

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 1

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>

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

USA

Amexco baut aus

Kurz vor Jahresende ging in den USA die bisher teuerste Reisebüro-Hochzeit über die Bühne. Amexco kaufte Lifeco. Oder: die Nummer eins kaufte die Nummer fünf.

Die Reiseabteilung der American Express Comany ist mit ihren 1700 Filialen und einem geschätzten Jahresumsatz von fünf Milliarden Dollar bereits die grösste Reisegesellschaft der USA. Sie baute ihre Vormachtstellung in den letzten Jahren beharrlich aus. Seit 1984 kaufte man in den USA und in Kanada sieben grössere Reisebürogesellschaften mit einem Gesamtumsatz von 500 Millionen Dollar. Doch den weitaus fettesten Fisch zog die Nummer eins Ende letzten Jahres an Land. Sie angelte sich die Lifeco Travel Services in Houston, welche 1990 für 1,2 Milliarden Dollar Flugscheine verkaufte. Lifeco gehört zu den sechs amerikanischen Reisegiganten mit Flugscheinverkäufen von mehr als einer Milliarde Dollar.

Shopping-Tour in Europa

Lifeco wurde vor zwölf Jahren von Barney Kogen gegründet, der heute noch einen Anteil von 55 Prozent hält. Über die finanzielle Potenz dieser privaten Firma herrschte mangels Einblickmöglichkeiten stets grosse Unsicherheit. Vor zwei Jahren ging Lifeco in Europa auf Shopping-Tour und kaufte Reisebüros in Grossbritannien, Frankreich, Dänemark und Deutschland. «Genf und Brüssel kommen als nächste dran», erklärte damals die Lifeco-Spitze in einem Gespräch mit der *hotel + touristik revue*. Doch vor Genf und Brüssel kam noch der Golfkrieg, und seither ging nichts mehr. Obschon die Firma stets auf ihre gesunde finanzielle Basis pochte, entliess man Anfang 1991 zehn Prozent des Personals und ersuchte die Geschäftskundschaft um eine 25prozentige Reduktion der Rabatte.

American Express liess sich diese Fusion rund 100 Millionen Dollar kosten, wie Beobachter schätzen. Man nutzte die Gunst der Stunde beziehungsweise der gedrückten Marktpreise. Besonders interessant für Amexco war überdies Lifecos Präsenz in Europa, das heisst die Mark Allan Travel Ltd. in London, Tourisme Industrie in Paris sowie die RAK Reisebüro GmbH in Frankfurt.

CC, New York



Illustration Cecilia Bozzoli

Umfrage: Die Beste im Lande

Grosse haben's immer schwerer

Kuoni auf der höchsten Stufe des Popularitätspodests von Esco bedrängt, Swissair hinter Singapore Airlines erneut mit Abstand auf Platz zwei und Österreich weiterhin an der Spitze – das sind die bedeutendsten Resultate der 5. Umfrage der *hotel + touristik revue* bei den Reiseverkäufern (-innen) an der Schalterfront.

Erstmals wird die qualitative Entwicklung der Schweizer Reiseszene über eine längere Zeitdauer in Form von Popularitätskurven präsentiert, und zwar für die Kategorie der beliebtesten und am wenigsten populären Touroperatoren sowie den weltweit besten Fluggesellschaften. Dabei bestätigen sich Trends,

die vor vier oder fünf Jahren ihren Anfang nahmen. Einerseits wird die Zahl der genannten Anbieter von Transport-, Unterkunfts- und Serviceleistungen immer grösser. Und andererseits gelingt es immer mehr kleineren Unternehmen und Gesellschaften, sich in die vorderen Ränge der beliebtesten Geschäftspartner der Verkäuferinnen und Verkäufer im Reisebüro hervorzuheben.

Wo Vorjahressieger bestätigt wurden, haben sie ausnahmslos Stimmenanteile verloren, sind ihnen die Runner-ups nähergerückt und verteilen sich die Nennungen auf bedeutend mehr Firmen. Neben den Reiseveranstaltern, Airlines – Liniengesellschaften weltweit, nordamerikanisch und asiatisch, in- und ausländische Chartercarriers – und Miet-

wagenfirmen umfasst die Umfrage auch die Kategorien der Hotelketten und -reservationssysteme, Schiffsreisevertreter und Fährenagenten, Airbrokers, Bahn- und Busreiseveranstalter, der ausländischen Fremdenverkehrsämter in der Schweiz und der Reiseversicherungen.

An der Umfrage teilgenommen haben knapp 200 Reiseprofis in unserem Land, die als Vermittler täglich zwischen Kunde und Leistungserbringer stehen und somit nebst der Qualität des Produkts und seinem Preis auch die Marketinganstrengungen, den persönlichen Auftritt der Betreuer und die Ausstrahlung der Firmenkultur der Anbieter bewerten. Die Resultate und Grafiken finden Sie im zweiten Faszikel «Tourismus-Freizeit» auf der Seite 7

Taxe de séjour

Combat pas terminé

Ne comptant aucun professionnel de l'hôtellerie in son sein, le Grand Conseil vaudois a confirmé en second débat sa volonté de suivre les recommandations de la commission chargée d'étudier la nouvelle loi sur le tourisme, à savoir l'augmentation de la taxe de séjour cantonale de 30 à 80 centimes et non pas de 30 à 50 centimes comme le demandait le Conseil d'Etat.

Un bond en avant qui ne réjouit guère les hôteliers vaudois même si ceux-ci sont par ailleurs satisfaits du sérieux coup de pouce donné à l'économie touristique au travers de «Tourisme 2000».

Dans l'immédiat

Que va-t-il concrètement se passer dans l'immédiat? De fait, la balle est dans le camp du Conseil d'Etat vaudois: c'est à l'Exécutif cantonal qu'il appartient en effet de déterminer les modalités d'application et le cas échéant une introduction échelonnée (d'abord de 30 à 50 centimes) conformément aux montants inscrits au budget.

«Nous espérons bien sûr que l'introduction se fera de manière progressive afin de ne pas frapper d'un coup les hôteliers dans la conjoncture actuelle», relève Jacques Dallings, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, en rappelant une fois encore le paradoxe qui veut que les membres de la profession soient pénalisés par rapport aux autres bénéficiaires des retombées touristiques.

Prise de conscience

Tout en soulignant lui aussi l'apport du dossier «Tourisme 2000», le président Dallings précise que le combat n'est pas terminé. «Nous allons reprendre et développer l'idée d'un crédit hôtelier vaudois en complément du crédit hôtelier suisse», explique-t-il.

Il semble par ailleurs que les décisions politiques de ces derniers mois ont largement contribué à faire prendre conscience aux professionnels des dangers d'une non-représentation au parlement cantonal: des candidats seront présentés lors des prochaines élections, assurément en différents lieux. JCK

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

4 mal 25 Jahre 2
Für ihr 2. Jahrhundert bringt die *hotel + touristik revue* die Erfahrung von 100 Jahren Tourismus-Information mit.

Hello-England-Aktion? 3
Der Londoner WTM muss durch eine Swiss Road Show ergänzt werden – fordert der Berner Oberländer Beat Ameller.

TOURISTIK · FREIZEIT

Prospekte vor 30 Jahren 8
Der Stellenwert des Tourismus hat sich verändert – deutlich geht dies aus Prospekten der 60er Jahre hervor.

Wer ist wo dabei 9
Anfang 1992 stehen vier Ferienmessen an: wir zeigen auf, welche Aussteller wo vertreten sind.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Nouvelle donne 15
Redistribution des cartes à Leysin où l'on veut se doter de nouvelles structures touristiques.

Hygiène alimentaire 18
On connaît l'importance de l'hygiène alimentaire dans la restauration. Un spécialiste fait le point.

HOTELLERIE · TOURISME

Kaffeehaus-Musse 11
Verweilen, geniessen und gute Vorsätze für das neue Jahr fassen in einem Wiener Kaffeehaus.

Natürliche Tiefkühlkost 12
Natürliche und zusatzfreie Nahrungsmittel: Gutes Essen kommt je länger je mehr aus der Tiefkühltruhe.

SHV · SSH · SSA

Aufwendig und hart 19
40 Verhandlungsrunden waren notwendig, bis der Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV '92) unter Dach war.

Jetzt erst recht 19
Die Erhaltung der Lebensqualität auf allen Ebenen – erstrebenswertes Ziel des Ferienlandes Schweiz.

Statt selber kaufen und waschen Hotelwäsche «leasen»!



AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der *hardisch*-Gruppe
31396/179590

LUCULLUS

Gastronomie
und
EDV

Burgfelderstr. 2
4012 Basel
Tel. 061 44 78 78



BUDWEISER
BUD-Bräu

Generalimporteur:

Oscar Kübli AG Forchstrasse 67
8032 Zürich Telefon: 01 55 59 12

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

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

Die neue Hotel-Software-Generation.

Lodgistix®

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



Kongresstourismus

Bald Dumping in Frankreichs Kongresssälen

An der Pariser Messe für Kongresstourismus, «Servicongrès/ServiExpo», zog Frankreichs Branche Bilanz. Die Messe, von der Blenheim-Gruppe organisiert, konnte die Besucherzahlen um sechs Prozent auf 7220 steigern. Die Ausstellerzahl hingegen lag wie bereits im Vorjahr zwischen 220 und 250 Anbietern. Bemängelt wurde die starke französische Orientierung. Kommt es nächstens zu einem Überangebot?

Der Bau dieser Anlagen verschlingt ungeheure Summen, und es besteht in vielen Fällen kaum Aussicht auf eine Rentabilität des Projektes. Dennoch wird weiter geplant, denn jeder Bürgermeister, der etwas auf sich hält, will mit einem imposanten Kongressbau in die Stadtgeschichte eingehen.

«France Congrès»

Einige der Stadtväter haben schon vor über 20 Jahren daran gedacht, dass es gilt, ihre Kongressstadt zu vermarkten, und so wurde bereits 1964 «France Congrès» gegründet, ein gemeinnütziger Verband von repräsentativen Kongressstädten, dem heute 40 Städte angehören; zehn davon können auch als internationale Kongressstädte angesehen werden.

Die Mitgliedschaft ist strengen Kriterien unterworfen, und wenn ein Antrag vom Bürgermeister vorliegt, werden die Einrichtungen vor Ort genau überprüft. Es müssen nicht nur die Tagungszentren gewissen Anforderungen entsprechen, auch die Hotellerie der Stadt wird unter die Lupe genommen, und schliesslich sollten Möglichkeiten für Post-Kongressreisen beziehungsweise für Unter-

haltungsprogramme für die Begleiter der Kongressteilnehmer gegeben sein.

Die Mitgliedsbeiträge zum Verein sind je nach Grösse der Kongresseinrichtung verschieden und reichen von 16 000 französischen, das heisst rund 4000 Schweizer Franken (250-500 Kongressteilnehmer) bis zu 47 850 FF (über 750 Kongressteilnehmer) pro Jahr.

Hinzu gesellt sich eine variable Summe, die sich alljährlich verändert und den Kosten der Promotionskosten des laufenden Jahres entspricht. Der Beitritt kostet zusätzliche 32 000 FF. Ziel von «France Congrès» ist es, potentielle Tagungsveranstalter über die Kongress- und Seminar-Fazilitäten in Frankreich zu informieren und ihnen bei der Auswahl des Tagungsortes behilflich zu sein. Zudem ist die Mitgliedschaft in dem Verein eine Garantie für die Qualität der Einrichtungen und der Infrastruktur einer Stadt.

International kleineres Wachstum

Betrachtet man die Zahlen im internationalen Kongresstourismus, so hat die Vereinigung der Internationalen Verbände (UIA) für 1990 von einem Wachstum von 4 Prozent gesprochen.

Das bedeutet eine klare Verlangsamung der Expansion dieser Branche, da 1989 noch eine Wachstumsrate von 13 Prozent gemeldet werden konnte. Das Jahr 1991 war nach Aussagen von «France Congrès» mittelmässig und nicht, wie eigentlich zu erwarten wäre, katastrophal. Das ist darauf zurückzuführen, dass verschiedene Tagungen aus unsicheren Gebieten (vor allem Nordafrika) nach Frankreich verlegt worden sind.

Nun erhoffen sich die Kongressstädte vom Gemeinsamen Markt eine Wiederbelebung des Geschäftes. Fest steht aber, dass der Trend hin geht zu kleineren Tagungen mit weniger Teilnehmern. Zudem wird bei der Auswahl der Hotels oft eine Kategorie tiefer gewählt als bisher. Und last but not least wollen die Tagungsveranstalter immer häufiger parallel zu ihren Veranstaltungen noch Ausstellungen oder kleine Messen organisieren.

Stichwort multifunktional

Daher müssen die Einrichtungen multifunktional sein. Neben dem grossen Sitzungssaal sind kleinere Konferenzräume gefragt. Und veränderbare Raumeinheiten müssen zudem alle Ar-

ten von Ausstellungen ermöglichen. Im Zuge der Öffnung nach Europa muss dem Problem der Übersetzungskapazitäten ebenfalls grössere Beachtung geschenkt werden als bisher, und da hinken viele Installationen in mittleren französischen Städten noch stark hinterher.

Kongressgeschäft

Dem Kongresstourismus geht es bekanntlich in Rezessionszeiten nicht allzu gut. Für die kleine Schweiz mit ihrem aus politischen und anderen Gründen nur beschränkten Ausbaupotential an Kongress- und Seminarfazilitäten setzt sich die Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Kongressorte (Swiss Congress) beziehungsweise die Swiss Congress & Incentives ein. Sie wurde 1964 gegründet und umfasst 19 Städte und Orte. Der vorliegende Artikel unserer Frankreich-Korrespondent *Katja Hasenkamp* zeigt die Kongresszentren unseres westlichen Nachbarn beziehungsweise Konkurrenten. r.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Was den Kongresstourismus in Frankreich angeht, so wird es in den kommenden fünf Jahren zu einer mörderischen Konkurrenz zwischen den verschiedenen Kongresszentren kommen. Jede Stadt, und sei sie noch so ungeeignet für Kongresse, hat nämlich inzwischen ein Tagungszentrum oder wird es demnächst eröffnen. Allein bis 1995 werden neue Zentren in Nantes, Deauville, Toulouse, Tours, Lille, St-Etienne und Lyon aufmachen.



Kongress-Business ausserhalb der Saison: Auch wenn es in Nizza regnet (wie im Bild), bleibt auch im Winter genügend Anreiz, ein Seminar oder einen Kongress ausgerechnet in Nizza zu organisieren.



Französische Stadtväter haben schon vor 20 Jahren daran gedacht, ihre Stadt als Kongressstadt zu verkaufen. Bilder Alexander P. Künzle

AIEST

Kongress auf den Seychellen

Kürzlich fand auf den Seychellen der 41. Kongress der Internationalen Vereinigung wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten AIEST, unter dem Präsidium von Claude Kaspar, St. Gallen, statt. Knapp hundert Experten aus 15 Ländern diskutierten das aktuelle Thema: «Qualitätstourismus - Konzeption einer gleichermassen wirtschafts-, sozial- und umweltverträglichen touristischen Entwicklung.» Dieses Thema war insofern auf die Verhältnisse der Seychellen zugeschnitten, als die seychellische Regierung seit Jahren eine restriktive, auf einen wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Ausgleich gerichtete Tourismuspolitik betreibt. Dabei werden die Hotelbettenzahl begrenzt und nur Linienflüge weniger Luftverkehrsgesellschaften zugelassen.

Wie die Experten feststellten, liegt ein Schwerpunkt des zukunftsorientierten Qualitätsmanagements in der Verbesserung der Dienstleistungsqualität im Sinne des High-Touch und einer Förderung der Gastlichkeit in der einheimischen Bevölkerung.

Der nächstjährige Kongress der über 360 Mitglieder aus 45 Ländern zählenden AIEST wird in Paris abgehalten und dem Thema «Rechte und Pflichten des Touristen» gewidmet sein. UM

REKLAME



Mövenpick nach Deutschland

Nun hat der Finck gepickt

Sehr schnell, nachdem die Verkaufsabsichten von Ueli Prager Anfang Dezember bekanntgeworden waren, hat die grösste Schweizer Hotel- und Gastrorgruppe Mövenpick am 20. Dezember einen Käufer gefunden. Der deutsche Unternehmer August von Finck könnte von seinem Portefeuille her als schwergewichtiger «Leisure Industry»-Vertreter bezeichnet werden: Löwenbräu, Würzburger Hofbräu, Markt- und Kühlhallen AG, Sektellerei Oppmann, Vermögensverwaltungen und Immobilien, eine Bank usw.

Jenen Schweizern, die es bedauern, dass wieder einmal ein helvetisches Industrie-Vorzugsstück in «ausländische» Hände fällt, sei's gesagt: Den Mövenpick-Umsätzen war es schon seit mehr als zehn Jahren anzusehen, dass immer mehr die D-Mark statt das Fränkl rollt. Ausserdem hält von Finck (nur 24,5 Prozent des Kapitals, und die Kotierung an der Zürcher Börse bleibt wie bisher. Europäisierung als wirtschaftlicher Zwang: Grosse Unternehmen wachsen bald über die Schweizer Grenze hinaus. Die EG kommt, ob wir nun abstimmen oder nicht.

Ein Problem bleibt: der Hauptaktionär, der mit nur 24,5 Prozent des Kapitals die Stimmenmehrheit hält. Die Struktur erinnert stark an Kuoni - auch dort wird sie in Frage gestellt.

Für den schweizerischen Tourismus und die Hotel- und Gastroindustrie stellt sich weniger die ängstliche Frage nach ausländischen Käufern als jene hoffende nach ausländischen Investoren in die Destination Schweiz, da hierzulande weder Parlament noch Wirtschaft Sinn für ihre Exportindustrie Nummer drei aufbringen.

Lieber ein zweiter Prager mit bayrischem Akzent als gar keiner. APK

100 Jahre hotel (+ touristik) revue

BASEL, den 12. März 1892.	No. 1.	BALE, le 12 Mars 1892.
Erscheint Samstags.	1. Jahrgang. 1 ^{re} ANNEE.	Paraissant le Samedi.
HOTEL-REVUE		
Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.		
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelliers.		
Abonnement: 5 Fr. per Jahr, 3 Fr. per Halbjahr. Fürs Ausland mit Portomzuschlag. Verensmitglieder erhalten das Blatt gratis. Inserate: 25 Cts. per einseitige Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen Rabatt. Verensmitglieder bezahlen die Hälfte. Korrespondenzen, Vereinsberichte und Inserate sind an die Redaktion in Basel zu adressieren und müssen selbige je bis Mittwoch Abends eingeschickt werden.	Abonnements: 5 Frs. par an, 3 Frs. pour 6 mois. Pour l'étranger le port en sus. Les sociétaires payent gratuitement. Annonces: 25 Cts. pour la petite ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce. — Les sociétaires payent moitié prix. Les correspondances, rapports et annonces doivent être adressés à la rédaction à Bâle jusqu'à Mercredi soir de chaque semaine.	
Redaktion & Expedition: St. Albananlage Nr. 7, Basel. Telegraph-Adresse: „Hotelrevue, Basel.“	Téléphone No. 1370.	Rédaction & Expedition: St. Albananlage No. 7, Bâle. Adresse télégraphique: „Hotelrevue Bâle.“

Werthe Leserinnen und Leser

«Der Umstand, dass die ‚Hotel-Revue‘ von unserem eigenen offiziellen Bureau in Basel besorgt wird, gibt Bürgerschaft, dass dieselbe den weiterhinzigen Bestrebungen des Schweizer Hotelier-Vereins und damit der Hebung und Förderung des Fremdenverkehrs, wie überhaupt den mit diesen verknüpften Interessen ein Genüge zu leisten bestrebt sein wird.» (Zitat 12. März 1892, erste Ausgabe).

