépend

de la cuisson à la vapeur, duquel dépend

la fabrication des raviolis; les deux chefs vaudois ont été émerveillés de la tech-nique de fabrication de la pâte, avec un tour de main dans le pliage qu'ils met-tront à profit. Le département sculpture de légumes - navets et carottes - est toujours impressionnant pour un Euro-péen: 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 Le departement du canard taque a passionné les deux chefs, étonnés de découvrir l'importance de... la pompe à vélo dans l'élaboration de ce mets célè-bre. 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 reinjin d'eau. Ensaite êne 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 dizaines 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 prévul 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

meurent sereins, mon école dispose d'un département de Western Cooking (= cuisine occidentale). Arrivés sur place, les chefs vaudois vient 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 faliati 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 Carlo Crisci inventa entre autres des «spätzli au curry» qui connurent un

Un Chinois à Lausanne

Un jeune diplômé chinois vient de terminer son stage aux restaurants uni-versitaires 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 suc-céder en avril 1993. Ces étudiants sont invités, voyage compris, par les trois res-

taurateurs.

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 ençore très fréle visa, ce qui n'est pas encore très fréCanton 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 acueillent 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 Courteme-lon (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 fermiershôteliers 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



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

Photo htr

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.

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 se-

maines 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 weekend auxquels plusieurs exploitants sont intéressés.

Soutien de l'Etat

Méme s'il n'a pas encore été pratiqué à ce jour, l'octroi de soutiens financiers de l'État 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 div ou

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 companies réalisant

Beneticiant de la Pappui 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 octisations? 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.

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 clientée... Les deux partenaires vaudois et netten 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'ile 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 résion

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 rapprochente, 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 le Fédération neuchâteloise du tourisme.

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 neuchâte-loises 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, Düsselorf et Munich, sur le thème elmage de la Suisse». «Si l'on tient compte du nombre impressionnant de demandes de enseignements 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 extremement profitables», a encore relevé René Leuba.

bles», 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

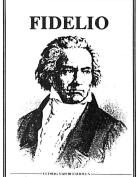
La Gruyère

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 fribuorgeoise 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!

RÉCLAME



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

Ibiza se rachète une conduite

L'île d'Ibiza est à la recherche d'une nouvelle identité. Décidée à aban-donner sa mauvaise image de marque 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 chan-ger de clientèle. Elle veut se débarrasser des jeunes gens peu fréquentables qui ont constitué sa clientèle des quinze der-nières 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 etforts ont d'ailleurs ete recompenses 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 très lourd...

Sant Antoni en pleine transition

La commune de Sant Antoni (en ca-talan, Sant Antonio en espagnol), se donne les moyens de ses ambitions. Moyens financiers, bien entendu. Le 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 constitutions). «l'éctrien des routes da bord tructions), réfection des routes de bord tructions), 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, al xillex-rénovation, du front de mer et de vier de la constant de la consta «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, plan-tation de verdure et construction d'un amphithéâtre autour de l'église. Ces actions sont effectivement essentielles au tions sont effectivement essentielles au développement d'un tourisme de quali-té. 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 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 5000, à Sant Antoni et bon nombre de

Habitudes à perdre

Les efforts commerciaux de Sant An-toni et de l'ensemble de l'île visent principalement les clientèles françaises et scandinaves, et délaissent Britanniques et Allemands qui on contribué à bâtir la mauvaise image d'Ibiza ces quinze der-nières années. Et les premiers résultats apparaissent. Le nombre de passagers-

Le prix «Tourisme de demain»

Le prix «Tourism for tomorrow» créé par l'Office du tourisme britannique, le Groupe d'étude des tours-opéra-teurs britanniques et la chaîne bri-tannique Thames Television (et sa grande émission de tourisme «Whish you were here»), a pour but de re-connaître et d'encourager les exem-ples de développement touristique protégeant et embellissant l'environ-

Les critères d'attribution du prix sont donc liés à l'innovation touris-tique, la qualité de l'offre, l'embellis-sement du site et la protection de l'environnement. Les lauréats de 1992 sont:

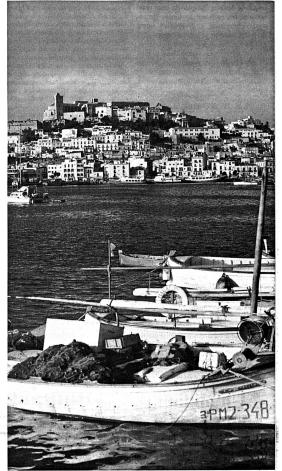
- Les lauréats de 1992 sont: Lauréat modial: le Népal, pour le développement et la protection de zones touristiques forestières. Lauréat européen: l'île d'Îbiza, grâce à la candidature de Sant An-toni, Santa Eulalia et Ibiza-ville qui ont battu la ville autrichienne de Vorarlberg.

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 trafice 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. Boeing 131, avec un depart le sanied matin et un retour le samedi après-midi. Comme l'explique Antonio Mari, maire de Sant Antoni, cette ligne n'est pas seu-lement une ouverture sur le marché helvétique, mais sur toute une partie de l'Europe.

Mais certains t.o. qui règnent sur Sant 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 «contrateure de la contrateure de Ibiza» du lundi 18 mai 1992 de «con-currence 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 vendred i 15 mai que Thomson avait été contraint de baisser ses tarifs de 60% pour vendre un rand nombre de réservations blouwées grand nombre de réservations bloquées.

Sur la bonne voie

Malgré tout, les Baléares, Ibiza et Sant Antoni notamment, entreprennent ac-tuellement des efforts importants pour renter 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 inveau de l'offre vers le laux. 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» abri-tent déjà des merveilles insoupçonnées de beauté et de tranquillité, arguments de vente trop souvent oubliés par les agents de voyage



Ibiza veut changer d'image pour changer de clientèle

Europe

Trafic aérien libéré

Les ministres des transports de la Communauté européenne (CE) ont adopté à l'unanimité le troisième pa-quet 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*, porteparole de la compagnie à Genève.

L'accord conclu entre les Douze autorisera notamment le cabotage, après une période trapitione de quater ans

une période transitoire de quatre ans. une periode transtoire de quatre ains. 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.

etant compris dans le traite.
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 ration 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 politi-que entre l'accord de transit et l'EEE. Un refus le 27 septembre par le peuple suisse pourrait amener la Communaute 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 éven-tualité, a déclaré M. Auer. ats TGV

Rames Atlantique à Genève

Dès le 4 juillet, une liaison quoti-dienne 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 par-tant 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

Voltures plus elegantes

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 pneumatique. Les voltures 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 sur le schema avon 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 oran-gée, 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'impression d'un petit salon.

Succès rapide

Succès rapide

Bref bilan de dix ans d'existence d
TGV Sud-Est, auquel la Suisse est rat
taché: 168 millions de voyageurs ()
tronçon Lyon-Paris pèse évidemmen
de manière significative dans ce nom
bre). Le réseau de ce TGV Sud-Est et
actuellement long de 2560 km et 108 ra
mes y circulent, reliant 50 à 60 villes (st
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 enocre plus rapide pour l

desservies durant cette décennie.
Succès encore plus rapide pour l'
TGV Atlantique, mis en service voir
quelque trois ans, d'abord sur Brest pui
sur la Bretagne Sud et le Sud-Ouest. L
totalité des investissements du seul TGI
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 cou dit-on aujourd'hui avec effroi, pourrai ascender à 9 milliards de francs suisses Eh bien, rien qu'entre 1990 et 1994, la SNCF aura investi 45 milliards de franc français pour la grande vitesse seule ment...

Etats-Unis

Attention: billets non valables!

Cri d'alarme de la Fédération suisses des Cri d aiarme de la rederation 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 pro-mouvoir 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

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

Inter-rail sur la sellette

A cause de la nouvelle loi de la Com-munauté européenne (CE) sur la libéra-lisation des tarifs des transports ferro-viaires, le bille: inter-rail pour les jeunes de moins de 26ans est sur la sellette. Dès le ler janvier 1993, ce billet bon marché devra être adapté à la nouvelle régle-mentation ou supprimé. Toutefois, il est peu probable que l'inter-rail disparaisse, MELI-MELO

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 circu-lation des jeunes sur 24 réseaux euro-péenns 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.

libre concurrence.