Man wird so leicht nicht hundert Jahre alt. Besonders heutzutage als Zeitung nicht! Die Leute lesen heute anscheinend weniger, die Werbung liebt es vorläufig oft lieber elektronisch. . . Darum gleich ein weiteres Zitat vom 12. März 1892: «Wir wenden uns daher an alle Interessenten, vorab an die Herren Besitzer, Pächter (. . .) von Gasthöfen, Pen-

sionen, Verkehrsvereine und (. . .) an die mit dem Fremdenverkehr in geschäftlichen Beziehungen stehenden Geschäfte und Institute mit der Bitte, der ‚Hotel-Revue‘ eine freundliche Aufnahme angedeihen zu lassen. . .»

Über 100 Jahre hindurch hat die *hotel revue*, dann *hotel + touristik revue* versucht, ihrer Branche als Informationsquelle, Sprachrohr und Denklektüre zu dienen, und ist in diesem Punkt eigentlich kaum ein Jota vom ursprünglichen Zweck der Zeitung abgewichen: «Wir wissen um die Bedeutung der Hotelindustrie, wohl aber auch, dass gerade in dieser Beziehung von Oben herab noch schwer gesündigt und das Hotelwesen von Bundes- und Gesetzeswegen noch sehr stiefmütterlich (. . .) behandelt wird.» (Textzitat 1892, nicht Anfang Dezember 1991)

Verlag und Redaktion sind sich des

Symbolgehalts des Jahres 1992 bewusst. Ohne nostalgischen Lärm werden wir in den kommenden Monaten mehr auf Beziehungen zwischen der Hotellerie und ihren Partnern im Tourismus eingehen. Ob Reiseveranstalter, Transportunternehmen, Zulieferer und Freizeitindustrie - ohne die Kombination mit der Beherbergung und Essen gibt es keinen Tourismus.

Anfang März werden wir unserem Platz im Tourismus eine Sondernummer widmen. Und durchs ganze Jahr hindurch als Hundertjährige redaktionell und publizitätsmässig versuchen, auch gleich die kommenden 100 Jahre auf Papier und zu den Lesern (-innen) zu bringen. Feierliche Rückblicke dürften also unsererseits kleingeschrieben bleiben, Zukunft ist angestart.

Ihre *hotel + touristik revue*

«Hello England»

Road-Show und Rondelle



Beat Anneler
Vizedirektor
Berner
Oberland
Interlaken

Was den touristischen Einzugsmarkt England betrifft, ist das Berner Oberland ja schon seit beinahe ewiger Zeit führend in der Schweiz. Nun scheint sich ja der World Travel Market in London, wo die Schweizer Tourismusanbieter alljährlich ausstellen, langsam für die Schweiz etwas totzulaufen.

Totlaufen würde ich nicht sagen. Es ist eher die Schweizer Präsenz, die sich aus finanziellen und anderen Gründen von Jahr zu Jahr wiederholt und repetiert und nichts Neues erbringt.

Ist es eine Frage der Standgestaltung, der Organisation rund um den Mittler Schweizerische Verkehrszentrale, oder des WTM-Standorts, das wechselt. Oder des Interesses der englischen Nachfrager nach Schweizer Tourismus?

Mein Malaise, das ich besonders nach dem diesjährigen WTM verstärkt verspürt habe und das zahlreiche Schweizer Aussteller und auch SVZ-Verantwortliche mit mir teilen, bezieht sich auf die ganze Kombination rund um den Auftritt am englischen Markt.

Sprechen Sie sich aus, Herr Anneler!

Also, beginnen wir gleich beim WTM-Aussteller selbst: Die Reeds Company, die den WTM organisiert, plant, die Messe für 1992 von Olympia nach Earl's Court zu zügeln, weil es zu eng wurde. Ich liege wohl nicht ganz falsch, wenn ich schätze, dass dies als Anlass für eine saftige Mieterhöhung für 1992, genommen werden könnte.

Bei der darbenenden Finanzlage rund um unser Tourismusangebot...

...müssen wir eben schauen, dass wir die verbleibenden Gelder besser einsetzen. Rund um die vielen Kleinköjen des Schweizer Trakts spielte sich geschäftlich diesmal am WTM nicht allzuviel ab. Recht wenig, wenn ich es mit dem Aufwand dafür vergleiche. Ausserdem soll es ja 1992 einen VIP-Tag geben, am Montag, womit wir Aussteller schon am Wochenende anreisen müssten statt zu Wochenbeginn.

Das heisst, nicht nur mehr Miete, sondern auch mehr Kosten für die länger dauernde Präsenz der ausstellenden Schweizer.

Eben. Auf den Punkt gebracht: Ich als Vertreter der in England eigentlich bekanntesten Schweizer Destination finde, dass der gemeinsame Auftritt in London so einfach nicht mehr hinhaut.

Und nun tun Sie das kund!

Ja. Ich habe aber auch gleich einen Neuvorschlag, und zwar einen, der auch beim Schweizerischen Verkehrsbüro am Leicester Square Gnade fände, zumindest dem Konzept nach. Ich glaube, statt der riesigen Kojenansammlung unter der Switserland-Rondelle in der Messhalle genügte ein einziger runder Stand unter der Rondelle, mit fünf ausgebildeten, sozusagen gesamtschweizerischen Hostessen, die über das ganze nationale Angebot Bescheid wissen und für Details an eine Weiterleitung an uns sorgen.

Toll. Damit liesse sich eine Menge Geld einsparen.

Nein – das verbleibende Geld liesse sich anders verwenden: Für eine Road Show in England.

Was sagt die Schweizerische Verkehrszentrale zu diesem neuen Päckli?

Zumindest was das Malaise zum jetzigen Zustand betrifft, sind wir einer Meinung. Mein Vorschlag des Verkaufspäcklis WTM-Minimalversion plus «Hello England»-Aktion ist zwar in London bekannt, aber an der Bellariastrasse offiziell noch nicht diskutiert worden.

Was könnte die SVZ dagegen vorbringen?

Die SVZ hat zwar mit ihren verschiedenen Gruezi- und Buongiorno-Aktionen gegenüber den Schweizer Anbietern einen guten Erfolg ausgewiesen, ist aber ein dennoch gebranntes Kind. Bekanntlich ist das Budget bei solchen Aktionen viel zu oft überschritten worden. Und das ist gerade im Hinblick auf die parlamentarisch-politischen Realitäten rund um die Landeswerbung 1992 schon fast eine Horrorvision.

Messen sind also sicherer budgetierter als Aktionen, obschon Aktionen effizienter wären.

Etwas simplifiziert, aber so ist es.

Was kann die SVZ dann tun?

Es tönt einfacher, als es dann mit uns zahlreichen Schweizer Ausstellern mit unseren zahlreichen Spezial- und Sonderwünschen wohl in Wirklichkeit ist. Budgetüberschreitungen müssen vertraglich von den mitmachenden Ausstellern selbst nachfinanziert werden. Und basta! Ohne die organisatorische Vorarbeit der SVZ läuft nichts. Aber die SVZ ist wohl momentan sehr verunsichert. Andererseits sieht auch sie die unbefriedigende Lage in London. Also teilt man am besten ihre Dienstleistungen auf die Messepräsenz und zusätzliches auf. Da kann jeder aussuchen, was er will. Eine gute Road Show in England wäre ja schliesslich auch ihr gutes Geld wert.

Interview Alexander P. Künzle

Antwort aus London

Stand ja, Road Show nein

Es ist aus der Sicht der Schweizerischen Verkehrszentrale begrüssenswert, wenn über die Schweizer Teilnahme am englischen World Travel Market (WTM) diskutiert wird. Dies war bereits vor einem Jahr auch der Grund für das Rundschreiben an die Partner, mit der Grundsatzfrage zu diesem Thema. Die Mehrheit hat sich für eine Präsenz in der heutigen Form, organisiert durch die SVZ, aufgrund dieser Nachfrage ausgesprochen. In der Tat sind auch wir vom heutigen Erscheinungsbild, mit Einzelbeziehungsweise Mehrfachkochen, nicht mehr unbedingt begeistert. Dieses Konzept beruht aber auf der Forderung, besonders jener der Regionen, nach Kojen.

Der Vorschlag von einem gesamtschweizerischen Stand, wie ihn Beat Anneler vom Berner Oberland im Interview formuliert, findet bei der SVZ selbstverständlich Gefallen. – Sind die Regionen und Orte aber auch bereit, eine solche, andere Art der «Begegnungstätte» zu finanzieren?

1992 wird in London auf jeden Fall die Fläche von 293 m² zu belegen sein, die bereits im September reserviert werden musste, um uns eine zentrale Lage zu gewährleisten.

Zum Vorschlag «Road Show» folgendes: Swiss Travel Service führt solche seit längerer Zeit erfolgreich für Reise-

büros durch, und Kuoni wird damit beginnen. Beide sind an einer Schweizer Teilnahme sehr interessiert. Eine solche Unterstützung entspricht zudem ideal der in der Tourismus-Marketing-Plattform (TMP) zur Bearbeitung des britischen Marktes formulierten «push»-Strategie. Die SVZ-Aufgabe, neue Kunden für die Schweiz zu gewinnen, muss hingegen gezielt stattfinden, um erfolgreich zu sein – vor allem durch vermehrten Einsatz von Direct Marketing als Instrument zum Aufbau einer möglichst kundennahen Präsenz beim Zielpublikum – und zwar idealerweise zum Zeitpunkt des Ferienentscheides. Eine britische «Hello»-Publikumsaktion erfüllt aber die Bedingungen dieser Strategie nicht, und zudem ist die Effektivität solcher aufwendiger Projekte nicht erwiesen.

In bezug auf Kundenkontakt sollte viel mehr auf die Trumpfkarte der speziellen Betreuung am Ferienziel gesetzt werden. Dazu zählt auch die vermehrte finanzielle und personelle Investition in eine fachgerechte Betreuung der für uns alle wohl wichtigsten Zielgruppen, jene der Multiplikatoren wie Touroperatoren, PCO, CDM und Medienvertreter. Frei werdende Mittel sollten hier gewinnbringend eingesetzt werden in der Vermarktung des touristischen Angebotes im Massstab 1:1. Joseph E. Bühler

Schweizer Verkehrsbüro Wien



Leergefegter Gehsteig vor einem bekannten Wiener Kaffeehaus gleich beim Burgtheater: Sind wohl schon alle Wiener in der Schweiz in den Ferien?
Bild Alexander P. Künzle

Mehr Österreicher in der Schweiz

Eine äusserst positive Bilanz zieht das Schweizer Verkehrsbüro in Wien: Im Schweizer Jubeljahr wurden rund zehn Prozent mehr Nächtigungen österreichischer Gäste in den eigenössischen Hotels gezählt als im Jahr zuvor.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

In absoluten Zahlen bedeutet dies ein Plus von gut 30 000 Hotelübernachtungen in den ersten zehn Monaten. Hochgerechnet auf das ganze Jahr 1991, dürften sich die Logiemächte (Hotellerie und Parahotellerie) von Österreichern erstmals in der Geschichte der Schallmauer von 600 000 Nächtigungen nähern.

Medienpräsenz

Ein Hauptgrund für das gute Ergebnis sind nach Meinung von Klaus Oegerli, Direktor des Schweizer Verkehrsbüros in Wien (SVB), sicher die 700-Jahr-Feiern mit der breiten Medienabdeckung in Österreich (unter anderem eine ganze Radio-Woche zum Thema Schweiz im März) und das hervorragende Sommerwetter.

Da weiterhin ein gewisser Nachholbedarf an Schweizreisen festzustellen ist, wird für 1992 nochmals eine Steigerung erwartet. Diese könnte – abhängig von der diesmal sehr langen Wintersaison – nach Schätzungen des SVB in Wien durchaus fünf Prozent betragen.

Charity statt Publicity

Im Rahmen der 700-Jahr-Feiern hat das SVB Wien übrigens eine Benefizveranstaltung unter dem Patronat von

SVZ & Balair

Ein Mini-Rally als Testlauf

Nachdem man mit dem Ergebnis des letztjährigen Swiss-Rally nicht zufrieden war, wird nun die Schweizerische Verkehrszentrale zusammen mit Balair ein Mini-Rally durchführen. Ein Pilotversuch mit einem neuen Konzept.

Die USA-Ableger der Schweizerischen Verkehrszentrale und der Swissair organisieren alle Jahre für Vertreter des Schweizer Tourismus eine Werbereise. Alternierend die Swiss Travel Show für touristische Primärmärkte – sie findet heuer vom 16. bis 27. März statt – und das Swiss-Rally für Sekundärmärkte.

Bedingt positive Bilanz

Freilich war man mit der letztjährigen Durchführung des Swiss-Rallys nicht ganz zufrieden. Es scheint, dass allzu viele Besucher nur wegen des Frühstückserlebnisses erschienen waren und beim Rundgang durch die Stände wenig Interesse zeigten. So will man nun vom 13. bis 17. Januar 1992 in Florida einen Testlauf starten.

Bundeskanzler Franz Vranitzky und Bundesrat Felber organisiert. Die Veranstaltung im Oktober im Wiener Rathaus brachte 550 Personen auf die Beine und einen Erlös von 40 000 Schweizer Franken in die Kassen des Roten Kreuzes. Mit dem zusätzlichen Überschuss aus der Veranstaltung werden im kommenden Jahr zwei Schulklassen nach Genf ins IKRK-Museum eingeladen. Die Organisation wird das SVB Wien in Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Rundfunk (ORF) übernehmen.

In den von Wien aus mitbetretenen Ländern Ost-Mittleuropas will sich Oegerli 1992 weiterhin auf die CSFR und Ungarn konzentrieren. Vorgesehen ist unter anderem eine Teilnahme an der Tourismusmesse «Go '92» in Brünn. Durch stark beschränkte Mittel wird der Einsatz aber auch in diesen beiden Ländern nicht allzu heftig sein können, meint Oegerli. Priorität beim Mitteleinsatz genießt natürlich nach wie vor Österreich.

Direct Marketing

Hier liegt der Schwerpunkt der Aktivitäten im kommenden Jahr mehr denn je beim Direct Marketing. Mit der auf den Direktkunden ausgerichteten Marktbearbeitung konnte der SVB in Wien bereits gute Erfolge erzielen.

Im Zuge des Direct Marketing sollen 1992 rund 30 000 Mitglieder eines Automobilclubs, in Kooperation mit einer touristischen Region der Schweiz und einem Ort in dieser Region, angesprochen werden. Ziel des SVB ist dabei das Gewinnen zusätzlicher Adressen von potentiellen Schweiz-Interessenten, die Möglichkeit zur Erstellung eines allgemeinen Profils dieser Schweiz-Interes-

senten (zum Beispiel nach Regionen in Österreich, nach Alter und eventuell sogar im Konnex zu Automarken).

Gleichzeitig wird bei dieser Aktion für eine Region gewonnen, die sich deutlich vom Österreich-Angebot selbst abhebt. Auch ist damit nach Darstellung Oegerlis der Versuch verbunden, das Schweizer Teuerimage ein wenig zu rechtzuziehen – obwohl diese Aussage nach Beobachtung des Agentenchefs nicht mehr so häufig an das Schweizer Verkehrsbüro in Wien herangetragen wird.

Nur noch eine Messe

Durch die Konzentration auf Aktivitäten dieser Art – Direktansprache von Personen – wird der auch aus Budgetgründen erforderliche vollkommene Verzicht auf bezahlte Werbung in den Printmedien durchaus erträglich. Auch eine Einschränkung der Messteilnahmen wird dadurch möglich.

In Österreich wird nur noch an einer Messe ausgestellt: an der Wiener Ferienmesse Ende Januar in der Bundeshauptstadt. In diesem Zusammenhang wird das Corps Touristique, der Verband der ausländischen Fremdenverkehrsrepräsentanten in Österreich, dessen Präsident Klaus Oegerli ist, eine Messteilnahme durchführen. Ziel dieser vom SVB initiierten Analyse ist es, einen besseren Überblick über den Erfolg von Messteilnahmen zu erhalten.

Zum Schluss noch ganz aktuell: Seit kurzem sind endlich die Schweizer Skiptippenberichte auch in Österreich über eine Kurzwahlnummer der Post (1560) abrufbar. Zusammen mit Informationen aus Frankreich, Deutschland, Südtirol und des ÖAMTC.

REKLAME



Ernst Wyrsch, Direktor
Hotel Castell, Zuoz, profittiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

ETAG INFORMATIK AG
AN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAC ERNST & YOUNG

Telefon 01 810 53 00
Glattbrugg, Basel, Bern, Brugg
Langenthal, Luzern, Lausanne

Robinson Club

Robinson auch in der Schweiz im Vormarsch

Die Zahl der Robinson Clubs in der Schweiz hat sich erhöht. Mit dem Robinson Club Arosa wurde bereits der dritte Stützpunkt des deutschen Marktleaders im Klub-Tourismus in Graubünden eröffnet. Mit Bravour waren doch die 250 Betten des ehemaligen Hotels Savoy bereits am ersten Tag praktisch voll belegt.

Für Hausherr *Lukas Kunz*, mit dem Robinson einen Pachtvertrag über 16 Jahre abgeschlossen hat, ist denn auch diese Art des Ferienmachens «die Idee der Zukunft. Sie hat sich bisher als sehr erfolgreich erwiesen, und sie wird dies auch in Arosa sein, weil wir hier sowohl mit dem Produkt als auch mit dem Standort richtig liegen», ist *Johann-Friedrich Engel*, Geschäftsführer von Robinson, überzeugt, «denn Arosa gehört zu den schönsten und exklusivsten Orten in den Alpen, der sich dank einer Höhe von nahezu 1800 Metern auch über eine grosse Schneesicherheit auszeichnet».

Davon konnte man sich an diesem zweiten Dezember-Wochenende überzeugen, an dem nicht nur prächtiges Wetter, sondern auch gute und für den Gästekäufer nahezu ideale Schnee-Verhältnisse herrschten. Sie wurden von den Robinson-Gästen vom ersten Tag an genützt. Bereits kurz nach neun Uhr präsentierte sich der Frühstücksraum im Robinson Club Arosa in gähnender Leere: Alles war schon auf den Skipisten oder Langlaufloipen.

Grosse Investitionen waren nötig

Um die Voraussetzungen zu schaffen, dass Robinson auch im ehemaligen Hotel Savoy in Arosa sein Konzept umsetzen kann, mussten bedeutsame Investitionen getätigt werden. Jetzt präsentiert sich das 250-Betten-Haus, in dem mit dem Bündner *Peter Simmen* ein diplomierter Hoteller Klubchef ist, mit seinen zwei Restaurants, zwei Bars, Klubtheater, Hallenbad, drei Saunen, Tennisplätzen und Squash-Courts wenn schon nicht in neuem Kleid, so doch sichtbar



Robinson-Regionaldirektor Toni Weibel (links), der Initiator aller drei Robinson Clubs in Graubünden, und Klubchef Peter Simmen können der Entwicklung des Robinson Clubs Arosa mit Optimismus entgegensehen. Bild Franz Spanny

aufgemöbelt und den Ansprüchen an ein Vierstern-Haus gerecht werdend.

Seit man die Überzeugung gewonnen hat, dass Robinson ein Qualitätsprodukt anbietet, hat man Robinson in Arosa mit offenen Armen empfangen und ist überzeugt davon, «dass der Club eine Befruchtung für Arosa bringen wird»,

wie Kurvereinspräsident *Oscar Rederer* an der Eröffnung erklärte. Und für Kurdirektor *Florenz Schaffner* ist «der Robinson Club der liebste aller Clubs». Wer sich am Eröffnungstag den aus allen Nähten platzenden Parkplatz vor dem Robinson Club in Arosa angesehen hat, dem fällt es gewiss schwer, dem Kurdirektor zu widersprechen. FS

Österreichische Hotelierversammlung

Von sieben auf drei Tage geschrumpft

Die Fachtagung der Österreichischen Hotelierversammlung (ÖEHV) findet nächstes Jahr nicht mehr in der gewohnt auf dem Arlborg, sondern in Alpbach im Tirol statt. Zudem wird die bisher einwöchige Veranstaltung auf drei Tage (14.–16. 1. 1992) komprimiert.

Für die Verlegung der traditionsreichen Veranstaltung, von der im Laufe der Jahre viele Impulse für Österreichs Fremdenverkehrswirtschaft ausgingen,

war das Fehlen von geeigneten Kongressräumen ausschlaggebend.

Unter dem Arbeitstitel «Erfolgreiche Zusammenarbeit durch grenzüberschreitenden Erfahrungsaustausch» sind Vorträge und Diskussionen vorgesehen, bei denen innovative Lösungsvorschläge zur geänderten wirtschaftlichen und politischen Situation in Europa besprochen werden sollen.

Ziel eines weiteren Arbeitskreises ist es, alternative Finanzierungsmöglichkeiten aufzuzeigen, die für den breiten

Mittelstand der österreichischen Hotellerie geeignet sind. Dabei soll laut Programmvorschau auch ein Blick auf bisher in der Hotellerie weitgehend vernachlässigte Finanzierungsinstrumente (z. B. Aktie, Investmentfonds) und auf Finanzierungskonzepte anderer Branchen geworfen werden.

Weitere Themen sind die allgemeine Arbeitsmarktsituation, Fragen der Raumordnung und der Umweltverträglichkeit sowie ein Ausblick auf wichtige touristische Zukunftstrends. HP

Kloster Rathsau

Neues Hotel für Luzern

Nach Jahren der stetigen Reduktion von Hotelbetrieben soll Luzern wieder ein neues Hotel erhalten. Allerdings handelt es sich beim Projekt um eine historische Klosteranlage von 1245. Der Umbau wird zudem ausschliesslich für die Durchführung von Weiterbildungsseminaren geplant.

KARL BARTH

Die alte, unter Denkmalschutz stehende Klosteranlage steht auf dem Boden der Gemeinde Ebikon ausserhalb Luzerns. Sie gehörte zuletzt dem Kanton, der dort ein Kinderheim unterhalten hat, im letzten Jahr jedoch das ganze Gelände mit einem Gutsbetrieb im Halte von 45 Hektaren der Stiftung für Schwerbehinderte abgetreten hat. Diese plant nun neben dem Bau neuer Wohnsiedlungen für beziehungsweise der Sanierung bestehender Behindertengemeinschaften auch den Bau einer Begegnungsstätte.

36 Zimmer für Seminare

In diesen Plan gehört nun auch das vorgesehene Hotel, zu dem 36 Zimmer

(Dreisternkategorie) sowie ein Restaurant gehören sollen. Allerdings wird das für 1995 geplante Haus als Aus- und Weiterbildungszentrum für verwandte Institutionen dienen, in zweiter Linie kantonalen Verwaltungsabteilungen für Seminare aller Art zur Verfügung stehen. Wegen der hohen Gesamtkosten von geschätzten 63 Millionen Franken – allerdings stark subventioniert durch Bund und Kanton – sollen Hotel und Begegnungsstätte mit einem Anteil von 25 Millionen eine eigene Trägerschaft erhalten und als separates Erfolgssentrum geführt werden.

Für Stadt und Agglomeration Luzern stellt das Projekt einen Lichtblick dar – nicht nur in bezug auf die derzeit etwas darübende Bauindustrie. Obschon nur als Seminarhotel konzipiert, bringt es doch erstmals seit langem wieder eine leichte Erhöhung der Bettenzahl von derzeit nur noch knapp über 5000. Jetzt bleibt bloss noch die Hoffnung, dass das Beispiel Nachahmer finde und dass im kommenden Jahr wieder mehr Gäste aus den USA und aus Japan in der Leuchtenstadt anzutreffen seien. □

Ausserordentliche Generalversammlung

Groupementhotels investieren massiv

Die diesjährige ausserordentliche Generalversammlung des Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse fand vor kurzem in Basel statt. Präsident *Emanuel Berger*, Interlaken, konnte als Gast *Heinz Probst*, Direktor des Schweizerischen Hotelier-Vereins, begrüssen.

Der Budgetantrag für 1992 wurde durch die ausserordentliche Generalversammlung genehmigt und der Mitgliedsbeitrag leicht gesenkt. Das Aktivitätenprogramm für 1992 sieht eine massive Verstärkung der Öffentlichkeitsarbeit während der wichtigsten Touristischeschwerpunkte in Europa vor sowie die Pflege und Betreuung individueller Journalisten aus den wichtigsten Schlüsselmärkten der Groupementhotels.

Die ausserordentliche Generalversammlung verabschiedete sich von *Jürg Thommen*, Vorstandsmitglied des Groupement und ehemaliger Direktor des Tschuggen Grand Hotels Arosa.

Die Qualitätskommission unter der Führung von *Obmann Richard A. Lendi* erhielt drei Suppleanten in der Person von *André W. Haur*, Hôtel Métropole

I. C. H.

Schweizer Fahne auf Goldenem Knopf

Die mit Erfolg in der Schweiz und im Fluss-Schiffahrtstourismus in Russland tätige *International Cruise and Hotel Management (I.C.H.)* mit Sitz in Rapperswil hat ihre Aktivitäten auf Deutschland ausgeweitet. Mitte dieses Jahres wurde das traditionsreiche Hotel Goldener Knopf in Bad Säckingen von der Saphir Hotel GmbH, München, erworben und die Führung des Hotels der I.C.H. übertragen.

Mit *Laurent* und *Petra Blondieux*, beide Absolventen der Hotelfachschule in Lausanne, konnte ein über fundierte theoretische und praktische Kenntnisse verfügendes Direktionshepaar gewonnen werden, welches Gewähr dafür bietet, dass die Zielsetzungen von *Ulrich F. Baur*, Gründer und Delegierter des Verwaltungsrates der I.C.H. sowie Geschäftsführer der Saphir Hotel, über kurz oder lang in Erfüllung gehen: «Der Goldene Knopf soll das beste Hotel zwischen Basel und Schaffhausen werden.»

Mit Qualität zum Erfolg

Blondieux, der zuletzt Direktor im Hotel Mercure in München war, will aus dem Goldenen Knopf, den auch eine sagenhaft schöne Lage direkt am Rhein

auszeichnet, ein erstklassiges Haus mit erstklassigen Serviceleistungen machen. Der Start ist bereits vielversprechend ausgefallen: Das erste Haus im Kurort Bad Säckingen bietet ein abwechslungsreiches Aufenthaltsangebot für Feriengäste, Geschäftsreisende und Seminar-gäste. Letzteren steht nach ersten Umbauarbeiten ein Seminar- und Bankett-raum für vierzig Personen zur Verfügung sowie für Sitzungen in kleinerem Rahmen die neugestaltete Herrenstube.

Dass auch die Küche hohen Ansprüchen zu genügen vermag, dafür sorgt Küchenchef *Ralph Hiener*, der nach seinen Wanderjahren, die ihn auch ins Oberrheinland geführt haben, an die Stätte seiner Lehrlingsjahre zurückgekehrt ist. Er verwöhnt die Gäste des Goldenen Knopfs mit regionalen und internationalen Spezialitäten, selbstverständlich auch mit solchen aus der Schweiz. Schliesslich trennt das deutsche Bad Säckingen lediglich der Rhein vom schweizerischen Stein.

Die längste und älteste gedeckte Holzbrücke Europas bildet eine der sympathischsten Verbindungen zwischen zwei Ländern und zwei Städten, die viele Gemeinsamkeiten aufweisen – nicht zuletzt eine bemerkenswerte Bau-substanz, welche die Grundlage für zum Flanieren einladende verkehrsfreie Zonen bildet. FS

Nach Schweizer Vorbild

ÖHV-Diplomhoteliere graduiert

Angelehnt an das Schweizer Vorbild hat die Österreichische Hotelierversammlung (ÖHV), Schwesterorganisation des SHV, eine ÖHV-Unternehmerakademie geschaffen. Dieser Tage haben nun die ersten 19 «ÖHV-Diplomhoteliere» die zweijährige Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

«Der erste Zyklus der ÖHV-Unternehmerakademie war aus unserer Sicht ein Erfolg», zieht ÖHV-Generalsekretärin *Elfriede Krempf* zufrieden Bilanz. Drei Teilnehmer absolvierten die Akademie mit Auszeichnung, fünf mit gutem Erfolg.

Im Laufe der zweijährigen Ausbildung, die in vier Blöcken zu je zwei Wochen erfolgte, konnten sich die Teilnehmer Spezialwissen in den Bereichen Unternehmens- und Mitarbeiterführung, betriebliche Angebotspolitik, Finanzmanagement und Marketing erwerben. Der Vorsitzende der Prüfungskommission, *Wolfgang Reith* von der Hotelfachschule Bad Hofgastein (Salzburger Land), hob besonders hervor, «dass einige der eingereichten Diplomarbeiten

so hohes Niveau besitzen, dass sie durchaus universitätsreif sind.»

Zwischen 25 und 51 Jahre alt

Ein wesentlicher Schwerpunkt, mit dem sich die Absolventen in ihren Diplomarbeiten auseinandersetzen, beinhaltete zukunftsorientierte Umweltkonzepte. Das Alter der frischgebackenen Diplomhoteliere liegt zwischen 25 und 51 Jahren, sie kommen vorwiegend aus den Tourismuszentren Österreichs und sind, den Voraussetzungen entsprechend, bereits selbst als Unternehmer tätig.

Ein Klub im Kommen

Um die gemeinsam erworbenen Kenntnisse auch künftig auszubauen, wird ein «Klub der ÖHV-Diplomhoteliere» ins Leben gerufen, der einen Pool für den Austausch von Fachwissen darstellen soll.

Bereits im vergangenen November hat der zweite Ausbildungslehrgang der ÖHV-Unternehmerakademie im Hotel «Am Sächsenang» in Grosseinsersdorf bei Wien begonnen. Daran nehmen wieder 20 Anwärter auf den begehrten Titel teil. *Heribert Purtscher, Wien*

REKLAME

OERTLE TEXTIL AG
9030 ABTWIL SG

- Bettwäsche
- Bettwaren
- Reinigungen
- Frotte-Wäsche
- Tisch-Wäsche

persönliche Beratung
Tel. (071) 31 48 31
Fax (071) 31 48 32

Intourist

Noch alles wie gehabt

Nach der Auflösung der UdSSR und der Gründung der Gemeinschaft unabhängiger Staaten (GUS) stellt sich die Frage, wie es mit Intourist weitergeht. Der Schweizer Direktor, Valeri Kibets, sieht vorderhand keine grösseren Veränderungen auf die Zürcher Geschäftsstelle zukommen.

Die Union der Sozialistischen Sowjetrepubliken (UdSSR) existiert nicht mehr. Was bedeutet die Gründung der Gemeinschaft unabhängiger Staaten (GUS) für die Schweizer Vertretung von Intourist, der ehemals staatlichen Tourismusvertretung? (Die Entwicklung ist sicher keine Katastrophe für uns», erklärt der Schweizer Direktor, Valeri Kibets, gegenüber der *hotel + touristik revue*. Schon Anfang 1991 wurde allen Intourist-Niederlassungen gewährt, unabhängig zu arbeiten, und gleichzeitig wurde in Moskau auch eine Holding gegründet. Im Moment sieht Kibets für die Schweizer Geschäftsstelle keine grösseren Änderungen, und auch in Sachen Visa verlaufe das Prozedere genau wie bisher. Auch von der Botschaft in Bern habe er die Zusage erhalten, dass kurzfristig nicht mit Veränderungen zu rechnen sei. Generell gelte es, so Kibets, den Prozess der Konsolidierung vorsichtig anzugehen. Über die Finanzierung der Schweizer Intourist-Vertretung müsse man sich jedoch auch in Zürich allmählich Gedanken machen.

Intourist-Konkurrenz

Der Direktor des Berner Spezialisten GIB Reisen, Alfred Kreuz, bestätigt, dass ausserhalb von Mokau und St. Petersburg tatsächlich alles beim alten sei. In diesen beiden Städten habe aber die Konkurrenz schon zu spielen begonnen, und Intourist habe die starken Mitbewerber zu spüren bekommen. Meistens seien es Reisebüros der grossen Hotels, welche nun auch mit dem Ausland zusammenarbeiten. Vollständig losgelöst haben sich die baltischen Staaten, die eigene Betriebe auf privatwirtschaftlicher Basis aufbauen. Wie sich aber die neuesten Entwicklungen auf das Tourismusgeschäft auswirken werden, kann natürlich auch Kreuz heute noch nicht sagen: «Es ist sehr schwer abzuschätzen, was sich wirklich verändern wird.» HU

Marti in Burgdorf – Gast in Bern

Ernst Marti AG Kallnach hat per 1. Januar die Reisebüro- und Car-Aktivitäten der Dähler AG Burgdorf übernommen und installiert sich neu im Raum Burgdorf. Gast Utzenstorf kauft das Reisebüro Dähler in Bern und erfüllt sich den langegehegten Wunsch, über eine Filiale im Zentrum der Bundesstadt zu verfügen. Die Autoverkehr Oberemmental (AOE), die Mutterfirma von Dähler, verkauft ihre vier Cars.

SAM JUNKER

Mit der Übernahme des Reisebüros Dähler kommt das Car- und Reiseunternehmen Ernst Marti AG aus Kallnach zu einem Reisebüro in Burgdorf und so in eine neue Region. Übernommen hat Marti die Reisebüro- und Car-Aktivitäten. Das Reisebüro-Personal, fünf Mitarbeiter und drei Lehrlinge, sowie zwei Chauffeure sind nun Marti statt wie bisher Dähler-Mitarbeiter. Vier Dähler-Setra-Cars sind ferner an Marti gegangen.

Als Geschäftsführerin der neuen Marti-Filiale zeichnete Maja Uebelhart verantwortlich. Sie war langjährige

Kuoni Marketing

Liberalere Züge in der Neuen Hard

Künftig wird es für Reisebüros einfacher sein, einen Kuoni-Agenten-Code zu erhalten. Dies gab der neue Leiter Marketing und Verkauf, Thomas Stirnimann, gegenüber der *hotel + touristik revue* bekannt. In Sachen Kommissionsregelung wird für 1992 noch das (eher ungeliebte) letztjährige Modell zur Anwendung gelangen. Eine neue, einfachere und ab 1. Januar 1993 gültige Regelung wird im Detail am TTW vorgestellt werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

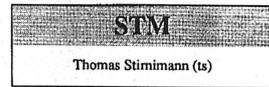
«Wenn ein Reisebüro mit Kuoni zusammenarbeiten will, dann ist es willkommen!» Dies das Motto von Thomas Stirnimann, dem neuen Abteilungsleiter Marketing- und Verkaufsförderung (STM), der im November, nach einem Travaç-Absteher, an die Neue Hard zurückgekehrt ist. In einem Gespräch mit der *hotel + touristik revue* gab Stirnimann bekannt, dass es schon in diesem Jahr einfacher sein wird als bisher, einen Kuoni-Agenten-Code zu erhalten. Schon nach den ersten zwei Monaten

weht in der neu organisierten STM-Etage offenbar nicht nur ein frischer Wind, er soll auch schon tüchtig durch die Gegend blasen. Um künftig dem nicht mehr ganz so erlauchten Kreis der Kuoni-Agenten anzugehören, stehen für Stirnimann zwei Punkte im Vordergrund: Die Professionalität einerseits und die Solvenz andererseits, gleichbedeutend mit einer Bankgarantie von 30 000 Franken.

Die für die bisherigen 850 Agenten (davon 72 eigene Filialen) als entscheidend eingestuft Kriterien, nämlich kein Etagebüro, sondern ein Ladenlokal sowie die Mitgliedschaft in einer regionalen Reisebüro-Vereinigung, stehen nicht mehr zur Diskussion. «Die noch vorhandenen weissen Flecken auf der Kuoni-Agenten-Landkarte», so Stirnimann, «werden dank dieser Massnahme in Zukunft sicher weniger.» Dabei denkt er vor allem, aber nicht nur, an die Regionen in Graubünden und im Wallis.

Auch die eigenen Filialen sollen aber etwas vom frischen Wind spüren. Generell sollen nämlich die eigenen Verkaufsstellen den Agenten gleichgestellt werden. So werden beispielsweise künftig die Workshops nicht mehr getrennt durchgeführt, und auch bei der Berücksichtigung für Studienreisen gilt gleiches Recht für alle.

«Ich bin mir bewusst, dass das Modell 1991 nicht nur positiv aufgenommen worden ist», meint Stirnimann zur Kommissionsregelung. Vor allem sei es sehr kompliziert und nur schwer nachvollziehbar. Trotzdem werden bis Ende 1992 dieselben Ansätze gelten, «denn», so der neue Chef für die Agentenbetreuung, «wir wollen nicht schon wieder ein neues System anwenden». Stirnimann garantiert aber, dass ab 1993 ein neues, einfacheres und faireres System, welches er unter das Motto «give and take» stellen möchte, zum Tragen kommen wird. Dabei, soviel sei schon verraten, sollen vor allem auch die (regionalen Umständen) vermehrt berücksichtigt werden. So wird also ein Agent, der aus geographischen Gründen beispielsweise nie eine Chance hat, die für eine Superkommission notwendigen Umsatzzahlen zu erreichen, trotzdem von zusätzlichen Leistungen profitieren können. Das Kuoni-Kommissionsmodell 1993 wird anlässlich des TTW Ende Oktober in seiner ganzen Pracht vorgestellt werden. □



Das neue Organigramm der Organisation Marketing- und Verkaufsförderung (STM) bei Kuoni.

Samstags nie (aber mittwochs)

Bereits ab 4. Januar 1992 werden die Büros von Kuoni an der Neuen Hard am Samstag geschlossen bleiben. Der Leiter Marketing und Verkauf, Thomas Stirnimann, teilt in diesen Tagen den Geschäftspartnern mit, dass sich der Samstagmorgen zu einer Goodwill-Öffnungszettel entwickelt habe und nur noch sehr wenige Buchungen getätigt würden. Das mag eventuell am Traviswiss liegen (?) oder aber daran, dass die Reisbüros ihre Tore am Samstag vermehrt geschlossen halten. Je nach dem TTW Ende Oktober, seien Auf-

wand und Ertrag in einem krassen Missverhältnis zueinander gestanden.

Der traditionelle Kuoni «Mittwochs-Fax», der bis anhin wöchentlich an die Filialen gesandt wurde, wird ab sofort über Traviswiss geschaltet. Falls Kuoni-Aktionen anfallen, können sie ab Mittwochmorgen über Traviswiss abgerufen werden und sind auch über das System buchbar. Mit dieser Massnahme erhöht sich die Reichweite den eigenen Filialen um etwa das Vierfache auf rund 280 Reisebüros. HU

Neue Märkte für alte Hasen

Dähler-Mitarbeiterin und stellvertretende Geschäftsführerin. Die Dähler-Geschäftsführerin Ursula Born schied bereits im vergangenen November aus, zusammen mit ihrem Mann, Fritz Born, der die Dähler AG als Direktor leitete.

Verhandlungen sind angesagt

Nicht übernommen hat Marti das Dähler-Reisebüro in Bern wie auch die Dähler-Agenturverträge mit Reisebüros in Basel, Hasle, Sumiswald und Wasen im Emmental. Wie Felix Thommen, der Geschäftsführer der Agentur in Basel, die im Zusammenhang mit dem Transportunternehmen Thommen entstanden ist, erklärt, ist noch nicht entschieden, ob sie geschlossen oder aber als selbständiges Reisebüro weitergeführt wird. Die Reisebüros in Sumiswald – Emmental Tours AG beschäftigt sich in erster Linie mit Incoming im Emmental – und Wasen werden mit Bestimmtheit weitergeführt werden, wie ist noch Gegenstand von Verhandlungen. Auch über die Zukunft der einer Bank angeschlossenen Agentur in Hasle-Rüegsau wurde noch nicht entschieden.