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

HOTEL+TOURISTIK REVUE Nr. 27 2. JULI 1992

GV Zürcher Hotelier-Verein

Rückblick auf ein schwieriges Jahr

Wie an der im vergangenen Monat im Mövenpick-Hotel Airport durchgeführten 112. ordentlichen Gene-ralversammlung des Zürcher Hote-lier-Vereins (ZHV) zu vernehmen war, blickt die Stadt Zürich auf ein schwieriges Tourismusjahr 1991 zu-rück: Die Übernachtungszahlen gin-gen 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 missen Beim des SHV verzichten zu müssen. Beim Erscheinen unseres Berichtes hat Ludwigs Bekanntgabe keinen Aktualitäts-wert mehr, ganz im Gegensatz zu seinem Appell an die Anwesenden, den neuge-wählten SHV-Präsidenten voll zu unter-

Schwieriges Tourismusjahr 1991

Ludwig bezeichnete das vergangene Jahr als schwierig. Während gesamt-schweizerisch die Hotelübernachtungen nochmals um 1 Prozent zulegen konn-ten, verzeichneten die 103 Zürcher Mit-

glieder-Betriebe (10 300 Betten) nach einer bereits 1990 spürbaren Stagnation 1991 gar einen markanten Logiernächte Rückgang von 6,3 Prozent. Die Betten-belegung in der Stadt Zürich ist auf 53,5 beiegung in der Staat Zurich ist auf 35,3 Prozent zurückgefallen. Interessant be-rührt bei diesen Zahlen die Tatsache, dass die in der Flughafenregion situier-ten 8 Betriebe, völlig trendwidrig, eine Logiernächtezunahme von 6,7 Prozent verbuchen konnten. Als positiv bezeichnet der Präsident die Entspannung auf

Personelles . . .

Als Vorstandsmitglieder für eine wei-tere Amtsperiode von 3 Jahren wieder-gewählt wurden Michel Rey (Baur au Lac) und Werner Wartmann (Wartmann, Winterthur), alle übrigen Vorstandsmit-

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 Zurich) und Gerard Ebener (Zürcherhof) wurden neu die beiden ZHVVorstandsmitglieder Bernard Seiler
(Neues Schloss) und Peter Vogel (Arc en
Ville) gewählt.

... und Finanzielles

Erfa-Gruppen

Jahresrechnung und Budget wurden einstimmig genehmigt. Zu Diskussionen Anlass bot hingegen die Leistungsände-rung an den in permanentem Finanztief steckenden Verkehrsverein. Die Anwe-

senden 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 Einlaung (Musical, Zirkus, Dinosaurier-Ausstellung) beschenken. In Anbetracht der Imageprobleme, unter welchen die Branche nach wie vor leidet, erachtet die Berichterstatterin die präsentierten Vorschläge als sher phantasielos. Könn-

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 Tägung 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.

Bad Ragaz-Taminatal

Hauptversammlung

Die ordentliche Mitgliederversammlung 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 unter Lösung seführten Probleme zu guter Lösung geführten Probleme. Kassenwart Cuoni Meier hatte die Finanzen stets gut im Griff, so dass sein Bericht und das vorgelegte Ergebnis mit 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 Wahl-

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

as Vice President of Operation of their Hotel Division.

Currently Deven 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 Omtha, 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



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 fe-steggiato la brillante elezione di Alsteggardo la branta et actoric un accentrale. 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 sviz-

zero», 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 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 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

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 Geburts-tagsfeier 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 Ge-mahlinnen auf der anderen Seite des Buffets. Anstatt selber Gäste zu bedie-nen, konnten sie an der Geburtstagsfeier nen, konnten sie an der Geburtstagsfeier zum 75jährigen Bestehen des Hotelier-vereins 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 Präsi-dent Joseph Ruckli den Anwensenden einen kurzen geschichtlichen Überblick-über die Vergangenheit des Vereins und watet auch einen Blick in die im Mo-

wagte auch einen Blick in die im Moment recht unsichere wirtschaftliche Zukunft. Als Vertreter der jüngeren Ge-neration blicke er aber recht optimi-stisch nach vorn, obwohl die Stagnation der Wirtschaft sicher noch eine Weile anhalten werde. Sehr verschieden seien die Meinungen über EWR und EG, ein die Meinungen über EWR und EG, ein Thema, das er kaum anzusprechen wage. Das Gastgewerbe erwarte aber vom Eu-ropäischen Wirtschaftsraum besonders eine Entspannung und Liberalisierung auf dem internationalen Arbeitsmarkt. Die Zukunft im Gastgewerbe sei aber sicher gewährleistet, wenn Marketing kein Fremdwort bleibe, eine aufge-schlossene Personalpolitik betrieben werde und jeder einzelne in seinem Be-trieb eine persöhnliche Atmosphäre trieb eine persöhnliche Atmosphäre

pllege.

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 Umbezob ist

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 ersachten 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.

Hans Estermann, «Zuger Nachrichten»

CIG

Hohe Anerkennung

Das Comité de l'excellence européenne (CEE), zusammengesetzt aus Persön-lichkeiten der internationalen Ge-schäftswelt, Politik und Kunst, verlieh schaftsweit, Politik und Kunst, verlien 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 stat! «La Renommée» des Bildhauers Merignac an Bernhard Gehri, Präsident des

gnac an Color CIG. Der «Prix de l'excellence européenne» wird jedes Jahr an eine Persönlichkeit, eine Institution oder ein Unternehmen verliehen, das sich in seinem Tätigkeits-bereich 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 Wieseln der 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)

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 wanrend rund vier Janren. Sein Ziel wai es, die Homogenität innerhalb der Gruppe beizubehalten, das für eine effektive Arbeit wichtige Vertrauensverhältnis weiter auszubauen sowie die zwischenmenschlichen Beziehungen zu

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 Nachabmung des Stutette sowie die Nachahmung der Statuette

HOTEL+TOURISTIK REVUE Nr. 27 2. JULI 1992

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», it telt die Swisscontrol und führt zum Be-weis 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 weite-ren Zunahme zu rechnen, was in den Spitzenverkehrszeiten zu Engpässen im Luftstrassen- sowie im Anflug- und Ab-

flugbereich 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; derje-nige in Zürich soll im Herbst dieses Jah-res – also nach den hochsommerlichen Spitzen im Ferienflugverkehr – einsatzbereit sein.

Die gesamteuropäische Verkehrs-fluss-Steuerungszentrale der Eurocon-trol in Brüssel steht zurzeit im Aufbau

und wird erst 1995 voll in Betrieb sein. Die bis dannzumal fehlende Harmoni-sierung im europäischen Luftraum macht sich besonders durch wenige di-rekte Strecken und überlastete Kreu-zungspunkte bemerkbar. So kreuzen sich die grossen Luftverkehrsströme von Nordwest, nach Südacheurson und von Nordwest- nach Südosteuropa und von Nordwest- nach Südosteuropa und von Nordost- nach Südwesteuropa über den Meldepunkten Trasadingen bei Zürich und St-Prex unweit von Genf. Diese beiden Navigationshilfen ge-

hören heute zu den meistbeflogenen Punkten Europas. Somit bleibt den Ge-schäftsreisenden unter der Woche am Morgen und den Ferienreisenden am gesamten Wochenende für wenigstens gesamten wochender im weingsteis drei Jahre noch, sich mit Geduld – viel Geduld – zu wappnen. Reiseberater tun gut daran, ihre Kunden schon vor Ab-reise auf diese noch verstärkt zu erwar-tenden 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 wergangenen Samstag mit 32 Passagie-ren ex Tessin gelandet», lässt uns Nacht-express-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 An-frage 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 Fahr-gast war, da begann selbst der optimistische Dähler ein wenig zu zweifeln. In der Zwischenzeit hat sich die Situation aber Zwischenzert hat stell 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 ha-ben, die Fahrausweise selbst ausstellen und auch entsprechend buchen. So setzt sich die Kundschaft fast ausschliesslich

sich die Kundschaft fast ausschliesslich aus Fahrgästen zusammen, die von Lu-gano und Bellinzona zu den frühen Ab-flügen 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 Angehot (noch?) nicht nutzt. Ob. es an 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 Nie-deruzwil am Montag dieser Woche. Die SBB haben dem Busunternehmen mitgeteilt, dass sie mit einer früheren Ab-fahrt vom Flughafen Kloten ins Tessin 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 Flugha-fendirektion, 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 Bewäh-rungsprobe steht nun mit dem Einsetzen Sommerferien-Reisewelle bevor. Ob der letzte Samstag mehr als nur ein zu-fälliger 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 innova-tive Handeln und die angesagte Geduld hätten allein schon einen Erfolg ver-



Gewinner werden zu den regiona-len Jubiläumsveranstaltungen an-

lässlich des hundertsten Geburts-

tags der hotel + touristik revue in

ihren Wohnregionen eingeladen. Wir freuen uns darauf, Sie ken-

nenzulernen. Eine schriftliche Ein-

ladung wird folgen.