Gast kommt nach Bern

Das Carreiseunternehmen Gast Utzenstorf mit drei Reisebürofilialen im

Kanton Bern hat das Reisebüro Dähler im Zentrum von Bern übernommen. Seit Jahren war es ein Wunsch von Seniorchef Hans Gast, sich in der Bundesstadt zu etablieren. Nun konnte er diesen realisieren. Gast übernimmt auch die drei Mitarbeiter und zwei Lehrlinge. Die Leitung der Filiale wird neu Marie-Claire Tanner übertragen. Sie war bisher Stellvertreterin der Geschäftsführerin Ursula Mühlemann, die das Unternehmen nach einer ordentlichen Übergabe in rund drei Monaten verlassen wird.

Die AOE-Dähler-Gruppe

Damals als Familienunternehmen wurde die Dähler Transporte 1922 gegründet. Zu den Transporten kam später der Betrieb von Linienpostautos. Das Unternehmen entwickelte sich auch auf dem Carsektor und verfügte später zudem über eine eigene Nutzfahrzeug-Werkstatt. 1988, als Dähler gesamthaft zum Verkauf stand, gehörte die Ernst Marti AG zu den Interessenten. Den Zuschlag jedoch erhielt die Genossenschaft Autoverkehr Oberemmental (AOE), Langnau. Auch AOE betreibt Postautolinien und eine Garage in Langnau und verfügt über eigene Cars, die hauptsächlich für Tages- und Grup-

penausflüge eingesetzt werden. Als Mitglied des Swiss Car Pool bot AOE zudem Wander- und Ferienwochen in der Schweiz und im Ausland an. Die AOE-Dähler-Gruppe will ihre Kräfte nun bei den lukrativeren Sparten ihres Betriebes, öffentlicher Verkehr, Transporte, Nutzfahrzeug-Werkstatt, konzentrieren. Die vier AOE-Reisecars sollen deshalb

jetzt auch verkauft werden. «Die wirtschaftliche Situation erlaubt nicht mehr, defizitäre Bereiche des Unternehmens weiterzuführen», erläutert AOE-Geschäftsführer René Zeh der *hotel + touristik revue*. Die Dähler AG verschwinde jedoch nicht, sondern werde in den erwähnten ertragsstarken Bereichen weitergeführt. □

Zwei weniger im Swiss Car Pool

Dähler AG und AOE waren Mitglieder der Interessengemeinschaft Swiss Car Pool. In diesem haben sich ferner die Carreiseunternehmen Gast Utzenstorf, Indermühle Zurzach, Kontiki Wettingen zusammengeschlossen und legen gemeinsam einen Katalog für Badeferien und Ferienreisen auf. Ziel ist es, mit einem umfassenden Programm einen grösseren Markt abzudecken, dadurch eine bessere Auslastung der Fahrzeuge zu erreichen und von den Synergien im Einkauf zu profitieren.

Natürlich sind Dähler und AOE jetzt nicht mehr mit von der Partie. Pi-kantes Detail: Der Swiss Car Pool

wurde erst kurz vor dem Dähler-Verkauf informiert, als die Kataloge bereits zum Druck bereit waren. Unschwer zu erraten, dass sich die verbleibenden Pool-Mitglieder kurz vor Weihnachten mit dem Programmänderungen beileben mussten, denn die Kataloge sollen ja spätestens zu den Ferienmessen aufsteigen.

Gemäss Juniorchef Daniel Gast funktioniert der Swiss Car Pool 1992 sicher mit den drei verbleibenden Mitgliedern. «Wir werden alles daran setzen, dass der Pool weiter besteht», versichert er und deutet an, für die Zukunft an neuen Partnern interessiert zu sein. SJ

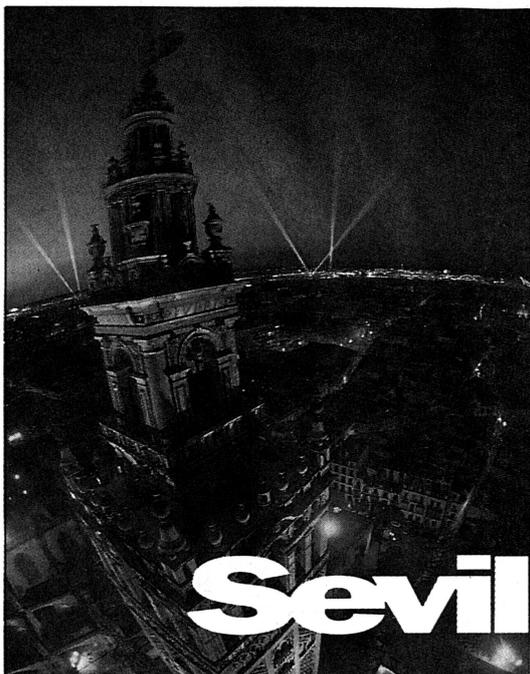


Visit USA – Workshop

Schauen Sie bei unseren Ständen vorbei – Sie werden staunen!



Die EXPO'92 aus der Nähe betrachtet



EXPO'92 schlägt Ihnen eine Reise zum grössten Ereignis des Jahrhunderts vor. Mehr als 110 Teilnehmerländer, 22 Institutionen und internationale Unternehmen, ein Programm mit mehr als 50 000 Darbietungen und 18 Millionen Besuchern. Sevilla wird sich vom 20. April bis zum 12. Oktober in die Welthauptstadt verwandeln. Das ist eine einmalige Gelegenheit für Ihre Reiseagentur, gute Geschäfte zu machen.

Mehr Informationen erhalten Sie umgehend beim EXPOTOURIST SERVICE, Sevilla, unter der Telefon-Nr. 345-446 19 92.

Sevilla '92

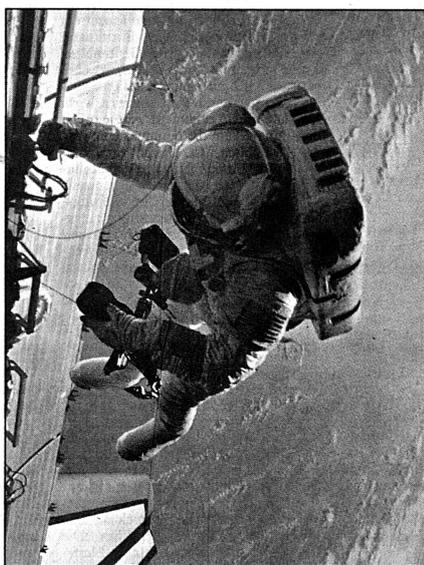


EINE WELTREISE

Auf der Weltausstellung werden sich fast alle Länder der fünf Kontinente versammeln, um uns das Beste ihrer Geschichte und Kultur in der Entwicklung der letzten fünf Jahrhunderte zu zeigen. Bestaunen Sie die Karavellen von Kolumbus—oder das erste Schiff, das die Welt umrundet hat: die Nau Victoria. Auf der EXPO'92 reisen Ihre Kunden um die Welt, ohne Sevilla zu verlassen. Bequemer und unterhaltsamer geht es nicht.

EINE BEGEGNUNG MIT DER KULTUR

Künstler, Philosophen und Intellektuelle aus aller Welt werden sich auf der EXPO'92 zusammenfinden. Eine umfangreiche Ausstellung über Goyas Lebenswerk, Werke von van Gogh und Rembrandt und Arbeiten der bedeutendsten Künstler Italiens erwarten die Besucher. Dabei ist dies nur ein kleiner Vorgeschmack auf das, was Ihre Kunden auf der EXPO'92 geniessen können.



WAS UNS DIE ZUKUNFT BESCHEREN WIRD

Um etwas über unsere Zukunft zu erfahren, gibt es nichts Besseres, als einen Blick in den Pavillon der Zukunft zu werfen. Hier werden Entdeckungen aus den vier großen Themengebieten unserer Zeit ausgestellt: aus Ökologie, Energie, Telekommunikation und dem Weltall. Im Pavillon der Zukunft können Sie eine Reise ins Innere eines schwarzen Lochs unternehmen, die Lösung zur Rettung des Amazonas erleben und einer Präsentation des High-Definition-Fernsehens beiwohnen.

VON DER DAMPFMASCHINE BIS ZU 3-D SHOWS

Die EXPO'92 schlägt Ihnen eine einzigartige Reise durch die Entdeckungen der Menschheit in den letzten fünf Jahrhunderten vor. Mit Hilfe von Projektionen, Special Effects, Laser und anderen Techniken werden Sie im Pavillon der Entdeckungen in andere Zeiten versetzt. In 3-D-Projektionen sehen Sie beispielsweise Tieren und Pflanzen, die Europa nur dank der Reisen in die Neue Welt kennengelernt hat.



DAS GRÖSSTE SCHAUSPIEL DER WELT

Die besten nationalen und internationalen Künstler—Plácido Domingo, Luciano Pavarotti, das Royal Ballet of London, Mecano und viele andere— werden bei dem grössten Schauspiel mitmachen. Bis 4 Uhr früh gibt es ausserdem Karneval, Pantomime, Strassentheater und Umzüge. In der Weltausstellung sind Ihren Kunden Spass und Unterhaltung sicher.

AUF DER EXPO'92 WIRD DIE NACHT ZUM TAG

Wenn in Sevilla der Tag zu Ende geht, beginnt auf der EXPO'92 die Fiesta. Die müdesten Nachtschwärmer können bis 4 Uhr früh Einspurbahnen, Gondeln, Bars, Restaurants, Diskotheken und Feuerwerke geniessen. Wie Sie sehen; auf der EXPO'92 ist kein Platz für Langeweile.

2 0 . A P R I L - 1 2 . O K T O B E R , 1 9 9 2 .

EXPO'92
SEVILLA



Trends bestätigen sich

Die kleinen Reiseunternehmen sind klar auf dem Vormarsch

Erstmals kann die hotel + touristik revue die qualitative Entwicklung der Schweizer Reiseszene aus der Sicht der Verkäufer über eine längere Zeitdauer präsentieren: Die zum fünften Mal durchgeführte Umfrage «Wer sind die Besten im Lande?» erlaubt aus den Populäritätskurven der bedeutendsten Anbieter von Transport-, Unterkunfts- und Serviceleistungen Trends abzulesen. Bei den Reiseveranstaltern hat Kuoni – mit Ausnahme des Übergangsjahres Bolli-Crippa! – kontinuierlich Sympathieanteile verloren. Airtour Suisse verschwindet langsam, aber sicher aus dem Kreis der beliebtesten Touroperators, in dem sich dafür Esco klar profiliert. Der Krebsgang von Swissair ist noch nicht gestoppt.

KURT METZ

Die Ergebnisse der diesjährigen Umfrage bei den Reiseverkäufern in der Schweiz basieren auf den gleichen Fragen wie 1990. Fünfzehn Gewinnern steht ein Verlierer gegenüber – dem am wenigsten beliebten Reiseveranstalter, der erneut nicht mehr Universal Reisen heisst. Generell hat sich die Zahl der genannten Firmen pro Kategorie vergrössert. Vorab handelt es sich um kleinere Unternehmen, die auf Kosten der Grossen Stimmen gewonnen haben. Abgesehen von den Airbrokern und Touroperators – und zwar vom populärsten und unbeliebtesten – sind die Resultate zudem klar ausgefallen. Dies mit zum Teil beträchtlichen Vorsprüngen für die Erstklassierten wie beispielsweise bei den Bahn- und Busreiseveranstaltern.

Die besten Touroperators

Branchenleader Kuoni hat seinen angestammten ersten Platz nur noch knapp behaupten können. Seit 1988 geht's somit kontinuierlich von einst 47 Prozent aller Stimmen bergab, um nun noch mit 18,6 Prozent vorlieb zu nehmen. Aufgerückt ist Esco mit nur fünf Nennungen weniger (16%), derweil die Imholz-Jelmoli Reise-Gruppe das Vorjahresergebnis nur knapp verfehlt (14,4%), währenddem der 1990 platzgleiche Hotelplan wieder etwas Terrain preisgeben musste (12,8%). Auf Platz 5 und 6 folgen Travac und Check-in. Mit nur noch 5 Stimmen (2,7%) ist Airtour Suisse, die zu Beginn der Umfrage 1987 und 1988 jeweils klar drittbester Reiseveranstalter war, weit abgeschlagen.

... und die schlechtesten

Dafür hat der Berner Operator den ersten Rang bei den unbeliebtesten Veranstalter übernommen, allerdings nur mit einer Zufallsstimme vor der Imholz-

Jelmoli Reise-Gruppe. Die Zahlen: für Airtour Suisse 18 Nennungen (9,6%) – und 17 für die Zürcher. Dichtauf folgen bereits Kuoni mit nur 1 Punkt Rückstand (8,5%) und das Duo Frantour und Hotelplan mit je 13 Negativmeldungen (7%). Das einstige Enfant terrible Universal Reisen hat sich seit 1988 jedes Jahr gesteigert, um nun nur noch 12mal daneben zu liegen (6,4%). Die spektakulärste Entwicklung muss aber trotz dem 2. Rang Imholz-Jelmoli zugestanden werden, die sich von 25,9 Prozent im Vorjahr auf 9 Prozent für 1991 verbessert haben.

Die Linienfluggesellschaften

Der Aufstieg von Singapore Airlines verläuft nahezu parallel zum Abstieg von Swissair. Überrundete der Stadtstaat-Carrier letztes Jahr erstmals unseren fliegenden Nationalstolz, so wurde dieses Resultat wieder – und zwar noch verstärkt – bestätigt. Für genau jeden dritten Teilnehmer (27,8% 1990) an der Umfrage ist Singapore Airlines die beste Linienfluggesellschaft der Welt, derweil Swissair nur noch auf weniger als einen Viertel der Branche (23,4%) als Lieblingspartner in der Luft zählen kann. Die Nummer drei heisst wie im Vorjahr Cathay Pacific, die genau halb so viele Nennungen wie die Swissair erhielt. Vereinigte British Airways während vier Jahren konstant jede 7. Stimme auf sich (zwischen 13 und 14,9%), so fällt sie dieses Jahr mit nur noch 5,9 Prozent aus dem Rahmen. Lufthansa startete 1987 mit 17 Prozent aller Stimmen, um heute noch auf mageren 3,7 Prozent zu landen.

Bei den nordamerikanischen Carriern bleibt American Airlines klar vorne: 126 Stimmen oder 67 Prozent sprachen sich für sie aus, zwei weniger als 1990. Delta Airlines konnte dafür von 11,8 Prozent

auf 14,9 zulegen, wohl auf Kosten von PanAm und TWA, welche in der Romandie noch vereinzelt Sympathien geniessen.

Unverändert bleibt die Reihenfolge bei den asiatischen Gesellschaften. Die Zahlen: 99 Stimmen für Singapore, 44 für Cathay Pacific und 25 für Thai, was zusammen knapp 90 Prozent aller Stimmen ausmacht, wobei dieses Jahr alle drei 1 bis 3 Prozentpunkte an kleinere Carriers verloren.

Die Charterfluggesellschaften

Aufgefangen hat sich bei den Schweizer Bedarfscharriern die Balair, welche nach zwei hässlichen Verlusten in den Jahren 1989 und 1990 – von 92 über 79 auf 61 Prozent! – nun wieder über 70 Prozent oder 133 Stimmen kommt. Damit einher gehen natürlich Verluste bei den beiden anderen Chartergesellschaften mit dem weissen Kreuz im roten Feld. Die CTA liegt – dank starker Unterstützung in der Romandie – mit 13,3 Prozent (1990 knapp 20 Prozent) auf Platz zwei, und die TEA schafft noch deren neun gegenüber 16 Prozent im Vorjahr.

Bei den ausländischen Charterern liegen die drei ersten sehr nahe beieinander, so dass von einem Zufallsergebnis geschrieben werden muss: Air Europa, Jet Alsace und Condor erreichen knapp 10, 8,5 und 8 Prozent der Stimmen.

Die Airbrokers

Wie 1990 fiel auch 1991 die Entscheidung recht knapp aus. Die breite Spitze wird vom Vorjahreszweiten Intertravel angeführt (20 Stimmen), gefolgt von Stohl-Air (9 Nennungen in der Deutschschweiz und 6 in der Romandie) und Take-off (15 Stimmen). Auf je dreizehn Punkte kam die Nummer eins vor zwölf Monaten, CC-Travel, und die ATS-Travac-Equipe. Nur eine Nennung weniger erreichten Airplane International und Passepartout, derweil Traveland in der Romandie sich in den Spitzenplatz mit Stohl-Air teilen muss (6 Stimmen), aber mit drei Punkten aus der Deutschschweiz nicht über den achten Rang insgesamt hinauskommt.

Die Mietwagenfirmen

Hertz bleibt klar die Nummer One (70 Stimmen) vor Avis (50) und Europcar (31), die allerdings alle einige wenige Prozentpunkte an Budget (15 Nennungen) und andere, kleinere Mitbewerber abgeben mussten.

Hotels: Ketten und Reservationen

Hyatt behauptet sich an der Spitze, einer von sechs Reiseverkäufern bevorzugt diese Kette vor allen andern. Platz zwei und drei haben Sheraton und Hilton miteinander getauscht. Hilton ist dank den Stimmen aus der Romandie klar vorgerückt. Marriott erreicht den vierten Platz mit einer Nennung Vorsprung auf Best Western. Nicht mehr in die Ränge kommen dieses Jahr Holiday Inn und Ramada.

Erneut klar setzt sich Utell von allen anderen Reservationssystemen ab: Fast jeder vierte gibt ihm den Vorzug (46 Stimmen), derweil Horris genau halb so populär ist, aber Best Western (13) und – neu in der Spitzenliste – Sahara (12) klar in Schach hält.

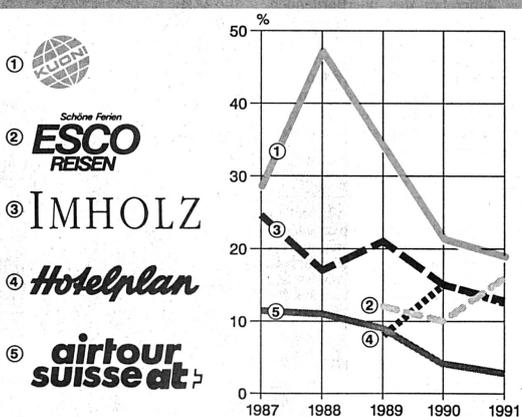
Die Schiffsreisevertreter

Kreuzfahrtzentrale, Chandris, Cosulich – so hiess schon letztes Jahr die Reihenfolge der beliebtesten Partner für Kreuzfahrten. 49, 42 und 15 lauten die Stimmenzahlen, was erneut einer klaren Verschiebung zugunsten von Chandris auf Kosten der beiden andern ergibt. Chandris ist besonders bei den Welschen – jede dritte Nennung stammt aus der Romandie – populär. Costa folgt auf Platz vier, und Newcomer MCMC Master Cruises Christian Möhr belegt bereits den fünften Rang!

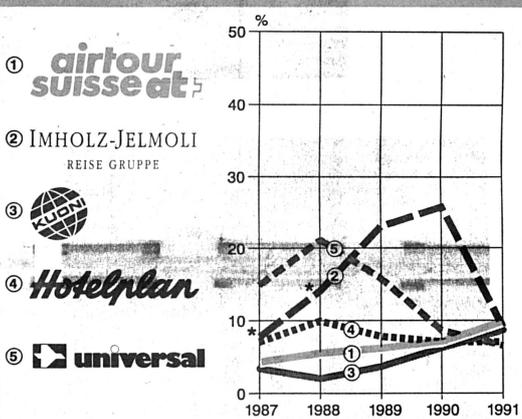
Die Fährenvertreter

Nun haben es die Corsica Ferries geschafft: Sie liegen mit 17 Prozent aller abgegebenen Stimmen klar vor dem TCS (11 Prozent) und Cosulich (9,6 Prozent). Ouboter hat wieder einen Platz gut gemacht und die Gruppe Dinger – wir zählen die Nennungen Silja, Finnjet, Color Line, Les Jordils (!) und Dinger dazu – auf den fünften Rang verwiesen.