Tessin: 17. August in Ascona;

Zürich: 20. August in Zürich;

Wallis: 28. August in Sion.

Ostschweiz: 19. August in Arbon;

Zentralschweiz: 21. August in Luzern;

Nordwestschweiz: 24. August in Basel;

Berner Mittelland: 25. August in Wa-

Berner Oberland: 26. August in Gun-

Westschweiz: 27. August in Lausanne;

finden statt:

zerheide;



Gut geklebt 15. September 1992 vom Flughafen Dü-bendorf aus statt. Voraussetzung ist da-bei gutes Wetter, da die «alte Tante» nur für Sichtflug eingerichtet ist.





Gewinner der Region Tessin Gewinner der kegon lessin Nadia Baumann, 6600 Locarno; Jeanette Beisinger, 6900 Lugano; René Schuler, 6828 Balerna; Carlo Danioth, 6900 Massagno; Roberta Falconi-Cor-regioli, 6874 Castel S. Pietro.

Gewinner der Region Graublinden Georg Lehmayer, 7000 Chur; Guido Cathomen, 7000 Chur; Fara Notter, 7260 Davos Dorf; Dominic Bachogen, 7050 Arosa; Franca Dietrich, 7514 Sils-Die Veranstaltungen im Wanderzelt Graubünden: 18. August auf der Len-

Gewinner der Region Ostschweiz
Walter Kast, 9442 Berneck; Heidi
Günter, 8260 Stein am Rhein; Nelly
Linnung 9436 Balanch (Mark) Lippuner, 9436 Balgach; Astrid Steiger 9463 Oberriet; Urs Martin, 9240 Uzwil.

Gewinner der Region Zürich Marianne Meier, 8424 Embrach; Ed-gar Flury, 8303 Bassersdorf; Markus Kuhn, 8005 Zürich; Sonja Stamm, 8055 Zürich; Dani König, 8044 Gockhausen.

Gewinner der Region Zentralschweiz Heinz Hauck, 8832 Wollerau; Johan-nes Eichinger, 6002 Luzern; Bernadette Frei, 6048 Horw; Barbara Hofer, 6006 Luzern; Sandra Galliker, 6027 Römers-wälten. 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

Gewinner der Region Basel

Margrit Grieder-Psirter, 4438 Langenbruck; Sam Champion, 4147 Aesch; Esther Honold, 4058 Basel; Annagreth Linder, 4056 Basel: Claudia Meury, 4107

Gewinner der Region Berner Mittel-

Heidi Erne 3006 Bern: Wilhelm-Hetal Erne, 3000 Bern; Witheim-Hans Winkler, 3011 Bern; Mark Neuen-schwander, 3137 Mittelhäusern; Mauri-ce-Paul Boillat, 1636 Broc; Andrea Veronika Moser, 3138 Uetendorf.

Gewinner der Region Berner Oberland Paul Klopfenstein, 3604 Thun; Chri-stine Berger, 3800 Interlaken; Christian Balmer, 3812 Wilderswil; Otto Reckna-

gel, 3818 Grindelwald; Philipp Kämpfer, 3800 Interlaken.

Gewinner der Region Waadtland Charles Levy, 1820 Montreux; Bar-bara Savoy, 1836 Rossinière; Marlise Fassbind, 1201 Genève; Robert Lammer, 1020 Renens; Jean-Marc Beyeler, 1820

Gewinner der Region Wallis

Daniel Brunner, 3920 Zermatt; Arnold Bayard, 3920 Zermatt; Sebastian nola Bayard, 3920 Erinatt, seodstain Truffer, 3904 Naters; Friedrich Ze-manek, 3984 Fiesch; Marianne Mudry, 3963 Crans-Montana. htr







AG im Berner Herrenschwanden hat den drit-ten Preis eines vom österreichi-schen Bundesministerium Wirtschaft

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
pach der Erstellung einer Leitlinien. wickelt hat. Das Ministerium suchte nach der «Erstellung eines Leitlinien-handbuchs für Tourismuskonzeptes 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 Lei-tung der Abtei-lung Agenten-Services der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe. Mario Lütolf trat 1986

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 Marke-

Walter Vollenweider hat auf den 1. Juni bei Swissair das Route Management Far East übernommen. Vollen-

weider 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 Medienfachmann und langjährige Reporter am Schweizer Fern-sehen, Karl Erb, bei der AG Davos-Parsenn-Bah-

nen als Berater in Medienfragen tä-tig. Erb hat im Laufe seiner berufli-chen Karriere immer wieder Mandate als Pressechef ausgeübt und bekleidet diese Funktion derzeit beim Schwei-zerischen Olympischen Komitee und beim Schweizerischen Verband für

Mit Davos ist er als ehemaliger Pressechef des Spengler-Cups und grosser internationaler Skiveranstalgrosser internationaler Skiveranstat-tungen eng verbunden. Er gehörte als Vizepräsident des Organisationsko-mitees auch zu den Initianten des Da-viscup-Spiels zwischen der Schweiz und Russland. Als einstiger Pressechef und Kussiand. Als einsüger Fressechet des Skiverbandes und Beauftragter des Schweizerischen Olympischen Komi-tees für die Überprüfung von Olym-piakandidaturen 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 um-fasst Kaiki-Kreuzfahrten – Motorseg-ler 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 Unter-kunft 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 Passagiere - durch die Kykladen und 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 pe-tite 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 der-nier au Club 44 de La Chaux-de-Fonds. Les communes du Locle, ainsi que plu-sieurs autres municipalités des hauts du canton de Neuchâtel, ont décidé de met-tre leurs forces dans un même groupe-ment. En fait, l'image des Montagnes neuchâteloises pourra certainement être 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 pré-sident 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 repré-sentants 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 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
 Gastrodata

 6330 Cham
 6645 Brione s/Minusio

 042/41 45 45
 093/33 83 97

062/868171

1201 Grnf 6903 Lugano 022/7:2 49 39 091/57 35 35

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

touristik revue stellen revue marché

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 27 2. JULI 1992



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. suchen. Fühlen Sie sich ange-sprochen, 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.

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

Geschäftsführer(in)

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.

000

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

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.



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.

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

Attraktives und umsatzstarkes Restaurant im Zentrum von

Geschäftsführer(in) oder Aide du patron

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

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, Ausbildungsund Praxisnachweis, Bild und Handschriftprobe richten Sie bitte an die Geschäftsleitung der

DRAGOCO AG, Drahtzugstrasse 18, 8032 Zürich

swissôtel 47

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
 nachweisbare und erfolgreiche
 Verkaufserfahrung in Hotellerie
 und Tourismus
 potentielle Kontakte zu Firmen,
 Seminar-, Kongress- sowie
 Reiseveranstaltern
 sicheres, verbindliches Auftreten,
 Umgangsformen
 Verhandlungsgeschick,
 kontaktfreudig

Unser Profil:

Umgarigstorinen

Verhandlungsgeschick,
kontaktfreudig
dynamische(r) Verkäufer(in)
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-ä-wis.
Dann richten Sie Ihre schriftliche
Bewerbung bitte an das
Personalbüro.
Absolute Diskretion zugesichert.

Sind Sie interessiert?

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

Ihre Herausforderung

Restaurants Du Nord Rossmarktplatz 13, 4500 Solothurn

- 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.

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

	INHALT	
		Seite
	Stellenmarkt	1-12
	Internationaler Stellenmarkt	14+15
	Stellengesuche	15
	Tourismus	15
I		

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



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.

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.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

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, wel-cher den Schritt zum Küchenchet wagen möchte.

Grossbetrieb im Raum Zürich sucht per August noch einen erfahrenen

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-köpfi-gen Brigade, Einkauf, Menugestaltung und -kalkulation. Erfahrung in gleichwertiger Position erforderlich.

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

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.

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





Lebensqualität Begegnung und

ner Arbeitgeber, das PARK-HOTEL in Bad ch, ist ein 170-Zimmer-Betrieb mit interna-

Als unsere zukünftige

Direktionsassistentin

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

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

Ausser Ihrer Flexibilität und Ihrem Hotelfach-schul-Abschluss bringen Sie Berufserfahrung in den Bereichen Personaladministration, Bankett-organisation 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:

DG

DOMINO GASTRO

The Personal-Profi

DG Suhr sucht für einen renommierten Restaurationsbetrieb im Grossraum Ba-

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. Etesl, (064) 31 48 31 unverbindlich.

DOMINO GASTRO

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

den einen motivierten

PARK-HOTEL BAD ZURZACH 2. 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-

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

Mövenpick-Systemgastronomie Silberkugel-Stellenvermittlung Esther Hartmann Seestrasse 160, **8002 Zürich,** Telefon (01) 201 33 70

P 47779/339520

Für unser 4-Stern-Hotel mitten in der Stadt Luzern mit 280 Betten, Restaurant, Seminar- und Ban-kettsälen, Bar und Dancing su-chen 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 ein-zusteigen, dann wenden Sie sich bitte an:

BEST WESTERN HOTEL FLORA

Seidenhofstrasse 5 6002 Luzern Telefon (041) 24 44 44 (Herr Langensand)





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



tafenrestaurant und Houe, Familie H. Oberli Familie R. Brechbühler 3705 Faulensee Telefon (033) 54 68 66 Fax (033) 54 68 76 Hafenrestaurant und Hotel

☆☆☆☆ METROPOLE

Hotel Metropole Interlaken

Wir sind ein 4-Stern-Hotel in Interlaken mit 161 wir sind ein 4-zerri-note in interiaker int tollen 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

Réceptionist

(mit Ablösung Night-Manager)

Wenn Sie Deutsch, Französisch und Englisch sprechen, EDV-Erfahrung haben, freundlich und einsatzfreudig sind, finden Sie bei uns eine selb-ständige und verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Metropole, z. H. Frau R. Stalder, Personal-büro, 3800 Interlaken, Telefon (036) 21 21 51

DOMINO GASTRO The Personal-Profi

Im Auftrag eines Grossbetriebes in Bern sucht DG Bern einen qualifi-

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 Herrn

DOMINO GASTRO

R. Schneider, (031) 260 270 mel-

Effingerstrasse 55, 3008 Bern

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	Administration/Administ	ration	ı				Hauswirtschaft/Ménage					
	ne/Cuisine					3176 Aide du patron (w) 3177 Réceptionistin	23	CH	Okt. 92 sofort	D D/F/E	ZH, TG ***- bis ****-Hotel,	4212 Zimmermädchen 4213 Küchenbursche	22 CI 25 E	A Jul	92 1.	/E	Bern + Umgeb.
	Küchenchef	42 A	C n. Ver.	D/E/F	Wallis						VS, BE, Zentral-CH	4214 Hausbursche	58 CI	H sof		D/F/E	BE, SO, FR
	Hilfskoch	27 P	A sofort	F	Lausanne	3178 Direktor	31			I/F	VD	4215 Hilfsgouvernante	22 CI	H Au		D/F	FR/BE
	Hilfskoch/	21 P	A Sept. 92	I/E/D	ZH/BE	3179 Anfangsréceptionistin	18		Juli 92	D/F	Sion, Montana + Umgeb.	4216 Hausbursche	32 W			/D	ZH
	Kellner					3180 Anfangsréceptionistin	28		Juli 92	F/D/E	TI, VS	4217 Gouvernante	21 C	H sol	ort D	D/I	***- bis ****-Hotel,
	Küchenchef	35 CH	n. Ver.	I/F	***- bis *****-Hotel, TI	3181 Anfangsréceptionistin	20		Sept. 92	D/E/F	TI	faire and a					Skigebiet
	Koch	23 F	A Aug. 92	F/D/E		3182 Réceptionistin	29		Juli 92	E/F	GE	4218 Hausbursche	23 W			Z/D	ZH
	Koch	20 CH		D/F	BE .	3183 Direktor/F&B-Manager	32	P E		F/I/E	****- bis *****-Hotel	4219 Hofa	22 CI		92 D)	ZH, SH
	Chef de partie	24 A	A sofort	D/F/E	TI	3185 Anfangsréceptionistin		CH	sofort	D/F/E	BE-Oberland und West-CH	4220 Küchenbursche	21 R		. 92 I		
1753	Pizzaiolo	20 P	A Dez. 92			3186 Anfangsréceptionistin		CH	sofort	D/F/E	Lausanne, Zermatt	4221 Zimmermädchen	21 C		t. 92		
	Pâtissière	21 D	A Nov. 92	D/E	***-Hotel	3187 Sales Manager	35	CH	Aug. 92	D/F/E	West-CH	4222 Küchenhilfe/w	32 C	H so	ort D	,	
1755	Küchenchef	35 CH	sofort	I/F	***- bis *****-Hotel, TI	3188 Directeur/Gérant	32	1 0		I/D/E							47845/84735
						3189 Réceptionistin	25		n. Ver.	F/D/E		1 Referenznummer		5 Art	eitsbewil	Iliauna	41040104100
					•	3190 Réceptionistin	24	CH	sofort	D/F/E	****-bis ****-Hotel, bis	2 Beruf (gewünschte Positionen)		6 Fin	rittsdatu	ım	
											Dez. 92	3 Alter			achkenn		
						3191 F&B-Assistentin	30	CH	n. Ver.	D/F/E		4 Nationalität					rbeitsort (Wunsch)
						3192 Anfangsréceptionistin	19	CH	sofort	D/F/E	GR, Deutsch-CH			-			,
Servi	ce/Service					3193 Anfangsréceptionistin 3194 Anfangsréceptionistin	20	CH	Juli 92 Juli 92	D/F/E D/F/E	ZH, GE ***- bis ****-Hotel, West-						
2672	Kellner	22 E	A Dez. 92	I/D/F		3194 Aniangsreceptionistin	20	CH	Juli 92	D/F/E	CH. bis Okt. 92	Werden Sie Abonnent der E					
	Chef de service	52 i	C sofort	I/D/F	****- oder ****-Hotel.	3195 Réceptionistin	43		sofort	D/F/E	CH, DIS OKt. 92	Gegen eine Abonnementsget	ührvo	n Fr. 28	pro l	Halbjah	hr oder Fr. 500 pro Jahr
2010	Office de Service	OL I	C SOIDIT	1/0/1	7H ·	3196 Gerantin	27			D/F/E	Bodensee, SG, Wil	können Sie eine unbeschrän	kte An	zahl voi	Bewe	rbungs	stalons anfordern,
2674	Anfangsréceptionistin/	22 D	A Dez. 92	D/E/F	***- bis ****-Hotel.	3197 Anfangsréceptionistin		ĈH C	sofort	D/F/E	West-CH	Erfolgshonorare oder andere	Spes	en entfa	len. Di	e eing	ehenden Talons werden
	Sefa		74 DUL. 32	D/ L/1	West-CH	3198 Aide du patron/Gerant		CH	Aug. 92	D/F/I	Mesicon	exklusiv an Abonnenten weite	rgeleit	et. Einze	lanfrag	gen kör	nen nicht berücksichtigt
	Chef de rang	25	A Juni 92	I/D/F	GR	3199 Betriebsleiter/Gerant		CH	n. Ver.	D/I/F		werden.					
	Chef de rang	D	A Juli 92	D/E	****- bis *****-Hotel	3200 Anfangsréceptionistin		CH	Aug. 92	D/E/F							
		34 DZ		D/F/I	AAAA- DIS AAAAA-HOLEI	3201 Anfangs-F&B-Ass.		CH	Juli 92	D/F/E		 Numéro des candidats 					ur les étrangers
	Keliner	34 YU	A Dez. 92	D/E		3202 Geschäftsführer		CH	sofort	D/E/F		2 Profession (position souhaitée)			e d'entré		-
	Barman	30 I	B Juli 92	F/L	TI/West-CH	3203 Anfangsréceptionistin		CH		D/F/F	***- bis ****-Hotel.	3 Age					uistiques
	Barman/Kellner	43 F	B sofort	F	West-CH	ozoo ranangareceptionistiii	20	U.1	DUL. 32	D/17/E	West-CH	4 Nationalité		8 Ty	e d'étab	lissemer	nt/région préférée (souhait)
	Anfangssefa	21 CH	sofort	D/E/F	Stadt Zürich, bis 8.8.92	3204 Réceptionistin	19	CH	Nov. 92	D/F/E	Unterwallis						
	Barman/Commis de rang	29 YU	A Juli 92	D/E	Old C.	3205 Récept./Aushilfe		CH	sofort	D/F/E	Nur Sa/So. Raum ZH	Abonnez-vous au Service de					
	Chef de service	51 D	A sofort	D/F/E	****-Hotel	3206 Anfangsréceptionistin		CH	Juli 92	D/F/E	GE	Pour le prix d'abonnement de	frs. 28	5pars	emestr	e ou fre	s. 500 par année, vous
	Barmaid	37 CH	Aug. 92			3207 Anfangsrécept.	25			D/E/F		avez la possibilité de choisir	parmi	un nom	bre illir	nité de	talons de demandes
	Seta	18 A	A Febr. 93	D/E	SG	3208 Geschäftsführerassistentin		CH	Aug. 92	D/F/F	BS, BL	d'emploi, sans autres frais te	is qu'i	nonorair	es ou i	ndemn	ités. Les annonces que
2686	Anfangskellner	26 NL	A sofort	D/E		3209 Concierge		i c		D/F/E	kein Nachtdienst	nous recevons ne sont transn					
2687	Allrounder	38 D	A Juli 92	D/E/F		3210 Anfangsréceptionistin	19	CH	Sept. 92		***- bis *****-Hotel	demandes isolées.					
						J											