Die besten Reiseveranstalter 1987 – 1991

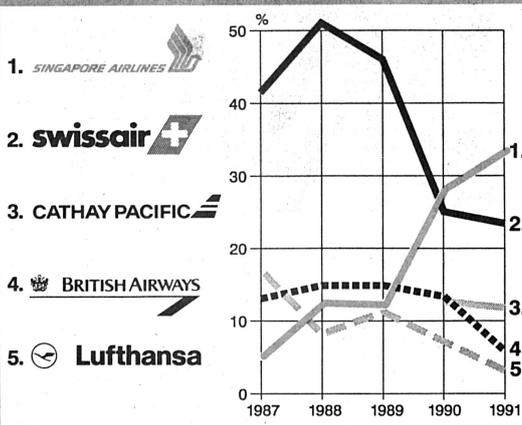


Die unbeliebtesten Reiseveranstalter 1987 – 1991



*Vor dem Zusammenschluss, die einzelnen Werte wurden addiert

Die besten Fluggesellschaften weltweit 1987 – 1991



Die Busreiseveranstalter

Hier haben sich die Stimmen mehr denn je versplittert. Bloss zwei Unternehmen erreichen noch eine zweistellige Punktezahl, nämlich Marti (69 Stimmen oder 36,7 Prozent) und Klopstein (16 Stimmen, 8,5 Prozent). Beiden halten knapp den Vorjahresanteil. Knecht (7), neu Frühlich (6) und Sántis (5) folgen abgeschlagen, aber immer noch klar vor dem grossen Feld.

Die Bahnreiseveranstalter

Railtour Suisse bleibt in dieser Kategorie unangefochten an erster Stelle: 112 Reiseprofis (60 Prozent) finden den Berner Bahnspezialisten höchste Spitze. Das sind zwar sechs Prozent weniger als vor einem Jahr, aber der Abstand zur Nummer zwei, Frantour/Eurotour, bleibt gewaltig, denn auch der musste drei Prozent Popularität abgeben, wie Imholz als dritter Grössere im Bunde.

Die verlorengegangenen Punkte splitteln sich auf Nischenunternehmen auf.

Die Fremdenverkehrsämter

Wie gehabt und déjà vu! Österreich (23,4 Prozent), Deutschland (12,2 Prozent) und Frankreich (7,5 Prozent) heissen hier die drei auf dem Podest, gefolgt von Spanien, das sich vom siebten Rang vorarbeitete und die Briten von ihrem angestammten vierten Platz verdrängte.

Die Reiseversicherungen

Gewinner ist eigentlich die Winterthur, die erneut kräftig von zehn auf 16 Prozent zulegen konnte und damit der nach wie vor unbestrittenen Siegerin, der Elvia, weitere Stimmen abluchste. Einen noch grösseren Rückgang verzeichnete die Europäische als Nummer zwei, die noch 26,6 Prozent erreicht, nachdem sie im Vorjahr immerhin bei jedem dritten Teilnehmer in der Gunst stand.

Teilnehmer(innen)

An der diesjährigen Umfrage der hotel + touristik revue «Wer sind die Besten im Lande?» machten 230 Personen mit. Der Bedingung, an der Schalterfront oder im Commercialbereich im Verkauf tätig zu sein, entsprachen 188 Rückläufe. Nicht berücksichtigt wurden Fragebogen, die keine Selbstdeklaration des Arbeitsbereichs enthielten. Aus der Deutschschweiz stammen so 154 ausgewertete Fragebogen, aus der Romandie deren 34 oder 18,1 Prozent, was in etwa dem Sprachverhältnis Deutsch - Französisch entspricht.

Gegenüber dem Vorjahr ist die Zahl der berücksichtigten Fragebogen leicht zurückgegangen (1990: 212) und liegt knapp unter dem Fünfjahrdurchschnitt von 202 korrekt eingesandten Antworten. MC

Die Besten 1991

In Klammern stehen die Namen der Vorjahressieger oder -Runner-ups; wo keine vorhanden sind, ist keine Veränderung eingetreten.

- Reiseveranstalter** Kuoni (Hotelplan)
- Runner-up** Esco
- Linienfluggesellschaft**
 - weltweit Singapore Airlines
 - Runner-up Swissair
 - Nordamerika American Airlines
 - Runner-up Delta
 - Asien Singapore Airlines
 - Runner-up Cathay Pacific
- Charterfluggesellschaft**
 - allgemein Balair
 - Runner-up CTA
 - nichtschweizerische Air Europa
 - Runner-up Jet Alsace
- Mietwagenfirmen** Hertz
- Runner-up** Avis
- Hotelketten** Hyatt
- Runner-up** Hilton (Sheraton)

- Hotelreservationssysteme** Utell
- Runner-up** Horis
- Verkehrsmänter** Österreich
- Runner-up** Deutsches Verkehrsbüro
- Reiseversicherungen** Elvia
- Runner-up** Europäische
- Fährenvertreter** Corsica Ferries
- Runner-up** TCS
- Kreuzfahrtsvertreter** Kreuzfahrtszentrale
- Runner-up** Chandris
- Busunternehmen** Marti
- Runner-up** Klopstein
- Bahnreiseveranstalter** Railtour
- Runner-up** Frantour
- Airbroker** Intertravel (CC-Travel)
- Runner-up** Stohl-Air (Intertravel)
- Zusammenstellung:** MC

Reiseprosperkte der sechziger Jahre (I)

Als die Welt noch weit war

Es ist reizvoll, in vergilbten Reiseprosperkten zu blättern, damaligen Zeitgeist wieder auferstehen zu lassen. Gerade jenen der sechziger Jahre. «The roaring sixties» waren das Jahrzehnt des überbordenden Optimismus. Nichts trübte den Horizont. Überall herrschte Aufbruchstimmung. Und alles Neue war gut. Vor allem die aufkommenden Düsenflugzeuge. Als Vorlage für unsere Rückschau in die Reisewelt dieser Zeit dienen Prosperkte von Hotelplan, Kuoni und Airtour.

ROLF BÜHLER

Aus heutiger Perspektive verwundert der Zeitgeist damaliger Unbekümmertheit. Die Programmpräsentation regt mal zum Schmünzeln an, mal mag man den Kopf schütteln. Dann wieder ist's zum Heulen: Was nur haben wir aus den «letzten Paradiesen» von damals gemacht?

Schreibstil und Grammatik

Noch war nicht alles und jedes perfektioniert, gestylt, hochglanzig. gelegentlich gerieten die Fotos so unscharf wie der Schreibstil («Hotel mit Voll Verpflegung»), oder die Preisgestaltung (Destination X ab Fr. ...), oder der Umgang mit der Grammatik. Aber die Welt war weit, sehr weit. Sie war noch kein Dorf. Die heute mit Amerikanismen – Fastfood, 0815-Architektur, Mode, Rock und Pop – eingebetteten Eigenarten, Kanten und Ecken der Völker gab es reichlich. Andersrasige, vor allem Schwarze, hat man als Exotikum verstanden. Stellenweise entsteht der Eindruck, man hätte sie sich recht eigentlich begafft. Das tönt dann so: «Die Weiterfahrt erlaubt uns, die schwarze Bevölkerung besonders gut zu beobachten... Die Frauen, meist nur mit einem Lententuch bekleidet, tragen das Wasser vom nächsten Brunnen in Krügen oder Kanistern auf dem Kopf in ihre Hütten... Stolz und misstrauisch scheinen die in rostrote Tücher gehüllten Krieger; überlaut und frech sind die kahlköpfigen Masaifrauen...» Oder zu Pagsanjan/Manila: «2 Personen pro Kanu, 2 Eingeborene steuern Sie!»

Kolonialismus kein Schimpfwort

Oder es wird eine neunstündige Stadtrundfahrt durch New York («Grösste Stadt der Welt») angekündigt. Harlem ist auch dabei. Die «grösste Negeriedlung der Welt» lese ich im Kuoni-Prospekt zu einer 15tägigen Kreuzfahrt vom 9. Januar bis 7. Februar 1960. Der Dampfer Homeric («In allen Aufenthaltsräumen und Kabinen nur eingereichte Klimaanlage») lädt zu Karibischem Meer und Mexico. Eine DC-7 bewältigte den Atlantik von Ost nach West im Nachtflug mit den Zeiten 21.45:10.45h, natürlich mit einer Zwischenlandung in Shannon. Zum Tagesablauf jenes 2. Februar: «In den belebten, farbenfrohen Strassen von Port au Prince/Haiti tragen Negerinnen noch nach alter Sitte Körbe auf den Köpfen. Daneben gibt es auch hier die modernsten Automobile...»

Neger und Eingeborene gibt es noch zu Hauf. Damals war Kolonialismus halt kein Schimpfwort. Also war der Umgang mit Andersrasigen – nur im Text? – «recht verhalten».

1 Italienische Riviera

ALASSIO - DIANO MARINA - LOANO FINALE & PIETRA LIGURE - VARAZZE

In nur 75 Minuten am Meeresstrand

sensationeller Preis!



8 TAGE " ALLES INBEGRIFFEN "

ab **Fr. 198.-**

15 TAGE " ALLES INBEGRIFFEN "

ab **Fr. 289.-**

Es können auch jegliche andere Hotels eingeschlossen werden.

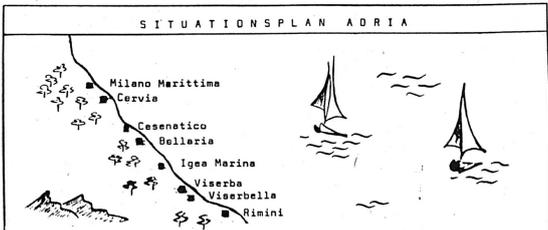
Flugplan: Gültig ab 21. Mai - 8. Oktober 1961			
Ideale Abfahrtszeiten mit TAGESFLUG ÜBER DIE ALPEN!			
mit moderner "Elizabethan-Ambassador" mit Druckkabine			
jeden Sonntag			
(Anschluss per Bahn)	Basel-Mülhausen	Ankunft	20,30
15,30	Abflug	Zürich - Kloten	Ankunft 19,00
16,45	Ankunft	Albenga	Abflug 17,45
Direkte Anschlüsse von und ab Flughäfen zu den Hotels durch unsere eigene Solyar-Airtours Organisation			

Reiseprosperkte vor dreissig Jahren: Damaligen Vorzügen wie beispielsweise «modernes Fluggerät mit Druckkabine» begegnet der heutige Reisende mit einem Lächeln...

Und man war auch noch nicht so verwöhnt. («Der Strand besteht aus schwach ins Meer abfallenden Zementplatten» - Zimmer mit fl. k. & w. Wasser oder kaltes und warmes Fliesswasser, Bäder und Duschen auf den Etagen!) Allerdings: Dort wo die Sprache ins Kleingedruckte übergeht, ist es mit der Unsicherheit vorbei. Die letzten Prospektseiten sind so glasklar formuliert wie heute: «Da wir zwischen unseren Kunden und den Hotels beziehungsweise den Transportanstalten nur vermitteln, können wir keine Verantwortung für Unfälle, irgendwelche Verluste, Sachschäden, Verspätungen oder sonstige Unregelmässigkeiten übernehmen. Die

Haftung der genannten Unternehmungen hingegen bleibt unberührt...»

Reisen hatte damals viel mehr den Hauch von Abenteuer als heute. Selbstredend begannen die Ferien mit der Anreise – nicht mit dem Hotelbezug am Ort. Man reiste um des Reisens willen (statt wegen des Ankommens). Ein bewegender Augenblick, die Ankündigung des Piloten «Jetzt überfliegen wir den Äquator!» Champagner (oder Sekt!) floss. Ein Zertifikat bestätigte die Äquatoraufe. Diese Philosophie des Anreisens als integrierender Teil des Reiseerlebnisses ist allgegenwärtig. Sie kam uns abhanden. Leider.



... und die verschiedenen Situationspläne tippte man noch mit der Schreibmaschine und verschönerte sie von Hand.

Das waren die Luxusartikel von damals: «... Schattiger Garten, gedeckter Autopark, aufmerksame Bedienung, Schlafzimmer mit Nachtschinken!» Die Standardformulierung dafür: «Zimmer mit dem letzten Komfort.» Dass man im Hotel Deutsch spricht, dieses unter Schweizer Leitung steht oder, manchmal unterreichungswürdig, «zu billigen Preis einen angenehmen Aufenthalt» sicherte, waren weitere Trümpfe. Stolz wird auf «Zimmer mit Sitzbad in einem vollständig alleinstehenden Hotel mit Rollschuhbahn» verwiesen... In Porto Cristo/Mallorca fischten die Fischer noch mit den Methoden ihrer Ahnen. Und die einzige Ausflugsmöglichkeit auf Pattaya bestand in einem ganztägigen Ausflug mit Autocar und «primitiver Bahn» in die Urwälder Thailands.

Rhodos oder Korfu waren nur mit Athen als Overnightstop zu haben. Ein ganzer Tag Athen mit Programm. Auch der Charterflug auf die Kanarischen Inseln fand in zwei Etappen statt: «Als Bereicherung offerieren wir Ihnen eine Übernachtung mit anschliessender Stadtrundfahrt in Rabat.»

Damals schon: Autoplan

Der Jahrgang von Hotelplans Autoplan-Prospekt ist nicht auszumachen. Anhand des Textes tippe ich auf die Mitte der sechziger Jahre. Die längste vorgeschlagene Rundreise, 15 Tage Spanien, gab es ab 450 Franken. Die Unterkünfte waren reserviert, Stadt- und Nachtrundfahrt in Madrid ebenfalls inbegriffen. Ein Tagesmarathon als Ferienauftritt: Nach Nimes waren es schon damals 600 Kilometer – ohne Autobahn.

Zu den «Autoplan-Leistungen» gehörten die «Plastikhandschuhe für den Radwechsel unterwegs». Zubehör, die auf kleinere Auslandsreisen mitgenommen werden sollten: 1 Ventilatorkeilriemen, 1 Kondensator, 2 Lampen für Rück- und Stopplicht, 1 Taschenlampe, Bindedraht und Isolierband...»

«Für weiter entfernte Länder oder «servicearme» Gebiete wurden «kompletter Unterbrechersatz, 1 Zündspule (richtige Spannung angeben), 1 Handschmierpresse, 1 Auspuffventil und dazugehörige Feder» empfohlen. Damit das traute Heim die Absenz der Herrschaft überdauern konnte: «Wichtige Tips bevor Sie Ihr Heim verlassen:

- Milch abbestellen (!)
- Kühlschrank leeren und abstellen (Türe offen lassen!)
- Telefonamt benachrichtigen
- Wasch- und Putzfrau benachrichtigen
- Strom, Gas und Wasser abstellen!

Autoplan widmet sich auch den «Kleinigkeiten, die das Reisen angenehm machen». Empfohlen werden zum Beispiel «Ein Mehrklanghorn für Fahrten in den Süden oder ein zweiter Rücksitz für den Mitfahrer...»

Es pulst der Schwulst

Schon damals brannte gelegentlich die Phantasie der Werbetexter durch. Dann wurde bis zum Schwulst aufgetragen. Vollmundigkeit gehört nun einmal zum Reisegeschäft: Prospektsummus eben. Dies war der Grundtenor: «Auch Sie werden begeistert sein, denn unsere Flugreisen beruhen auf jahrelanger Erfahrung, Qualität der Reiseorganisation, vorzüglicher Hotelauswahl!»

Und so tönt, flötet es im einzelnen: «Mama! ist in kühner Art erbaut und einer der schönsten Badestrände Euro-

pas, 8 Kilometer lang. Am Abend träumen Sie in einem Hoteldancing im 14. Stock, von wo Sie ein Panorama aus 1001 Nacht haben...»

«... Bald wird es sich herumgesprochen haben, dass die Fahrt mit dem Glasbodenboot nach den Korallengärten zu den tiefsten Eindrücken gehört, die man sich überhaupt denken kann...»

Zu Korfu: «Das iridische Paradies, ideal für ruhesuchende Gäste.»

Klar, dass Rhodos nicht hinterstehen will: «Die wohl schönste Insel des Mittelmeeres!»

Und Djerba schon gar nicht: «Wir offerieren Ihnen einen herrlichen Ferienaufenthalt auf der bezauberndsten Insel Nordafrikas; einem Land des Traumes, durch die Natur erschaffen, um die Gemüter der Menschen zu erfreuen...»

Und Tourismuspionier Playa de Aro an der Costa Brava ist sich's schlicht und einfach schuldig: «Einer der schönsten Flecken Erde am ganzen Mittelmeer!»

Ein wahrer Jammer: So viel Schönheit, so wenig Zeit!

Nur einmal, in einem Kuoni-Prospekt von 1964, stosse ich auf Klartext, der Negatives unverblümt aufformuliert. «... So mangelt es vor allem an Süswasser und Wasserdruck, und auch die Elektrizitätsversorgung und das Telefon sind ein für unsere Verhältnisse fast unbegreifliches Problem!» lamentiert der Text zu Gran Canaria.

Manchmal wird's peinlich

Nicht immer gelingt die Gratwanderung zwischen Lobpreisung und Andiebung. Hängt daran noch des Texters stilistische Unsicherheit, ist der Absturz in Peinlichkeiten vorprogrammiert. Immerhin: Ein gewisser Unterhaltungsgehalt – zulasten des Informationsgehaltes – ist dem heutigen Leser gesichert. «... Besuch der Mzima-Quelle, wo uns eine Schar unternehmungslustiger Affen besuchen unterhalten wird...»

«... Welche Wohltat, noch einen Sprung in das kühle Nass des Schwimmbades zu tun und als Neugeborene auf der gedeckten Veranda einen Drink zu geniessen...»

«... Für viele Tiere beginnt der Tag erst nach Sonnenuntergang, was oft mit schauerlichem Schreien kundgetan wird...»

«... So ein lustiger Elefant ist ein Höhepunkt jeder Ceylon-Rundfahrt...»

«... Die aus dem 13. Jahrhundert stammende Kathedrale von Palma zeugt von guter Kultur...»

«... HongKong's Chinatown mit ihrem wunderbar verschlungenen Gewirr von Gassen, ist durchspült von einem nicht endenden Menschenstrom...»

«... Man spricht Deutsch, Kategorie 1a» (Hotelbescrieb)

«... Dem günstigen Preis entsprechend wird das Essen sehr gelobt!»

«... In Torremolinos und Malaga finden Sie das Herz der andalusischen Leidenschaften und Melancholie...»

«... Generell betrachtet, ist der Komfort der Hotels auf Gran Canaria und Teneriffa erstaunlich im Gegensatz zu der primitiven Art der Wohnstätten der einheimischen Bevölkerung, welche ein sehr einfaches Leben führt...»

«... Sie sammeln Erfahrungen als Stierkämpfer in einer für Anfänger reservierten Arena.»

SARDINIEN die Perle im Mittelmeer
Info-Prospekte erhalten Sie jetzt bei:
NEUWEILER-REISEN, St. Jakobstrasse 29
8026 Zürich, Tel. 01-242.4631, Fax 291.2353

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

Name			
Vorname			
Beruf / Position			
Strasse / Nr.			
PLZ / Ort			
Telefonnummer			
Zahlungsweg:	1/2 Jahr	1/2 Jahr	1/2 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 90.-	<input type="checkbox"/> Fr. 57.-	<input type="checkbox"/> Fr. 34.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 126.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 103.-	<input type="checkbox"/> Fr. 66.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 147.-	<input type="checkbox"/> Fr. 93.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

We Winter noch Winter sind:
Aktiv-Ferien in Finnland.