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!

ch suche Stelle als:					Eintrittsd	latum:		
Name:			Vorname:		Geboren	:		
Strasse:			PLZ/Ort:		Nationali	tät:		
Telefon privat:			Telefon Gesch	äft:	Art der B		Foto	
Art des Betriebes:			ė.	4 4.0° a			115	
Aushilfsstelle vom:	A la	50000	lic bis:		man A and			20 00000
Bemerkungen:						,		= -7
Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteil	e ich als:	gut	mittel	wenig		gut	mittel	wenig
deutsch					italienisch			
ranzösisch					englisch			
Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:								
Betrieb	Ort		Funi	ktion	Dauer	(von bis)		

<u>.</u>							* 4	
3.								
ch wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der h		ja □ nein	Datu		Unters			

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

DOMINO GASTRO Shr Porsonal-Profi	
DG Rapperswil sucht im Kundenauftrag für ein bekanntes Hotel-Restaurant am oberen Zürichsee nach Vereinbarung den qualifizierten kreativen	
Küchenchef	
oberen Zurichsee hach Vereinbarung den qualifizierten kreativen Küchenchef Die Leitung der mittelgrossen Brigade erfordert nebst ausgewiesenem Fachwissen Organisationstallent, Führungseigenschaften, Flexblität und Belastbarkeit auch in hektischen Situationen. Seibstverständlich wird dieser Job den Anforderungen entsprechend honoriert.	
Interessiert für diese oder weitere at- traktive Stellen?	
Gerne erwartet Herr R. Schaerer, (055) 261 266 Ihre Unterlagen und steht auch für telefonische Auskünfte zur Verfügung.	
DOMINO GASTRO	< 0
Kluggasse 3, 8640 Winterthur	
	100

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie



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.





GRAND HOTEL PARK

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:

- vor allem nogentied Amorderungen erfulien muss:

 Führungsstärke und Kooperationstähigkeit

 Motivations- und Organisationstalent

 Verkaufsflair

 Belastbarkeit und Flexibilität

 sicheres, gepflegtes und freundliches Auftreten
 gute Sprachkenntnisse (D, F, E)

— gute Spracheminisse (p. p. e)
Diese vielseitige Stelle offerieren wir einem kompetenten Restaurationsfachmann, welcher unser exquisites A-la-carte-Restaurant ≼Le Grill∍ mit 14 Gault-8-Millau-Punkten führt, sowie die Stellvertretung des 1. Maître d'hôtel bei seiner Abwesenheit überziemt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

Grand Hotel Park 3780 Gstaad Telefon (030) 8 33 77





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, Restau-rant Jeannette, Neue Hard, Telefon (01) 272 10 40, an. Sar/So geschlossen.

Bran DC arei

DOMINO GASTRO

The Personal-Profi

Für folgende Stellen hat **DG Interla-ken** den Auftrag zu besetzen:

Direktionssekretärin in ***-Hotel, sehr selbständiges

Barmaid

per sofort ins Zentrum von Interla-ken

Keliner und Sefa

für Betriebe in Interlaken und Um-

Chef de partie/Jungkoch

Über weitere interessante Offerten im ganzen Berner Oberland informiere ich Sie gerne kostenlos.

Für führende Häuser in der Schweiz und Liechtenstein haben wir laufend Topstellen an dynamische Leute zu vergeben:

Servicefachfrau Keliner (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.

Köche (CH/Bewilligung) Servicefachleute

(CH/Bewilliauna)

laufend interessante Stellen in führenden Hotels und gepflegten Restaurants.

Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Frau G. Oeschger-Sebregondl Landstrasse 83, 5430 Wettingen Teleton (056) 26 01 26 Fax, (056) 26 17 26 Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Foto, Telefonnummer.

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

Das neue, junge Restaurant VINI-KUS in Davos sucht per sofort oder nach Absprache

einen engagierten Koch

(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 Da-vos Platz, Telefon (081) 46 59 79. Danke!

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 che oder t Reto Züllig:



Wirtschaft zum Forderberg Zürichbergstr. 71, 8044 Zürich, Telefon 01/251 89 55

Montag geschlossen / P Inhaber: A.R. Züllig

Das Restaurant ERLE in Küsnacht, bekannt für hochstehende und kreative italienische Küche, sucht

Gute Entlöhnung, angenehmes Be-triebsklima und interessante Arbeit garantieren wir Ihnen. Kreativität und eigene Ideen sind sehr er-wünscht. Fühlen Sie sich angespro-chen?

Bewerbungen bitte an: Alde Treuhand & Verwaltungs AG Talstrasse 2, 8702 Zollikon Telefon (01) 422 56 57

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

RESTAURANT OCHSEN

Unsere grossen Ziele können wir nur

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 tertigt und bei der
Planung, Gestaltung und Durchführung des Angebotes
organisatorisch mitwirkt.

organisatorisch mitwirkt.
Spass und Freude sind unsere täglichen Begleiter, wenn es darum geht, geschäftliche und persönliche Ziele zu erreichen. Unser Teamist 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

erreichen wenn unser Küchenchef eine(n)

Quellenhof Bad Ragaz

Kur- und Golfhotel Xaver Stocker · Direktor CH-7310 Bad Ragaz Tel. 085 9 01 II · 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



O



POSTHOTEL VALBEL

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:

- ten:

 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 Vellefon (081) 34 12 12

47864/35513



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

•







BISTRETTO

Sie bringen mit:

- Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung Erfahrungen im Gastgewerbe Zahlenflair PC-Kenntnisse

Wir bieten:

- O 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

- 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

G L O B U S G A S T R O N O M I E

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.



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

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 Bewerbungsunter-

S. Romelli, Direktion, Hotel Winkelried, 6362 Stansstad





Für sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober suchen wir

junge, freundliche Servicefachangestellte

mit Berufserfahrung und Fremd-sprachenkenntnissen. Gute Entlöh-nung 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

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN

Wir suchen auf Herbst 1992 für unseren Familienbetrieb, ***-Hotel mit 50 Betten, A-la-carte-Restau-rant, 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.

Tannenhelm 8897 Flumserberg Telefon (085) 3 24 24 Fax (085) 3 29 91

APARTHOTEL EDY BRUGGMANN TANNENHEIM, 8897 FLUMSERBERG TEL.085-32424

MÖVENPİCK

Für Menschen und Ideen.