Finnair fliegt Ihre Kunden hin. Sicher, zuverlässig, komfortabel. Zuerst nonstop von Zürich nach Helsinki. Und dann mitten hinein in Schneebenteuer und Wintervergnügen:
Zu Husky-Expeditionen und zu Snowmobil-Safaris. Zu Ski-Wanderungen, Langlauf und zu Fahrten mit dem Rentierschlitten. Zum Eislochfischen und zum Golfen am Polarkreis.
Zu echten, unvergesslichen Winterferien!

Rufen Sie uns an. Wir informieren Sie gerne!

FINNAIR
8001 Zürich, Schweizergasse 6, Tel. 01/221 14 60

Ferienmessen in der Deutschschweiz

Wer, wie, was, wo, wann?

Mitte Januar ist es soweit: Traditionsgemäss eröffnet die Ferien '92 in Bern (16. bis 19. Januar) den Reigen der Ferienmessen. Danach folgen die Fespo '92 in Zürich (22. bis 26. Januar) und die Basler Ferienmesse (31. Januar bis 2. Februar). Den Abschluss bildet in diesem Jahr die Ferienmesse St. Gallen (14. bis 16. Februar).

Table with columns: Olympic Airways, Qantas, Rega, Singapore Airlines, South African Airways, Swissair, TEA, Thai Airways, Tunis Air. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Bahnen/Bergbahnen, Appenzeler Bahnen AB, Deutsche Bundesbahnen, Chemin du fer du Jura, Elm Sportbahnen, Davos-Paradise-Bahnen, Kaunertal Gletscherbahnen, Furka-Oberalp-Bahn, Luftseilbahn Alpstättli, Oberengadiner Bergbahnen, Bergbahnen Davos-Paradise, Bergbahnen Davos-Pischa, Rigibahnen, Scuol Motta Bergbahn, Silvretta Nova Bergbahnen, Sölden Seilbahn, Venice Simphon Orient Ex, Transport Neuchâtelais, Zermatt Luftseilbahn. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Camper, AMAG Camper, Bantan-Camping, EM Holiday Import, Escapes Wohnmobile, Frankia + Filote, Garage Automot, Gurtner, Hausmann Caravans/Boote, Holiday-Import, Kössler Wohnauto, Moby Campers, Motorhome Tours, Schmid, Schullhess Caravan. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Carunternehmen, Alpstein Reisen, Auto AG, Berner + Wanzeneried, Car-Tour CT, Dähler AG, Dähler Reisen, Dylis, Engloch AG, Eurobus/Frei, Funi Car, Gafner, Gast Reisen, Gurtner Tours, Hofmann Reisen, Horner, Imbach, Kaufmann Reisen, Klepfisina, Knecht Car, Kümmerly + Frey, Kunz + Maurer, Kurier Reisen, Küttel-Reisen, Liechi Belp, Lidi Reisen, Mühmenthaler-Car, Pilot Reisen, Siner Reisen, Sauer Erich, Sauer Robert, Schmid Reisen, Schneider Reisen, Sprenger AG, Rottal AG, Todi-Reisen, Tritten, Twerenbold, Weber Reisen, Winterhalter. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Kreuzfahrten/Boote/Yachting, American Hawaii Cruises, Anek Lines, Aquanaut Cruise Line, Aquatravel, Astor/Minoan Lines, Captain Nikos, Chandris, Charterboat-Ferien, Color Line, Commodore Cruise Lines, Cosulich, Crown Cruises, DDSG, Delta Queen Steamboat, Dolphin Cruise Line, Epirotiki, Finnjet-Silja Line, Flotel Tours, Frachtschiff-Touristik, Grimaldi Group, Hansaair/Star Tours, Hochsee-Segelschule, Hoversped, ICS International Cruise, Irish Ferries, Jadrolinija, MCM Master Cruises, Minoan Lines, Navigation Neuchâtel, Navarna Lines, North Sea Ferries, Norwegian Cruise Line, Ocean Cruise Lines, P & O European Ferries, P & O Canberra Cruises, P & O Princess Cruises, Protosail Yachtreisen, Royal Caribbean Cruise, Royal Viking Line, Sally Ferries, Santorini Island/Astor, Seaborn Cruise Line, Sealink Steena Line, Serresim Kontiki, Seven Seas Cruises, Shipmar, Starlauro, Starline, St. Lorenz River Cruises, Swissair, Symri Line, Top of Holland, Triton Reisen, Windjammer Barefoot. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Flugesellschaften, Aeroflot, Aerolineas Argentinas, Aer Lingus, Air India, Air Inter, Air Madagascar, Air Malta, Air Mauritius, Air Lanka, Avianca, Balair, Canadian Airlines, Cathay Pacific, China Airlines, Crossair, CSA, Dan-Air, Deutsche Lufthansa, El Al, Finnair, Icelandair, Jet Alsace, Kenya Airways, Lot, Malaysia Airlines, Malev, Meridiana, National Canada. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Table with columns: Windstar Sail Cruises, World Explorer Cruises. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Reisebüros/Reiseveranstalter, ACS, Agil Tours/Cosmos, Adventure Travel, African Safari Club, ASC Ferienservice, Aquatera, Airtour Suisse, Ailla Reisebüro, Allouf, Alpha Golfours, Alpen-Travel, American Express, ADE-Reisen, Arrow Tours, Astor-Reisen, ATS, Basilisk Reisebüro, Basler Rb-Vereinigung, Baumeler, Benetton, Berner Wanderwege, Biemer, Brazil Tours, Brazil Swiss Tour, Canada-Alaska Reisedienst, Can-Adventure Tours, Canadian Adventure Tours, Canadian Camper Tours, Canada Abenteuer, Canada Trail, Caravelle Reisen, Carib Tours, Cat Travel, Cedok, Check-In, Chiappa Travel, CIS, Club Méd., Club Mistral, Concorde Travel, Comet Reisen, Cosmopolitan, Cosmos, Dismark, Danzas, Des Tours, Diamond Tours, Dive Bubbles, EATA, Eco, Ecolette, Ebois Vacances, Eurotrek, Falcon Travel, Finlanda Travel, Fins-Tours, Flugshop, Flycatcher Safaris, Fly West AG, Fox Travel, Frantour, Frossard, Gallus Reisen, Garrao Reisen/Starter, GIB, Guilla's Ferienshop, Globetrotter, Globotrek, Glur, Go Sportreisen, Gulet Tours, Hallo Reisen, Helbling, Hellas Reisen, Helvetic Tours/Popularis, Hiking Canadian Mountain, Hilda's Maker, Hotelplan, IBIUS, Imbach, Imholz, Indi Reisen, Info Reisen, Intens Travel, InterCity Reisen, Internatic Cruise Service, Intertreck-Canada, Irene Tourism, Island Tours, ISTO, Karthago/Club Dido, Kehrli + Oeler, Kern Reisen, Kipfler Reisen, Kira, Knecht/Orzanen, Koola Reisen, Harry Kolb, Kentli, Kent, Kössler Reisen, Krapf Verreisen, Kuoni, Kurag Kultur-Reisen, Lamprecht, Laros Reisen, La Trottole IFKS, Loosli Reisen, Lur, Luxair Tours, Manta Reisen, Marina Travel, Marti, Max Tours, Mittelthurgau, Starlauro, Mondorama, Müller WM. & Co, Naturfreunde Reisen, Nova Tours, Oböna FKK-Reisen, Ondavaggi, Orni Reisebüro. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Table with columns: Oscar Travel, Osting Reisebüro, Obuboter, Pacific Tours, Panalpina, Parisinos, Pezo Tours, Pete Travel, Petusa-Reisen, Plus Reisen, Popularis/Helvetic Tours, Puntio Vacanze, Quo Vadis Reisen, Railtour Suisse, RalphTeiler, Rast, Reise Meile, Riser & Co, Ritel Tours, Royal Orchid, Saga Reisen, Sanatour, Santorini + Varia Travel, Schir Reisen, Sierra Mar Tours, Siesta Holiday, Sky Tours, Solyours, SPI Reisen, SSR, Starter, Stohler Tours, SUAC, Subex, Sundor Travel, Suntrék Tours, Sun Villas, Sun and Fun Sportreisen, TC-Reisen, TCS, Top of the World Travel, Toscana Agentur, Todi Reisen, Trans-Am, Transsteam Travelclub, Travac, Travel Club 2000, Travel Factory One, Travel Point, Tropik Tours, AG Traveltrend, Varia Travel, Vista Reisen, Vogele Reisen, Weissen, Zehi Reisen. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Sprachschulen, Audio-Vis. Ausbildungszentrum, Bénédict-Schule, InterCity, IST Sprachreisen, Klubschule Migros, Media Lingua, SLC Sprachanhalte, Sprachlern-Center Ecofon, Stenflis Sprachreisen, Thür-Lingua. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Landesvertretungen, Ägypten, Aruba, Australien, British Tourist Authority, Bulgarien, China, Curaçao, Deutschland, Dänemark, Finnland, Frankreich, Griechenland, Guernsey, Hongkong, Indien, Irland, Israel, Italien, Japan, Kenya, Korea, Malaysia, Malta, Marokko, Mexiko, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Russland (In tourist), Schottland, Schweiz, Singapur, Slowenien, Spanien, Südafrika, Tschechoslowakei, Tunesien, Türkei, Ungarn, Zypern. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Verkehrsbüro (Schweiz), Adelhodes-Leuk, Aletschregion, Appenzelerland, Aminoana, Arosa, Bad Ragaz, Bellinzona, Berner Mittelland, Berner Oberland, Biasca, Blenio, Bonvillars, Braunwald, Breil/Brigels, Brissago/Ronco, Brunnen, Charmy, Crans/Montana, Davos, Disentis, Engadin, Engelberg, Estavayer-le-Lac, Flims, Flond-Surculom, Glarnerland, Goms, Grächen, Grandson, Graubünden. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Verkehrsbüro (Ausland), Australien, Northern Territory, Queensland, Deutschland, Bad Buchau, Bad Urach. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Table with columns: Bad Wörthofen, Bayern, Calw, Deutsches Küstenland, Europa Park Rust, Franken, Freiburg i. Br., Freudenstadt, Kassel, Lübeck, Mittlerer Schwarzwald, Mainau, Naturpark Altmühltal, Niedersachsen, Oberrheinische Moorbäder, Paganburg, Schwarzwald, Stuttgart, Frankreich, Ain, Alpes du Dauphiné, Aquitaine, Ardèche, Auvergne, Biarritz, Bourgogne, Bretagne, Camargue, Gard, Dôme, Elsass, FKK Frankreich, Korsika/Ardenes, La Réunion, Limousin, Littoral/Languedoc, Loire, Paris, Perpignan, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Pyrénées-Roussillon, Rhône, Vallée du Rhône, Vaucluse-Provence. Rows: BE, BS, ZH, SG.

Aussteller BE BS ZH SG

Table with columns: Diverse, AVP-Medien Verlag, Ahmad-Blum Samy, Ang, Arbetisreis Tourismus, Aisen Food Market, Atlas Reisebuchladen, AT-Zeitschriftenverlag, Bank Finalba/Visa, Bergsteigerschule Uri, Bergsteigerschule Fantasy, Blumen Schwab, Boshard's Schlaraffenland, Buchhandlung am Rissibot, Buchhandlung Bilder, Club Châteaur, Confiserie Sandra, Emporio Immobilien, Enderli/Nipp Confiserie, Erich Bischof Snack-Imbiss, ERMA AG, Europäische Reiservers., Euroairport, Faschind-Benz Distribution, Ferien auf Bauernhof, France Immo, Fredi Brunni Cigiliff, Freizeitzentrum Skispaark, Frisco Findus, Girard J. P., Gleitschirm-Schule Pilatus, Gloor Verlagswerbung, Grodonia, Group Taboni, Hafliingerzentrum, Heinz Weber AG, Hernes Kapitalanlagen, HFT/HWV Luzern, Hofal AG, Hummel Lederwaren, Immobilien O. W. Pink, Inselträume/Fotoschule, Int. Festspielvereine, Int. Rheingulperverein, I.S.A., Käser Tauchsport, Lauberhans Luna Park, L'arbre au soleil, Meyer Verlag, Mercedes-Benz, Mielevo by AG, Monte Pego S.A., Morais Promociones, Nahrin, Naturpark Altmühltal, Pteroth Boudin SA, Pierre & Bois, Pirrot-Friola, Fircher Josef, PLS Lernsysteme, Pré Poussin, Private Dream Estates, Segelschule Thunsee, Segelschule Rorschach, Schweiz. Schule Touristik, Sprenger AG, SPS Immo Invest, SRF CH-Reisefachschule, STF CH-Tourismusfachschule, Swissair, Tauch-Massenträger EWO, Technorama Schweiz, Transa Backpacking, Travel Book Shop, Tourismusfachs. Samedan, Uta Tank AG, Vert Bocage Immo, Vicomte Bernard, Visa/Bank Finalba, Visa/Comer Bank, Wall Street Institut, Windsurfing Sempachersee, Windsurfing Ganten. Rows: BE, BS, ZH, SG.

...plus de 100 modèles de chaises et de tables style bistrot et rustique dès 60.-

La Lampisterie
1281 Russin - Genève
Tél. 022/754 12 32

Einmalige und exklusive Asienreise zum Salon Culinaire in Singapore

Wir organisieren bereits zum dritten Mal eine Asienreise zum Salon Culinaire International in Singapore. Unsere Plus: Alle Flüge mit Singapore Airlines. Alle Übernachtungen in Hilton Hotels. An jeder Destination mindestens eine Halbtagestour. Unsere Destinationen: Bangkok, Singapore, Hongkong, Jakarta, Bali und die Malediven.

Reiseführung ab Zürich während der ganzen Reise. Alle Stadtrundfahrten und Ausflüge mit kompetenten deutschsprachigen Begleitern.

Reiseversicherung «Intertours Combi».

Dauer: ohne Malediven, 1. April 1992-19. April 1992 mit Malediven, bis 26. April 1992

Preis: alles inkl. Basis Doppelzimmer mit amerikanischem Frühstück Fr. 4950.- mit Malediven plus Fr. 750.-

Anmeldungen und weitere Auskünfte erhalten Sie unter Telefon (052) 27 00 40.

42650/277380

Frottierwaren ab Fabrik

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

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

39383/323721

An alle Hoteliers

Sie sparen etwa 20 % Heizkosten, wenn Sie Ihre Fenster abdichten!

- keine Klebedichtungen
- keine Lamellendichtungen

Auskunft:
D. Rüttener, Fensterfalz- und Fugendichtungen, Dübendorf
Tel. 01/821 95 05 oder 077/ 61 38 05

Beschriftungen

Selbstklebe, *Schrift* in Buchstaben

+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen für innen + aussen, 5722 Grenchen
für jeden Zweck! ☎ 054 31 25 02 ☎ 064/3138 78

Generalvertretung von:
pesa Precisa OMAS SUPREMA

Ihr Fachspezialist für:
Aufschnittmaschinen,
mechanische und elektronische
Küchen- und Wareneingangswaagen

christen waagen

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

Adressänderung (bitte in Blockschrift)

Alte Adresse

Name/Vorname Abonnenten-Nr.

--	--	--	--	--	--

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Mitglied SHV Abonnent

Betrieb _____

Neue Adresse

Name/Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Mitglied SHV Abonnent

Zutreffendes bitte ankreuzen

Zu senden an:
hotel + touristik revue, Abonnementdienst, Postfach, 3001 Bern

Alprose

Erdnussöl HOWEG kg 4.79*

Perfume Reis "Mister Wong" kg 1.58*

Schweizer Raclette-Käse, rund kg 15.90*

Braseo Schwarztee, engl. Mischung Ct 4.85*

Kaffeerahm, 12 g Becher Ct 18.90*

Spaghetti tipo Napoli kg 2.55*

Montagne Vinobox 10 lt 100 cl 1.85**

Vin blanc Suisse Vinobox 10 lt 100 cl 2.85**

Chianti Classico '87 DocG, Riserva la Madonnina 75 cl 9.70**

Vino Nobile di Montepulciano '86 DocG, Santavenere 75 cl 13.95**

Lufrutta Orangensaft 100 cl 1.60*

Mattinella Grapetroitsaft 100 cl 1.30*

Tela Brunch-Servietten 1/8 Falzung, 2-lagig, bordeaux Ct 39.—*

Alprose Napolitains kg 14.50*

Alprose Couverture hell kg 9.20*

* Netto Preise
** Netto Preise + Wust

Gültig bis 31.1.1992

HOWEG GASTRO

Howeg Gastro AG
2540 Grenchen
1122 Romanel sur Morges
7302 Landquart

Telefon
065 51 21 51
021 869 98 81
081 56 11 81

Telefax
065 52 99 09
021 869 90 50
081 51 29 77

Weiterbildung

Beruf Hauswirtschaftsleiterin

Mit der Einführung der Berufsprüfungen für Hauswirtschaftsleiterinnen im Gastgewerbe wird eine Lücke geschlossen. Gelernte Hotelfachassistentinnen und Hauswirtschaftliche Betriebsangestellte erhalten nach bestandener Berufsprüfung den vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit ausgestellten eigenössigen Fachausweis.

Erstmals im Oktober 1992 wird die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) in Interlaken die Berufsprüfung durchführen. Hotelfachassistentinnen und Hauswirtschaftliche Betriebsangestellte mit mindestens drei Jahren Berufspraxis sind zur Prüfung eingeladen.

Der Vorbereitungskurs umfasst fünf Kurseinheiten mit einem Ausbildungsprogramm im Schulhotel Regina in Interlaken. Vermittelt werden 225 Lektionen in 20 Fächern mit den Schwerpunkten Personal- und Führungsfragen, Finanzwesen, Betriebsplanung, Informatik und hauswirtschaftlicher Fachunterricht.

Anmeldungen für den Vorbereitungskurs nimmt die SFG, Schulzentrum, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 29 29, Fax (041) 93 29 33, entgegen.

PD

British Airways

Schweizer Chef über den Wolken

Der Schweizer Anton Edelmann, Maître chef des cuisines, im Londoner Savoy Hotel, kocht für die First Class der British Airways.

Seit British Airways die besten Köche der Welt unter Vertrag genommen hat, wurde der Begriff der «hohen Schule des Kochens» um eine neue Dimension erweitert: Die Rezepte für die in der First Class servierten Mahlzeiten kommen jetzt aus der Küche des Londoner Savoy Hotels.

Der berühmte Schweizer Koch Anton Edelmann, Maître chef des cuisines im Londoner Savoy Hotel, kreierte zusammen mit Köchen von British Airways eine Reihe exquisiter Gerichte, die den Anforderungen des «Sky-High»-Services entsprechen. Während die Gerichte im Savoy Hotel sofort nach dem Kochen serviert werden können, liegen im Flugzeug zwischen Küche und Service in der Regel einige Stunden. Ausserdem spielt die unterschiedliche Höhe eine nicht unerhebliche Rolle für die Zubereitung der Gerichte.

Die speziell leichten und gut verträglichen Mahlzeiten werden vorerst versuchsweise für drei Monate auf den Strecken aus den USA nach Grossbritannien serviert.

SW

Kaffeehäuser

«Die Herrschaften haben's welcher Wunsch?»

Ins Wiener Kaffeehaus setzt man sich zur Zeitungslektüre, einer Tasse Kaffee und einem Glas Wasser. Und zum Verweilen natürlich. Denn eine Portion Zeit und Musse gehören schon auch dazu.