Unser Betrieb im Herzen von Regensdorf umfasst die grösste Kongress- und Bankett-abteilung im Kanton Zürich, welche Gösten 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
- dynamische, tlexible Personlichkelt 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 Wollher, Personalchef, oder rufen Sie uns an, Tel. 01/840 25 20. Wir freuen uns auf Sie.



Mégel Personalberatung AG

8050 Zürich Telefon 01/3115566

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

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.

1 47743/333832



Serviceangestellte

Jahresstelle. In unserem modernen, esteingerichteten Betrieb wird es auch

besteingerichteten Betrieb wird es auch Ihnen gefallen.
Gerne stellen wir Ihnen ein schönes Zimmer im Hause zur Verfügung. Möchten Sie mehr über diese interes-sante Stelle erfahren? Schreiben oder telefonieren Sie uns! Wir freuen uns. W. Erni/A. Müller, Restaurant Raben, Luzernerstrasse 20, 6330 Cham, Tele-fon (042) 36 13 12, Fax (042) 36 11 38

Luzernerstrasse 20, 6330 Cham, Tel. 042 · 36 13 12

Restaurant 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 leb-haften Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

/alida 。。。。。

3806 Bönigen / Brienzersee B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55



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.



Franz G. Meier, Direktor, 7270 Davos-Platz Telefon (081) 44 12 41, Fax (081) 43 15 79

GASTRONOMIEMITSTIL

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 Erfah-rung und Ausbildung, haben Durchsetzungs-vermögen, 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, moti-viertes 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

> GASTRO The Personal-Profl 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. Gerne beantwortet Ihnen Herr W. Jörg Ihre telefonischen Anfragen (065) 23 71 71. Diskretion ist selbstverständlich. **DOMINO GASTRO**

Für einen renommierten Restaura-tionsbetrieb im Kanton Aargau su-chen wir für Herbst 1992 eine(n) bestqualifizierte(n)

Stv. Geschäftsführer(in)/ Chef(in) de service

Das Aufgabengebiet umfasst einer-seits die Stelle des 1. Chef de ser-vice, andererseits die Stellvertre-tung der Geschäftsführung in deren Abwesenheit. Geeignet ist dieser Posten für eine ambitionierte Fach-kraft im Alter von zirka 30 Jahren.

Geboten wird ein vielseitiges und anspruchsvolles Täligkeitsteld in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen Restaurants und Banketträumlichkeiten.

Interessiert? Rufen Sie uns an. Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Frau G. Oeschger-Sebregondl Landstrasse 83, 5430 Wettingen Telefon (056) 26 01 26/ Fax (056) 26 17 26 Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Foto, Telefonnummer

Für kommende Sommersaison suchen wir noch

1 Koch und 1 Serviertochter

Eintritt ab sofort oder nach Verein-barung. Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen: Pension Restaurant Burgener

Rico Schöb 3920 Zermatt Telefon (028) 67 10 20, Fax 76 55 79

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 be-kanntesten an der Seepromenade von Ascona. Um unsere Servicebrigade zu ver-vollständigen, suchen wir noch

Servicefachmitarbeiter

Da unser Haus das ganze Jahr ge-öffnet ist, wäre diese Stellung even-tuell ganzjährig zu besetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



str. 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 Spezialitä-

Gute Entlöhnung und geregelte Freizeit.

47592/239119



HOTEL

ALDHAUS

Für unser renommiertes Hotel-Restaurant an wunderschöner Lage suchen wir per August/September oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Horw / Luzern

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

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 Heraus-forderung? Wenn Sie Freude am kreativen wenn sie Freude am kreativen Kochen in einer modernen Kü-che haben, dann sind Sie bei uns richtig. Französische Küche und Fischgerichte gehören zu unse-ren Spezialitäten.

Serviceangestellte/ Keliner

Wünschen Sie sich ein neues Aufgabengebiet, in dem Sie Ihre Fähigkeiten einestzen 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 Wirkungs-kreis? Wenn Sie gerne in einem jungen Team mithelfen möchten, unsere Gäste rasch und sorgfältig zu bedienen, dann melden Sie sich.

wir bieten imzen Gründliche Einführung in Ihr neues Arbeitsgebiet, angenehmes Arbeits-klima, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Gratiseintritt ins Ther-

malbad. 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.



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In unserem modernen Erstklasshotel mit internationale Résidence-, Geschäfts- und Ferienkundschaft biet sich einer einsatzfreudigen, initiativen Dame mit solide Ausbildung (abgeschlossene Hofa-Lehre von Vortei Berufs- und Führungserfahrung sowie guten Fremo sprachenkenntnissen 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 Ver-fügung.

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



Als

Betriebsassistentin

suchen wir eine aufgestellte, kreative, begeisterungsfähige und selbständige Mitarbeiterin.

Wir bleten:
eine interessante und sehr lebhafte Tätigkeit in einem
mötivierten 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:

So senen 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 sattel-fest, und Sie besitzen, vor allem auch im Gastronomie-bereich, ordentliche Englisch- und Französischkennt-nisse.

bereich, ordentinde Engelein in Hotellerie und/oder Gastro-nisse.
Einige Jahre Erfahrung in Hotellerie und/oder Gastro-nomie 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



DOMINO 94-**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

PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK **SCHLÖSSLI**

8618 OFTWIL AM SEE

Regionalklinik für das Zürcher Oberland



 $\dot{\cdot}$

::

Mit 330 Betten zählen wir zu den grössten privaten Klini-ken 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

- mehrjährige Berufserfahrung
 Freude an Teamarbeit
 ausgeprägte Fähigkeit im Umgang mit Menschen

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche T\u00e4tigkeit in modernst eingerichteter K\u00fcche
 Arbeitsschluss s\u00f6\u00e4tsetens 18.45 Uhr den Qualifikationen entsprechende Ent\u00f6\u00f6nung
 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

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 Lebensmittel-

Direktwahl 064 21 42 40

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen schicken Sie bitte an: Verwaltung Kantonsspital 5001 Aarau



•••••••••••



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

Service-Mitarbeiter

suchen,
welche uns heute schon helfen, ein eingespieltes Team
zu bilden, unseren Gästen warme Herzlichkeit und
Freudez uschenken 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 mottviert, 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 Schrift, Mitglied im Ochsen-Team zu werden.
RESTAURANT OCHSEN GOSSAU

RESTAURANT OCHSEN GOSSAU Heike Gander und Thomas Schichan 9202 Gossau Telefon (071) 85 25 31

P 47777/120898

PALACE

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 Arbeits-zeit 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 Teading Hotels of the World®



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 servi-

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

DOMINO GASTRO Jer Porsonal-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

Chef de service m/w

für unterschiedlich strukturierte, gute Betriebe, Hotel und/oder Restaurants.

Uber diese und andere interessante Angebote informiert Sie gerne Frau M. Otterbach, (061) 313 40 10

DOMINO GASTRO



Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südseeufer sucht Küche

Köchin Chef de partie Commis de cuisine (Saucier) Commis de cuisine

(Entremeter)

Einfritt nach Übereinkunft.
Schweizer(innen) oder Grenzgänger(innen) mit Beitiligung B oder C, weiche gerein 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 Spottemer fone dorier zizers

beim Autobahnanschluss Zizers/Untervaz

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir neue Mitarbeiter(innen):

Serviceangestellte per sofort Koch/Jungkoch Sept./Okt.

Lehrlinge: Koch Servicefachangestellte

Buffetangestellte per sofort

Zusätzlich zu den interessanten Anstellungsbedingungen bieten wir Gratisbenützung aller Sportanlagen un-seres 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



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

zuric**H**ôtels



Von Anfang an dabei sein!!! Für unsere Neueröffnung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

- , Косн , Junkoch
- , Hilfskoch , Servicemitarbeiter/in
- , Barmaid

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen, MODERNER ARBEITSPLATZ AM VIERWALD-STÄTTERSEE, ATTRAKTIVE ARBEITSZEIT IN EINEM jungen, dynamischen Team, das müsste Sie doch intressieren?

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

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, doss Sie viel Freude am Beruf haben und in der Lage sind, 6 Köche entsprechend zu motivieren.

Der modern einaerichtete 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.

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE

TELEFON 041 55 81 00

Verenahor hotels Baden hotels H-5400 Baden

Staadhof *** Verenahof *** Ochsen ***

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gäste-zimmern, mehreren Speisesälen und diversen Banketträumen stehen an der Limmat, im Kur-zentrum von Baden.

Wir suchen für unser Küchenteam ab sofort oder nach Vereinbarung:

Chef tournant Chef entremetier

Wenn Sie eine Fachausbildung und Berufserfah-rung haben, freuen wir uns, wenn Sie Ihre Fähig-keiten 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 Verfü-gung; wir freuen uns auf Ihren Anruf. Telefon (056) 22 52 51.



meielis 3706 Leissigen

Wir sind ein modernes, christliches Ferien- und Seminarhotel. Wenn Sie **kreativ, lernbereit, fähig zu**i wenn Sie kreauv, iernoereit, Jahig 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

Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie. Gisela Brunner oder Paul Stricker.

Familie Paul Stricker

S 47817/153478 Haus des Chrischonawerkes – der biblischen Ethik verpflichtet

Hotel-Restaurant



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 ge-

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

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

RESTAURANT & BAR Zürcherstrasse 55 8103 <u>Unterengstringen</u> Telefon 01/750'44'60

Es muss nicht immer Kaviar sein...

um unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Unser gut organi-sierter Tagesbetrieb bietet einem gelernten

Koch

beste Möglichkeiten seine Fähig-keiten bei den vielfältigen Menu-und à la carte-Angeboten unse-rer drei Restaurants unter Beweis zu stellen.

Nebst einer guten Bezahlung mit 5 Wochen Ferien und vielen Ver-günstigungen erwartet Sie ein engagierter Küchenchef mit sei-ner ebenso engagierten Brigade.

Jelmoli

Zürich-City Personelle Dienste, C. Jost Tel. 01/220 42 06 oder 220 42 68 St. Annagasse 18, 8021 Zürich

NEU: STELLENBORSE VIDEOTEX *1414#



rär- und Dauerstellen im Gastgewerb

Ob mit Karaffe oder Kelle wir haben mehr als eine Stelle.

Tel. 031 507 333

Monbijoustrasse 130, Bern Schweizer Hotelier-Verein

FALERA

GRAUBÜNDEN GRISON



x-Flims-Falera) sucht ab Au-/September 1992 eine tüchtige freundliche

Réceptionssekretärin

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen bei

Reto Camenisch Hotel LA SIALA 7153 Falera Telefon (081) 921 32 32

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



EINMALIGE CHANCE FÜR GASTRONOMEN

Das traditionelle Restaurant zum Rathaus, mit direkter Seelage in Ptäffikon SZ ist Anfang Mai 1992 nach längerer Um- und Anbauphase im neuen Kleid und mit frischem Elan neueröffnet worden.

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 Unter-

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!

Möchten Sie in unserem junger und initiativen Team per 1. Sep tember oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte(r)



Hotel SCHWEIZERHOF

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 Zeugnis-kopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

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

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

Alte Post



unser Spezialitätenrestaurant suchen wir auf die Sommersaison

lostero

Serviertochter oder Kellner

5-Tage-Woche (Mo + Di geschlossen) Geregelte Arbeitszeit.

Telefon (081) 69 17 16

Gerne erwarten wir Ihren Anruf: Familie John Ehrat **Restaurant Alte Post** 7250 Klosters



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 derzeiti-ge Stelleninhaber, um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb auf kommende Wintersai-son 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-
- Kreativität, Initiative und Bereitschaft
- zum Neuen Erfahrung im Organisieren und
- Kalkulieren Flair für Personalführung und Lehrlingsausbildung

Wollen Sie diese interessante und her-ausfordernde Aufgabe übernehmen, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich ken-nenzulernen.

Sunstar Hotel CH-3818 Grindelwald Werner G. Rolli Telefon (036) 54 54 17, Telex 923 230 Telefax (036) 53 31 70

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.



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 Posi-

Herr E. Schneiter freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf: Telefon (01) 725 29 61 oder (01) 725 59 16.

WH-GOURMETHOTELS

Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen/Zürich Tel. (01) 725 59 16, Fax (01) 725 55 23, Telex 826 999





Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der ein-maligen Infrastruktur

Kreativ, aktiv - und nahe beim Gast 150



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

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 Bewerbungsunter-lagen direkt an:

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Telefon 081 31 31 51

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern

Wir suchen nach Übereinkunft

Servicefachmitarbeiterin

für unsere exklusive Rôtisserle Kurlerstube

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





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

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 nen 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

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 Er-fahrung in Personalführung und Schulung? Möchen Sie, gemeinsam mit zirka 8 Mitarbeitern, für das Wohl einer an-spruchsvollen Kundschaft sorgen? Zürich, Herr Bieri

CHEF DE PARTIE

Wir suchen für die Neueröffnung eines Restaurationsbe-triebes am Zürichsee einen versierten Berufsmann, der mit Freude am Beruf die anspruchsvollen Gäste verwöhnt. Eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit wartet auf Sie. Zürich, Herr Bien

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-/Restaurations-betrieb auf dem Platz Zürich suchen wir eine erfahrene Per-sönlichkeit, die mit Freude am Beruf die Leitung des ge-samten 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 Marke-tinginstrumente 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 Réceptionisterfahrung, lieben Sie den Kontakt zu Gästen, und möchten Sie Ihre Sprachkenntnisse anwenden? Dann rulen Sie uns an.
Zürich, Frau Julen

SERVICE-**ANGESTELLTE** MIT FLAIR FÜR DIE RÉCEPTION

für ein sehr schönes, neu erbautes 3-Stern-Hotel Nähe Ar-bon TG. Diese Stelle ist ideal für den späteren Einstieg an die Réception. Ideale Aufstiessmöglichkeiten sind gegeben. Sie arbeiten im Schichtbetrieb und wohnen in einem schö-nen Studio. Ein sehr internationales Publikum hilft Ilmen Ihre Fremdsprachenkenntnisse zu erweitern. Rufen Sie mich doch unverbindlich an.

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.





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.



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.



Hotel Cucagna CH - 7180 Disentis Tel 081 947 59 54 Fax 081 947 48 88



Das Führende Erstklass-Hotel LUZERN/SCHWEIZ

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque und Thai Garden Greenlife-Bar, 240 Betten

Wir suchen per 1. August 1992 die

Réceptionspraktikantin

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 Bewerbungsunter-lagen. 47583/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29 6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66



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

CH - 3825 Mürren - Telefon (036) 55 28 24 - Fax (036) 55 41 21

Arbeiten im Ferienland

Eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe...

dies kann Ihnen unsere Mandantin, ein gut geführtes drei-Sterne Hotel Im schö-nen 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 Grund-ausbildung; 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 zukunftigen 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

TEMPORĀR- UND DAURSTELLEN



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 Nä-heres 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 Verfü-

Seehotel Al Porto Herrn W. Münch Hafenstrasse 4 8853 Lachen/SZ Telefon (055) 63 23 51

HOTEL***SPINNE

Führendes 4-Stern-Hotel im Berner Oberland mit 90 Betten. lestaurant Rötisserie 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 reception (w oder m)

Was können wir Ihnen bieten?

- selbständiges Arbeiten und Entscheiden zusammen mit einem motivierten Team

- 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

- 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 Zeugnis-sen 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





Das *** Hotel mit dem Freizeitpark.
In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St.Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz - das *** Hotel Säntispark. Ein von Geschäffsleuen, Konferenz-Seminanteilnehmer, Familien und Vereinen gern besuchtes Hotel. Direkt beim phantastischen und einzeitungen Schwinkeringen Schwinkering. originellen Freizeitzentrum Säntispark.

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 unsei

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 rbeitsklima, die fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, die geregelte und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, sowie das naftgelegene Personalhaus. Im Säntispark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt!

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach mehr

tiber 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),
BadDuscheWC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon,
Minibar und Gästesafe, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge,
diverse Seminar, Konferenz- und Banketsäle bis zu
70 Personen. Immer genügend

47607/20772

hotel chesa surlej

Silvaplana

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab so-fort 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.

44444444444

H. Frey Hotel Chesa Surlej 7513 Silvaplana



Best Wester

Restaurant /UNFTHAUS ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Küchen-brigade suchen wir per 1. August 1992 oder nach Übereinkunft

Chef de partie

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

Für unseren modernen Hotel-/Restaurationsbetrieb mit gepflegtern 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 entfemt, erwarten Sie.