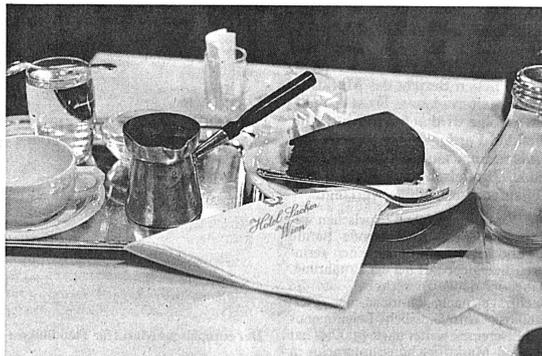
PAUL VALENTIN

Einmal mehr habe ich nach einem Opern-Ausflug nach Wien festgestellt, dass man die Einheimischen dort nie nach einem gemütlichen Kaffeehaus fragen sollte, denn da wird man selbst als freundschaftlicher Ausländer nicht nur von oben bis unten gemustert, sondern gleich auch noch misstrauisch betrachtet! Die unter Wienern weitverbreitete Auffassung, alle Widrigkeiten kämen von aussen – wo scheint sie mehr Bestätigung zu finden, als in dem Versuch Fremder, in die heilige Institution Kaffeehaus eindringen zu wollen. Dazu muss man schon wissen, dass die meisten Kaffeehäuser in der Hand spezieller Gästekreise sind, sortiert nach Beruf und nach sozialem Stand in der Gesellschaft. Schon zu Anfang unseres zu Ende gehenden Jahrhunderts wurde festgestellt: «In den Kaffeehäusern Wiens können Aristokraten und Offiziere, grosse Kaufleute und bedenkliche Schieber, Künstler und kleine Bürger verkehren, denn kostspielig ist der Aufenthalt nicht.»

Verweilen im Vordergrund

Sinn und Zweck der Wiener Kaffeehäuser ist das Verweilen und nicht etwa das Konsumieren. So will es die Tradition. Im Café Alt-Wien zum Beispiel können glatte zwei Stunden vergehen zwischen dem ersten «Herr Ober zahlen bitte!» und der kategorischen Aufforderung, dass man nun endlich gehen wolle. Es ist nun mal einfach nicht üblich bei einem Kaffeehaus-Ober bereits das erste Mal auf das Zahlungsangebot des Gastes einzugehen. Denn wer in ein Wiener Kaffeehaus geht, muss sich darüber klar sein, dass die Bedienung mit einer Selbstverständlichkeit ohnehin gleich annimmt, dass der Gast viel Zeit hat und zum Geniessen und Verweilen hierher gekommen ist.

Seit die ersten Kaffeehäuser im 17. Jahrhundert nichts anderes als Ausgabestellen für einen Kaffeesud türkischer



Mussestunden bei Zeitungslektüre, Kaffee und Kuchen. Der Kaffee im Wiener Kaffeehaus wird heute in 32 Kombinationen und Schattierungen zubereitet.

Bild Alexander Künzle

Art gewesen sind, hat natürlich ein gewaltiger qualitativer Aufschwung stattgefunden. Kaffeezubereitungen gibt es heute in bis zu 32 Kombinationen und Schattierungen. Die meisten Kaffeehäuser halten dieses Angebot bereit. Der «Sittenverfall» des aufkommenden Essens in den fünfziger und sechziger Jahren verfiel hier nicht überall, und so rühmen sich heute die damals standhaft gebliebenen Etablissements ihrer Eigenheit von Aufmachung und Atmosphäre.

Das in der einschlägigen Literatur der österreichischen Metropole bekannteste Kaffeehaus, das Hawelka, hat wohl das meiste aus der guten alten Zeit hinübergerettet. Zur Melange gibt es für Freunde selbstgebackenen Kuchen.

Zeitungslektüre geht vor

Wer als Eingefleischter im Wiener Kaffeehaus sitzt und seine Zeit verbringt, ist gewissermassen in seiner Burg, und so lässt sich bei der Zeitungslektüre die Schlechtigkeit der Welt weit aus besser ertragen. Und sie steht im Vordergrund, die Zeitungslektüre, denn Zeitungen gibt es aus aller Welt zuhauf. Ein wesentliches Merkmal des Wiener Kaffeehauses. So ist es gegeben, dass auch spezielle Tische, an denen nur be-

stimmte Gäste Platz nehmen dürfen, mit «Reserviert» vorhanden sind. Im bekannten Café Museum zum Beispiel nehmen nur bekannte Schriftsteller und Journalisten Platz, an anderen nur Künstler und wieder anderen nur Politiker usw. So lebt man alle Tage im Kaffeehaus, von acht Uhr früh bis zwei Uhr nachts.

Die Herren Ober regieren

Nicht der Patron und nicht die Geschäftsleitung dirigieren die Wiener Kaffeehäuser, hier sind die Herren Ober die Regenten. Ihre meist liebenswerte Schnoddrigkeit scheint in Wien überall die gleiche zu sein. Gunst oder Missgunst gegenüber eintretenden Gästen lassen sich häufig schon in der Art und Weise erkennen, mit der die Schwarzbräcker ihre Standardfloskeln drbringen: «Die Herrschaften haben's welchen Wunsch?» oder «Sehr wohl die Herrschaften!» Das gilt nur für Gäste, die sie nicht kennen, ansonsten gelten die Anreden von «Herr Professor» über «Herr Doktor» bis zur «Frau Kammermäglerin» und «Frau Burgschauspielerin!» Alles in gediegener und stilvoller Atmosphäre. Als Beobachter der Szenen werden sogar die Stunden kürzer!

MIXED PICKLES

Dänische Biere nun in Rücknahmeflaschen

Die dänischen Carlsberg- und Tuborg-Biere sind ab sofort in umweltfreundlichen Rücknahmeflaschen erhältlich. Somit kann die Brauerei Hürlimann als Generalimporteurin mit der Einführung von Rücknahmeflaschen (in Europa norm) ihren Schweizer Kunden die dänischen Spitzenbiere nun in zeitgemässer Verpackung liefern.

Zur Förderung dieser umweltfreundlichen neuen Gebinde wurde die Pfandbelastung für Harassen und Flaschen gleich wie für Schweizer Produkte festgesetzt.

pd

Zuckerfirma zahlt wegen Umweltverbrechen

Eine grosse amerikanische Zuckerfirma muss 3,75 Millionen Dollar (5,5 Millionen Franken) wegen der illegalen Beseitigung gefährlicher Abfälle zahlen. Das ist die bisher höchste Geldstrafe, die von der USA-Bundesregierung verhängt wurde, teilte die USA-Umweltschutzbehörde Environmental Protection Agency (EPA) in Washington mit.

Die «United States Sugar Corporation» bekannte sich ausserdem in acht Fällen schuldig, im Bezirk Palm Beach (Florida) in den Jahren 1986 bis 1989 giftige Abfälle unerlaubt deponiert zu haben. Die bisher höchste Strafe von drei Millionen Dollar hatte die United Technology Corporation (Connecticut) am 14. Mai 1991 bezahlt.

sda

Hamburg: Weinmesse als Orderplatz

Die Schweizer Weinbauern verkaufen jährlich rund zwei Millionen Flaschen oder ein Prozent der Weinproduktion ins Ausland. Ziel des Verbandes Schweizer Weinexporteure ist es jedoch, die Ausfuhr mittelfristig auf vier Prozent der Gesamtproduktion zu steigern. Die Aussichten dafür sind gut, da speziell die Deutschen vermehrt Schweizer Wein trinken wollen.

Die Internationale Weinmesse in Hamburg bietet den Schweizer Weinexporteuren Hilfe bei der Verwirklichung ihrer Ausfuhrpläne an. Als Informations- und Orderplatz für Weinexperten und Einkäufer findet die Messe vom 7. bis 9. Februar 1992 in Hamburg statt. An der «Wein '92» präsentieren

400 Anbieter aus Deutschland, Europa, und Übersee ein umfassendes Angebot an Wein, Champagner, Sekt, Spirituosen und dazupassenden Delikatessen.

pd

Bongrain-Gruppe übernimmt Hirz

Der französische Käseproduzent Bongrain hat die zur CPC Schweiz gehörende Hirz Frischprodukte AG übernommen. Bisher hielt die Bongrain-Gruppe im Rahmen eines Kooperationsabkommens mit der CPC Schweiz eine substantielle Minderheit am grössten nicht genossenschaftlich organisierten Schweizer Hersteller von Frischmilchspezialitäten.

Die Hirz Frischprodukte AG erzielte 1990 einen Umsatz von 88 Millionen Franken. Ihre Produkte werden unverändert auf dem Schweizer Markt zu finden sein.

sda

Chaîne des Rôtisseurs in St. Gallen

Das Hotel Gallo in St. Gallen gehört als neues Glied der Chaîne des Rôtisseurs an. Urs Krämer, seit sieben Jahren der Besitzer des Hotels, ist als professionelles Mitglied in die Vereinigung aufgenommen worden. Im Restaurant Galletto pflegt er eine Küche mit italienischen Spezialitäten. Sein Weinkeller umfasst über 120 verschiedene Weine mit dem Schwergewicht italienischer Provenienzen.

Die Bailliage des Saint-Gall umfasst die Kantone St. Gallen und Appenzel und zählt 11 professionelle und rund 84 nichtprofessionelle Mitglieder, die das Braten am Spieß oder auf dem Rost pflegen.

RS

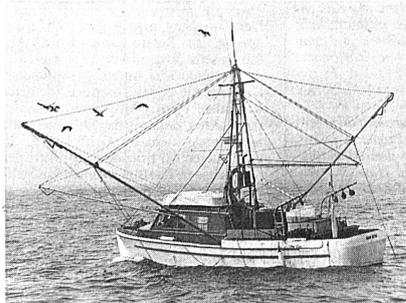
72 Liter Wein pro Zürich-Hektar

Das Rebjahr 1991 hat dem Kanton Zürich zum vierten Mal hintereinander überdurchschnittliche Resultate gebracht, wie die Kantonale Informationsstelle mitteilte. Der Ertrag in den 87 Rebgemeinden lag mit 43 915 Hektolitern um einen Drittel über dem Durchschnitt der vergangenen zehn Jahre.

Pro Hektar wurden 72 Liter Wein gekeltert, rund ein Fünftel mehr als im Schnitt seit 1981. Die Ochslegrade erreichten nicht die Rekordwerte von 1990, liegen aber ebenfalls über dem Zehnjahresdurchschnitt.

sda

Wildlachs Kanada



Ein Geschenk der Natur – von Staates wegen kontrolliert

Vor den Küsten der kanadischen Provinz British Columbia können die Fischer aus dem Vollen schöpfen. Lachs ist in grossen Mengen vorhanden; weil aber ein Naturprodukt, wird ihm auch viel Sorge getragen. Die kanadische Regierung hat in enger Zusammenarbeit mit der Fischerei-Industrie und den lokalen Behörden ein sehr komplexes und streng überwachtes Programm in die Wege geleitet. Zum Beispiel wird in staatlich kontrollierten Brutanstalten, die in den verschiedenen Lachsflüssen erbaut wurden, für eine gesunde Vermehrung

des Wildlachs gesorgt. (Bild links oben). Andererseits werden künstliche Laichplätze angelegt, auf denen der Lachs ideale Bedingungen vorfindet.

Genauso streng kontrolliert werden die verschiedenen Fangarten. Etwas mehr als ein Viertel der Fische wird mit der Angel, nach der Trollingmethode, gefangen (links unten). Von einem fahrenden Troller aus werden vier bis sechs Leinen nachgezogen, die mit Bleigewichten versehen sind. Am Ende jeder Leine befinden sich wiederum fünf oder sechs Unterleinen, an denen die einzel-

nen Köder befestigt sind. Der so mit der Angel gefangene Lachs wird noch auf dem Boot sofort geschlachtet, ausgenommen und gekühlt (teilweise auch unverzüglich tiefgefroren). Die Angelfischerei ist weitaus die schonendste, da der Fisch – im Gegensatz zu den herkömmlicheren Methoden – nicht verletzt und sein Fleisch unversehrt bleibt.

Ein königlicher Fang selbst für einen abgehärteten Berufsfischer (rechts): Dieser Königslachs wiegt an die 30 Pfund.

Bilder Felix Widler

SCHLEMMERWOCHEN

1. 1.–28.	2. Saison des moules	Aulac	Lausanne
1. 1.–26.	1. Musicalwochen	Säntis	Unterwasser
1. 1.–25.	1. Frankreich	Schweizerhof	Wetzikon
1. 1.–25.	1. Dali à la carte	Kreuz	Egerkingen
4. 1.–31.	1. Indischer Curry	Erlibacherhof	Zürich-Erlenbach
4. 2.–26.	2. New Orleans	Bahnhofbuffet	Zürich
8. 2.–23.	2. Tessin	Säntis	Unterwasser
29. 2.–15.	3. Pasta Festival	Säntis	Unterwasser
7. 4.–24.	4. Lammbuffet	Bahnhofbuffet	Zürich

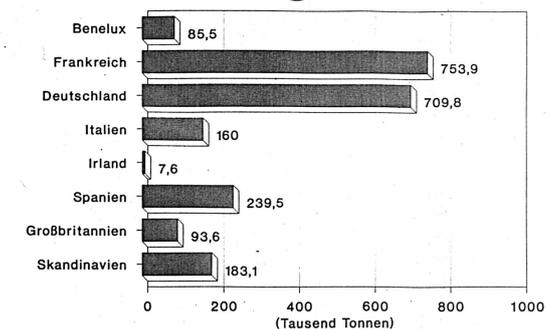
Tiefkühlkost

Gesunde Ernährung aus dem Eisfach

Die steigende Nachfrage nach natürlicheren und Zusatzfreien Nahrungsmitteln hat nun auch den Markt für Tiefkühlkost erreicht. Einem neuen Bericht des Marktforschungsunternehmens Frost & Sullivan zufolge wird auf dem Markt für Tiefkühl-Fertiggerichte bereits organisch angebautes Obst und Gemüse, Biofleisch und Fleisch von freilaufendem Geflügel verlangt.

Die Westeuropäer üben inzwischen weniger körperlich anstrengende Berufe aus und haben somit auch einen geringeren Energiebedarf bei der Ernährung. Daher ist damit zu rechnen, dass die Nachfrage nach kalorienarmer Tiefkühlkost, einschliesslich Leichtmussen und Eiscremes, weiter ansteigt. Dies hat das Marktforschungsunternehmen Frost & Sullivan International in London kürzlich mitgeteilt.

1989 wurden in dreizehn europäischen Ländern mit Geflügel, aber ohne Schlachtkörperfleisch und Eiscreme insgesamt 6,87 Millionen Tonnen tiefgefrorene Lebensmittel verbraucht. Bis 1995 wird sich diese Zahl auf mehr als 9,1 Millionen Tonnen erhöhen. Der Verbrauch an Eiscreme belief sich 1989 auf 2,4 Millionen Liter und wird bis 1995 voraussichtlich auf 2,76 Millionen Liter ansteigen.



Der europäische Markt für Tiefkühlkost - Mengenwachstum 1989-1995. Grafik Frost & Sullivan

Pro-Kopf-Verbrauch 21 Kilo

Das Volumen des europäischen Marktes für Tiefkühlkost und Eiscreme betrug 1989 schätzungsweise 21,5 Milliarden Dollar und wird nach Ansicht von Frost & Sullivan bis 1995 auf 27 Milliarden Dollar anwachsen. Da jeder Amerikaner 50,9 Kilogramm tiefgefrorene Lebensmittel pro Jahr verbraucht, während der Pro-Kopf-Verbrauch in Europa nur bei 21 kg liegt, ist Frost &

Sullivan davon überzeugt, dass der Anstieg von 33 Prozent während des sechs-jährigen Berichtszeitraums leicht erreicht werden kann.

Kartoffelprodukte legen zu

1989 waren die grössten Produktsektoren tiefgefrorenes Obst und Gemüse, die 22,1 Prozent des Marktes ausmachten, gefolgt von Kartoffelprodukten (19,1 Prozent) und Fischen und Meeres-

tieren (14,9 Prozent). In jedem dieser drei Sektoren wurden mehr als eine Million Tonnen Produkte verkauft. Das höchste Volumenwachstum erwartet der Marktforscher bei den Kartoffelprodukten, die während des Berichtszeitraums um 635 000 Tonnen ansteigen werden.

An zweiter Stelle dürften die Fertiggerichte stehen, deren Verbrauch um 598 600 Tonnen wachsen wird. Obst und Gemüse dürften einen Zuwachs von 439 000 Tonnen erreichen. Beim prozentualen Wachstum bestehen die besten Aussichten allerdings bei tiefgefrorenen Desserts, Fertiggerichten und Backwaren. Geflügelprodukte werden während des Berichtszeitraums den geringsten Zuwachs verzeichnen.

Steigende Nachfrage

Frost & Sullivan geht davon aus, dass die Nachfrage nach Tiefkühlkost in Einzel- und Portionspackungen weiterhin erheblich steigt und in Sektoren wie Fertiggerichten und Fertigmusis im Jahr 2000 mehr als die Hälfte aller Produkte ausmachen könnte. Dem Bericht zufolge könnte die steigende Nachfrage nach tiefgefrorenem Fisch befriedigt werden, wenn die Anbieter in ihrer Werbung mehr auf die nicht-traditionellen und exotischen Fischarten hinweisen, da die meisten Kunden kaufen, was ihnen bekannt ist. *KM, Frankfurt*

Fleischmarkt

Naturbeef und Pferdefleisch

Wenn die Gatt-Verhandlungen nach dem Willen der Agrar-Exportländer verlaufen, werde in der Schweiz eine flächen-deckende Landwirtschaft nicht mehr möglich sein, befürchtet der Schweizerische Bauernverband. Rund 100 000 Hektaren Anbaufläche würden wegen steigender Erträge in der Landwirtschaft bis zum Ende des Jahrzehnts freigelegt werden müssen.

Zurzeit arbeitet der Bauernverband an seinem Produktionsprogramm 2000, in dem er Nutzungsmöglichkeiten für die frei werdende Fläche vorschlägt. Zur Deckung der Nachfrage nach Natura Beef könnten zusätzlich 41 000 Ammen- und Mutterkühe samt Nachzucht gehalten werden. Damit erhielten 4000 Milchbetriebe die Möglichkeit, auf Mutterkuhhaltung umzusteigen.

Der Inlandanteil von Pferdefleisch soll von 20 auf 40 Prozent gesteigert werden. Auch Schaf-, Ziegen- und Damhirschhaltung soll gefördert werden. Allerdings mache sich der Bauernverband gemäss dem landwirtschaftlichen Informationsdienst (LID) keine Illusionen über den Beitrag dieser Tiergattungen an die alternative Flächennutzung. *sda*

Vollwertküche

Marc Gallus hilft beim ersten Schritt

Die Vollwertküche ist heute kein Spezialgebiet mehr, dem sich einzelne Individualisten verschrieben haben. Wer seine Speisekarte der neuzeitlichen Küche und dem Konsumverhalten des modernen Gastes anpassen will, ist dazu aufgefordert, vollwertige Elemente in seinen Speiseplan einfließen zu lassen.

Wenn die Bedürfnisse und Wünsche einer Restaurantkundschaft dem durchschnittlichen Menüangebot gegenübergestellt werden, sieht es mit letzterem oft

nicht sehr befriedigend aus. Die Gastronomie muss dem Wunsch der Gäste nach qualitativ hochstehenden Produkten und deren schonenden und schmackhaften Zubereitung vermehrt nachkommen. Mangels Kenntnis oder durch Vorurteile begründet, sind viele Köche und Restaurateure diesen neuen Anforderungen nicht gewachsen.

Die kulinarischen Beratungen und Fachseminaren von Marc Gallus sollen hier weiterhelfen. Mit seiner langjährigen Erfahrung als Kursleiter für neuzeitliche Ernährung an der Privatkoch-

schule Kaltenbach und Gallus AG in Luzern und seiner eigenen Küchenpraxis in verschiedenen Häusern Europas erstellte er praxisnahe und reelle Konzepte für jede Betriebsgrösse. Er erteilt eine unabhängige Produktberatung, gibt Menüvorschläge mit genauen Rezepturen und trainiert die Köche direkt im Betrieb. Auf diese Weise kann die «neue» Küche sofort und unter den tatsächlich gegebenen Umständen umgesetzt werden.