Herr G. Fry, 01-463 66 76, orientiert Sie geme über die weiteren Vorteile



8138 Uetliberg

D 47830/68667



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.

**** 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 Boden-

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per so-fort 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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in unsere Filiale in Zürich, am Bellevueplatz, einen

Commis de cuisine

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,

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 P47841/221

lueg zerscht i der





Gasthof Bären, 3067 Boll

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. August 1992 oder nach Übereinkunft

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 47671/6676



Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb mit gepflegtem Spezialitätenrestaurant – 3-Stern-Hotel – suchen wir auf zirka 1. Dezember 1992 in Jahresstelle:

Wir sind an einem bestausgewiese-nen Fachmann interessiert, welcher einer mittleren Brigade vorstehen kann, und erwarten:

- seriösen, kalkulationssicheren Einkauf

- Einkauf ernährungsbewusste Verarbeitung abwechslungsreiche Menugestaltung Freude an der Zubereitung von Bündner Spezialitäten

Sekretärin/Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung

- spachkundig Korrespondenz und Gästebuch-haltung 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

Wir suchen

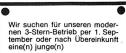
per sofort oder nach Vereinbarung für führende Restaurationsbetriebe in der ganzen Schweiz qualifizierte Mitarbeiter.

Köche/Köchinnen Hilfsköche/Hilfsköchinnen Servicepersonal

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



Koch/Köchin

und einen aufgestellten

Kellner

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an

CH-7000 **Chur** Telefon (081) 22 32 44



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 Zürlch, Telefon (01) 242 22 11.



Christiania Hotels Zermatt Sporthotel ★★★★

Wer möchte uns helfen, ab kommender Sommersaison im wellbekannten Kurort Zermatt (Schweiz) unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen? Wir suchen dafür noch folgende qualifi-zierte 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



Bunfthaus 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 ge-

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

Limmatquai 40, 8001 Zürich Telefon (01) 252 08 34/35



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, freund-lichen und kompetenten Service verwöhnen und kompetenten Service verwöh nen, welcher zu einer behaglichen Atmo sphäre gehört, die bewirkt, dass man ger ne 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 ver-langen.



Für unser umsatzstarkes und gepflegtes Cabaret mit internationalen Artisten suchen wir einen sprachgewandten, fachlich ausgewiesenen

Barkeliner

5-Tage-Woche, sonntags geschlossen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungs-schreiben. Bitte rufen Sie Herrn oder Frau Wagner an. Cabaret Trocadero, Rössligasse 2, 6004 Luzern.

Telefon (041) 51 30 14, ab 18.00 Uhr



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



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Aurorastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

Wir suchen

tierliebendes, selbständig arbeit

Hausangestelltenehepaar

oder Haushälterin

für herrschaftlichen, am See gelegenen Wohnsitz im Raum Luzern

tur nerrschaftlichen, am See gelegenen wonnsitz im Haum 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.

Auskunft. Herr R. Sonnenberg Lerchenbühlstrasse 80, 6045 Meggen Telefon (041) 37 40 20

P 47780/44300



Unser Auftraggeber ist seit über 25 Jahren Pächter eines tradi-tionsreichen Restaurants mit zir-ka 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



Landgasthof

Rerns

zum

Für gutlaufenden Landgasthof suchen wir kreativen

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

Jungkoch/Köchin



Hotel-Restaurant **Roter Turm** 4500 Solothurr

Wir suchen per Mitte September für unsere vielseitige Réception freundliche, sprachkundige

Réceptionistin

Sollten Sie Interesse an einer ab-wechslungsreichen Arbeit haben und daran, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Ge-spräch ein.

Dir. D. Lorenz-Wirth 4500 Solothurn Telefon (065) 22 96 21



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 Telefonanzuf





Thunersee Hotel Kreuz, Leissigen

urant «Fischerstub Holzkohlengrill

Wir suchen für lange Sommersaison ode in Jahresstelle Koch

für Restaurationsküche Commis de cuisine

Kochlehrling

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



Na endlich . . .

Endlich haben wir Sie gefunden; wir suchten Sie nämlich schon lange.

Sie sind doch dieser unheimlich kreative Koch—mit funderten Fachkenhtnissen—welcher sich darauf freut, in einem gut laufenden Betrieb unsere Küchenbrügade zu verstärken, unsere Gäste zu verwöhnen und seinen Spass am Kochen auszuleben.

Wir – ein Haus mit Gaststube, Restaurant, Bar, Bankett- und Konferenzsälen – su-chen einen

Chef de partie (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie also mal in einem etwas ande-ren Betrieb wirken möchten, melden Sie sich doch einfach telefonisch oder schriftlich; wir freuen uns auf jede Ant-wort: Restaurant Sonnental, Zürichstras-se 96, 8600 - Dübendorf, Telefon (01) 821 30 52, Thognas L. Spycher oder Rolf Mantel verlangen.

HOTEL GITY ZÜRICH

RESTAURANT - BAR - BISTRO

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Erstklass-hotel 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)

Am Tor sur Bía 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

Wir bieten versiertem, selbständigem, initiativem

Koch (Chef-Stellvertreter)

in gepflegten Landgasthof im Zür-cher Weinland langfristige, interes-sante Stellung.

R. Häusermann gibt gerne nähere Auskunft.

Landgasthof Löwen 8450 Andelfingen Telefon (052) 41 15 12

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



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

Chef Dancing Unterhaltung

Sie verbinden drei entscheidende Faktoren in Ihrer Persönlichkeit:
- Die **Führung** Ihres Mitarbeiter-

- stabes 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, berufli-chen Tätigkeit unter Chiffre: Nr. 530-1630 an ASSA, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6



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

Für unsere führenden ****-/
*****-Häuser und renommierten
Landgasthöte in der Schweiz und in
Lindgasthöte in haben wir in Saisonund Jahresstelle laufend Topstellen
zu vergeben:

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine Maître d'hôtel Chef(in) de service Restaurantfachfrau

Réceptionistin Hausdamen

Keliner

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

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Vorname Beruf/Position Strasse/Nr. PLZ/Ort Telefonnummer 1/1 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr ☐ Fr. 99.— ☐ Fr. 60.-☐ Fr. 31.— Inland ☐ Fr. 81.— ☐ Fr. 44.— ☐ Fr. 135.— Ausland (Landweg) Ausland (Luftpost) Europa, Nahost Ausland (Luftpost) Übersee ☐ Fr. 62.— ☐ Fr. 189.— ☐ Fr. 114.— ☐ Fr. 268.-☐ Fr. 160.— □ Fr. 88.-

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



MARCHÉ DE L'EMPLOI



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

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.





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

Votre annonce vous apporte le succès!



Hotel Penta Genève

308 chambres maillon d'une chaîne internationale

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

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) HOTÉL 5* CONFIRME(E) MARCHE SUISSE-ALLEMAND

 CHEF DE RECEPTION HOTEL 4*
- FRANÇAIS, ALLEMAND, ANGLAIS

 ASSISTANTE FRONT- et BACK-OFFICE HOTEL 5*
- RECEPTION, ETAGES, FRANÇAIS ET ANGLAIS
 SECRETAIRE-ASSISTANTE SALES MARKETING
- FRANCAIS, ALLEMAND, ANGLAIS
 JEUNE RECEPTIONNISTE-CAISSIER (-ERE)
- NIGHT-AUDITOR HOTEL 5#
- 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.

37 A. rue de Lausanne - 1201 Genève Tél. **738 35 80** - Fax 738 35 88 - Natel C 077/25 34 43

Albergo Nazionale 6710 Biasca

Tel. (092) 72 13 31 Fax (092) 72 43 62

Assume per subito o data da convenire:

Chaîne d'établissements publics cherche pour exploiter ses CAFÉS BARS, plu-sieurs

GERANTS/GERANTES

vec 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.

2 camerieri/e qualificati

P 47622/44300



Fam. Vuillemier

Qui veut travailler directement au bord du Lac Léman?

Nous cherchons pour tout de suite

commis de cuisine sommelières

Adressez-vous à fam. Vuillemier Téléphone (021) 807 30 37



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

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



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 rèvé 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 Těl. 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 troisieme 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.