Wer seinen Gästen eine farbenfrohe und ansprechende Vollwertküche mit

kulinarischem Niveau anbieten möchte, hat die Möglichkeit, Marc Gallus für eine oder zwei Wochen in seinem Betrieb zu engagieren. Für die Küchenbrigade bietet dies gleichzeitig eine wertvolle Weiterbildung «en passant». Im weiteren bietet Gallus Ideen für alle Bereiche der Küche. So zum Beispiel saisonal angepasste und kundenorientierte Menüangebote oder die Angebotsplanung bei Neueröffnungen. Weitere Informationen sind erhältlich bei der Kulinarischen Beratung Marc Gallus, 6003 Luzern, Tel. (041) 44 78 50. *RS*

MIXED PICKLES

Seltene Apfelsorten mit Gratisaktion erhalten

Mehr als 200 verschiedene Apfelsorten gibt es in der Schweiz, einige davon drohen jedoch zu verschwinden. Um diese seltenen Sorten vor dem Aussterben zu bewahren, bietet der Botanische Garten des jurassischen Museums für Naturwissenschaften in Pruntrut Interessierten Keimlinge von 18 bedrohten Sorten an.

Unter den Angeboten findet man unter anderem auch die «Rose der Ajoie», von der es in der ganzen Region nur noch zwei oder drei Bäume gibt. *sda*

(M)EINE MEINUNG

Gedanken zur Infotel an der IGEHO 91

Aus den vielen Gesprächen mit Besuchern und Ausstellern stossen wir immer wieder auf zentrale Fragen und Problemstellungen im Einsatz neuzeitlicher Informatikhilfsmittel. Dazu einige Eindrücke, Gedanken und Überlegungen.

Mit atemberaubender Geschwindigkeit entwickelt sich die Informatik weiter, und das Anbieterkarussell dreht im Kreise. Nur noch etwa die Hälfte aller Aussteller sind bekannt aus den Vorjahren. Aber auch innerhalb der bekannten Namen und Grössen haben sich viele Dinge verändert und für Unruhe und Unsicherheit gesorgt. Wer wird wohl an der Infotel 1993 noch dabei sein? Viele kleinere, mittlere und grössere Anbieter versuchen ihr Glück immer wieder im Hotelmarkt, und mit wenigen Ausnahmen wird auch diesen nur ein geringer Erfolg beschieden sein. Kein Wunder also, stehen heute die meisten Hotelbetriebe mit ihren bisherigen EDV-Lösungen im Regen und wissen nicht mehr, wie es weitergehen soll. Von all den namhaften Unternehmen hätte man mehr erwarten dürfen, von deren Grösse und deren finanziellen Potenz, aber auch von der unternehmerischen Verantwortung und der Geschäftsethik her gesehen. Dank vertrauenswürdigem Auftritt haben sie einige Hotelbetriebe mit Informatik ausgerüstet, um diese heute völlig ihrem eigenen Schicksal zu überlassen. Alle bisherigen Anbieter mit eigener Software-Entwicklung, die lediglich als kleine Abteilung innerhalb einer mittleren oder grösseren Unternehmung Produkte entwickelt und angeboten haben, bleiben auf der Strecke. Darunter finden wir Hardware-Hersteller, Treuhänderunternehmen, Telematik-Konzerne, Vertriebsgesellschaften und Software-Hersteller. Damit diese jedoch ihre Gesichter einermassen wahren können, versuchen sie nach der eigenen

Produktionsaufgabe (in der Regel infolge der zu kostenintensiven Software-Herstellung) schnell eine ausländische Vertretung zu übernehmen, um wenigstens so noch die bisherigen grossen Verluste einermassen abzudecken. Doch ebenso schnell wie das Steuer erst kürzlich gedreht wurde, wird es sich wiederum drehen beim nächsten Windstoss, der schon vor der Tür steht mit komplexen Servern und Netzwerksteuerungen sowie Integration verschiedener Teilbereiche (Telematik, Kassenserver, Videotechnik, Haus- und externer Datenbanken), und man wird sich dann ganz vom Hotelmarkt zurückziehen mit dem Resultat: Es stehen noch mehr Betriebe mit Teillösungen im Regen.

Heute entwickeln nur noch diese Anbieterkategorien ihre Produkte weiter, die sich voll und ganz dem Marktsegment Gastronomie und Hotellerie verschrieben haben. Diese Anbieter gehen auch auf die tatsächlichen branchenspezifischen Bedürfnisse ein und bieten eine langfristige Lösungsalternative an. In der Schweiz gibt es nur noch wenige Anbieter, die für alle Arbeitsgebiete in der Gastronomie und Hotellerie Lösungen entwickeln und diese vor Ort bei ihren Kunden einführen.

Die Hotelinformatik soll als einfaches Hilfsmittel dienen und nicht Selbstzweck oder Spielgerät werden. Unser Ratschlag gilt demzufolge: Arbeiten Sie heute schon auf eine sinnvolle integrierte Gesamtlösung hin, indem sie alle Teilbereiche optimal aufeinander abstimmen, um daraus die grösstmögliche Effizienz im eigenen Interesse und zum Wohl der Gäste zu gewinnen. Informationen und Kommunikation gelten in der Gastronomie und in der Hotellerie als wichtigste Rohstoffe. *Walter Berger
Rebag Data AG*

MANAGEMENT

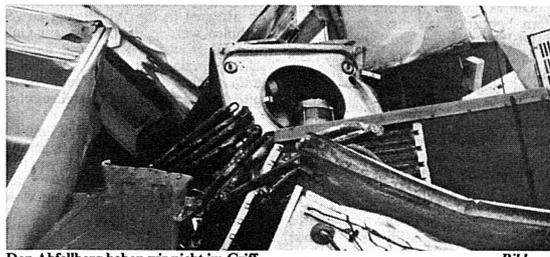
Abfallberg

Informationshungrige F&B-Manager

Rapide Kostenerhöhungen, konsequente Durchsetzung des Verursacherprinzips, professionelle Beratungsinstanzen: Abfallvermeidung und -beseitigung sind in der Hotellerie und Gastronomie zu Dauerthemen geworden. Anlässlich eines Seminars der Food & Beverage Manager Association (FBMA) verdeutlichte ein Experte einmal mehr die Problematik und vermittelte gleichzeitig realisierbare Lösungsansätze.

STEPHAN WEHRLE

Der Zürcher Umweltpolizeist Dr. Hans Spreng, im Beratungsdienst des Abfuhrwesens tätig, nimmt kein Blatt vor den Mund. Mit unmissverständlicher Deutlichkeit demonstrierte er den anwesenden FBMA-Mitgliedern anhand von Fakten, dass wir das Dreckgeschäft noch lange nicht im Griff haben. So produzieren wir trotz dem seit Mitte der 80er Jahre in Kraft getretenen Umweltschutzgesetz, trotz zahlreichen Verordnungen immer mehr Abfall; im Kanton Zürich sind dies beispielsweise rund 420 Kilogramm pro Person im Jahr. Von den rund 2,85 Mio Tonnen Siedlungsabfällen pro Jahr, davon rund 50 Prozent aus dem gewerblichen Bereich, entfallen je ein Drittel auf organische Abfälle, ein Drittel auf Karton und Papier, etwa 15 bis 20 Prozent auf Kunststoff und lediglich 8,7 Prozent auf Glas. Aber nicht genug. In Kenntnis der Problematik lassen wir es nach wie vor zu, dass Gifte in tausendfacher Konzentration den Lebensmitteln (sprich Mittel zum Leben) zugeführt werden. Die lapidare Erklärung dieser Widersprüche: Abfall ist zu billig. Im Gegensatz zu den allgemeinen Lebenshaltungskosten ist ausgerechnet der Kehricht für den Verursacher in den letzten 15 Jahren kaufkraftmässig nicht angestiegen, sondern billiger geworden. Das soll nun anders werden. Mit den verschiedensten Verordnungen (zum



Den Abfallberg haben wir nicht im Griff.

Bild zvg

Beispiel Luftreinhalteverordnung, Lebensmittelverordnung) als flankierende Massnahmen zum Umweltschutzgesetz, soll das Abfallproblem in den Griff bekommen werden. Radikalste und zugleich logischste Umsetzung: Die anfallenden Kosten - Ende des vergangenen Jahres kostete eine Tonne in der Deponie rund 100 Franken - werden viel stärker als bisher auf den Verbraucher abgewälzt. So soll die Sackgebühr nach Bern und Basel ab 1993 auch in der Region Zürich eingeführt werden.

Ob das Kehrichtproblem jedoch auf diese Weise gelöst und die Bevölkerung mit einer Gebühr genügend sensibilisiert werden kann, wird auch von den Verantwortlichen des Abfuhrwesens der Stadt Zürich bezweifelt. Hans Spreng ist denn auch der Meinung, dass, wieder einmal, das Problem an der berühmten Wurzel angepackt werden muss. Auf dem Gebiet der produktbegleitenden Information, so Spreng, muss noch viel Aufbaubarbeit geleistet werden; die Informationsverantwortung der Produzenten, aber auch der Grossverleiher, wird noch nicht in ausreichendem Mass wahrgenommen.

Lösungen statt (de)moralisieren

Aber statt nur den Mahnfinger zu heben, gibt der Berater des grössten Ent-

sorgungsbetriebes der Schweiz den FBMA-Mitgliedern auch lösungsbezogene Ansätze mit auf den Weg. So kann beispielsweise das Recycling der Büchsen in der Gastronomie auf denkbar einfache Art gelöst werden: Etiketten entfernen, mit der Alupresse (diese wird von der Igora, der Genossenschaft für Aludosen-Recycling, gratis zur Verfügung gestellt) einstampfen und entweder zur Alusammelstelle bringen oder abholen lassen. Spreng widerlegt auch das hartnäckige Gerücht, wonach das Reinigen von Mehrwegflaschen mit einem grossen Energieaufwand verbunden sei. Ein Energievergleich hat gezeigt, dass die Mehrwegflasche, die zwanzigmal im Einsatz ist, etwa 10 Prozent der Energie verursacht, die für die Produktion einer neuen Flasche gebraucht wird. Grundsätzlich wird der Gastronomie empfohlen, die Trennung der Stoffe bereits im Betrieb so weit als möglich zu realisieren. Das Abfuhrwesen der Stadt Zürich (AWZ) bietet als weitere Dienstleistung zwei Verzeichnisse mit dem Titel «Die richtige Adresse» mit Beratungsfirmen für eine ökologische Materialbewirtschaftung sowie Recyclingbetrieben an. Die AWZ-Leute helfen bestimmt auch Gastronomiebetrieben, die nicht im Grosseurium Zürich angesiedelt sind, mit fachkundigem Wissen weiter. *o*

Frage der Woche



Tay Kok Beng, Chef de cuisine im Asian Place, Ramada Renaissance Hotel in Zürich: «In Zürich gibt es eine Vielzahl asiatischer Restaurants. Wo durch hebt sich das Asian Place von der Konkurrenz ab?»

»Im Gegensatz zu Häusern, die sich auf die Küche einer Region spezialisiert haben, findet der Gast bei uns Gerichte aus verschiedenen fernöstlichen Regionen, darunter Thailand, Malaysia, Singapur, Hongkong, Indonesien und Japan. Meine Herkunft – ich stamme aus Singapur – hängt nicht unwesentlich mit

dieser Angebotsgestaltung zusammen. Als Stadtstaat mit bunter Völkergemisch wird in meiner Heimat die thailändische Küche ebenso gepflegt wie die indonesische. Damit unsere Gäste aus dieser breiten Gerichtpalette auch wirklich aus dem vollen schöpfen können – in diesem Fall im wahrsten Sinn des Wortes –, offerieren wir jeden Donnerstag abend ein asiatisches Buffet; zum Preis von 65 Franken ist der Kunde à discretion.

Das Angebot wechselt von Woche zu Woche, natürlich präsentieren wir stets Gerichte verschiedener Herkunftsländer. Mit durchschnittlich 100 Gästen pro Buffet-Abend scheint unser Donnerstag-Angebot einem echten Bedürfnis zu entsprechen. »

Interview Marianne Ming-Hellmann

West-Ost-Küche

Zwischen Dim Sum und Italien in Hongkong

Der Aargauer Stefan Herzog kreiert im Fischerdorf Stanley auf der Insel Hongkong im südeuropäischen Schlemmerlokal French eine der innovativsten wie leichtesten West-Ost-Küchen. Dezent, aber bewusst vereint er orientalische Gewürze und Dekorationen mit dem kontinentalen Kochstil zu einem verblüffenden Ganzen.

«Mein Kochstil ist ein Spiegel meiner Berufslaufbahn», summiert Stefan Herzog, «wo besonders Berns Schweizerhof, Zermatts Mont Cervin und Hongkongs Peninsula mich prägen.» Unter seinen Vorbildern figurieren neben dem früheren Peninsula-Chefkoch *Erich Schaeli* vor allem *Peter Hart*, dessen Kochkünste in Peninsulas Gaddi's unvergessen sind. Stefan Herzog ist ein zwar sehr bescheidener Mensch, doch in Hongkong zählt man ihn zu den führenden Küchenchefs. «Gewiss hat meine Küche orientalische Einschläge, doch ich vermeide die riskoreiche totale „East meets West“-Küche.»

Auf seiner French-Karte sucht man vergeblich nach 9-Gang-Menüs oder der Nouvelle Cuisine, da er eine moderne wie frische Kontinentalküche mit dezentem italienischer Note vertritt. In praktisch allen seinen Gerichten findet man eine Spur von orientalischen Gewürzen, insbesondere vietnamesische und arabische, doch asiatische Dekorationen verwendet der Aargauer grosszügig.

Dim Sum mit Gemüse

«Thailands Frischeheit und hohe Anrichtkunst fasziniert mich», kommentiert Stefan Herzog, «während Chinas Kochstil zwar interessant, aber zu wenig natürlich angerichtet wird.» Bei all seinen Gerichten besticht die Natürlichkeit der Präsentation ohne Fingerarbeit und grosses Schnickschnack, was eine raffi-

nierte Küche zum Anfassen für jeden Gast schafft.

Stefan Herzogs grosser Durchbruch war zweifellos sein Dim-Sum-Körbchen mit gefülltem Gemüse, das er erstmals an Singapurs letzter Kochausstellung 1990 präsentierte. «Der Mantel meiner Minigemüse sind ihr eigenes Purée», erzählt er, «das ich in Silicon-Formen giesse und dann mit einem passenden Fleisch- oder Fischpurée auffülle.» Rote Peperonis werden mit geräucherter Entenbrust, Maiskölbchen mit Kaviar, Blumenkohl mit Gänseleber oder chinesische Pilze mit geräuchertem Lachs gefüllt. «Nicht nur jedes Gemüse mit Volumen ist geeignet», lacht der Aargauer, «sondern auch japanisches Minigemüse oder Wachtelbrüste.» Für 10 Personen dauert die Vorbereitung dieser Dim-Sum-Gemüse aber rund drei Stunden, weshalb sich dieses Gericht nur für Gesellschaften eignet, wo es ideal den Cocktail ergänzt.

Krebsfleisch an Reissessig

Unter den Vorspeisen dominieren die Meerestiere, wo geräucherte Salmrollen von gehaltvollen chinesischen Pilzen begleitet oder erfrischend pickelndes Krebsfleisch mit knackiger Gemüsegaratur an chinesischem Reissessig angeboten werden. Überall spürt man in seinen Gerichten den asiatischen Einfluss, sei es nun die französische Kräutersuppe mit Thailands «Lemongrass» oder die süßen Essigzwiebeln Chinas zum Ochsenchwanz gefüllt mit Gerste und feingehackten Steinpilzen.

Herzogs Küche ist leicht und gesund: Beispielsweise inspirierte ihn das bekannte Filet Wellington und das Rataouille zu zarten Lammfilets an einem Auberginen-Peperoni-Knoblauch-Purée gerollt in feine Zucchini-Scheiben! Diese variantenreiche Küche zieht täglich Hunderte von Gästen ins romantische French, so dass man ohne eine Reservation kaum Platz findet. UM

Ausbildung



Teilnehmer des Wettbewerbs «Champagne 1991»: Vordere Reihe (v. l. n. r.): André Götli, Ole Grüner, Philippe Le Tixerant (Jury), Patrick Niklaus. Mittlere Reihe: Thomas Raeber, Frank Wagner, Alain Defechereux, Paul Linder, Daniel Caro. Hintere Reihe: Thomas Rieder, Mario Reber, Andreas Reusser. Bild zvg

Weingedächtnis auf Champagne eingestellt

An der Höheren Gastronomie-Fachschule HGF in Thun fand kürzlich die Ausschreibung zum Wettbewerb «Champagne 1991» statt. Die freiwillige Teilnahme an dieser Ausbildungs-idee konnte 15 Studenten der HGF und der Hotelfachschulen Luzern und Glion begeistern.

Studenten der Höheren Gastronomie-Fachschule in Thun, der Hotelfachschulen Luzern und Glion waren letzten Sommer aufgerufen, eine Arbeit zur Entstehung des Weins, seiner historischen Entwicklung und der Branchenstruktur (16 000 Winzer zwischen Epernay und Reims) zu schreiben. 15 interessierte Teilnehmer erhielten zudem die Aufgabe, den Zusammenhang zwischen Bodenbeschaffenheit, Klima und Traubensorten aufzuzeigen.

Im November 1991 fand das grosse Finale des Weinwettstreits statt. Die Oenologen *Judith Gétaz* und *Hans Bätzig* der Ingenieurschulen Changins und Wädenswil fungierten als Jury, zusammen mit *Andreas Stucki*, *Christian Baur*, *Jean-Claude Yorgand* und *René Maillard* – Professoren der beteiligten Schulen – und den Vertretern der Champagne-Region, *Philippe Le Tixerant*, *Alexandre Ott* und *Angelo Polli*.

Die mündliche Prüfung beinhaltete das Degustieren von drei verschiedenen Weintypen: einem Champagne aus der Chardonnay-Traube, einem Champagne

aus gleichen Teilen von Pinot Noir und Pinot Meunier und einem Jahrgangs-Champagne 1982 zu 70 Prozent aus Pinot-Noir-Trauben. Eine schwere Prüfung für die Kandidaten, deren «Weingedächtnis» auf jüngere, grüne Weine getrimmt war. Champagne sollte ihrer Meinung nach neutral sein (Blanc de Blanc ohne Jahrgang). Erst der Vergleich mit den beiden Champagnes mit weinhafem Charakter konnte das Dogma des neutralen Weines durchbrechen und entfachte eine lebhaftige Diskussion zwischen den Kandidaten und den Jurymitgliedern.

Erstaunliche Leistung

«Was mich fasziniert», meinte ein Jurymitglied, «ist die Leistung der eingereichten schriftlichen Arbeiten. Um eine Studie von 20 Seiten zu schreiben, muss der Student Fachliteratur lesen und sicher auch mit Weinprofis aus der Branche sprechen. Eine Beschäftigung, die gut zwei Wochen beansprucht.» Dies sei für einen Studenten nicht selbstverständlich, stecke dieser doch in einem saftigen Ausbildungsprogramm.

Die fünf Gewinner *Alain Defechereux*, *Frank A. Wagner*, *Ole Grüner*, *Paul Linder* und *Mario Reber* wurden zu einer Studienreise in die Champagne eingeladen. Auch in diesem Jahr findet wieder ein Wettbewerb zum Thema Champagne statt, der im Centre International de Glion durchgeführt wird. RS

Leichte Saucen

Feinschmecker tippen auf Dips



Die Sauce ist nicht das Gericht, aber sie macht das Gericht aus. Bild zvg

Für Dips, die kalten Saucen in Feinkultur, sind Joghurt, Quark, halbfetter Sauerrahm oder Blanc battu – natürlich auch gemischt – top. Und noch nie gingen Dips auch so leicht von der Hand: Als Kaltsaucen aus dem Beutel können sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen und mit gartenfrischen Kräutern angereichert portionenweise angerührt werden und kommen so immer frisch auf den Tisch.

Während bei den traditionellen Saucen mastige Zutaten den Ton angeben, rühren ernährungsbewusste Feinschmecker in der kalten wie warmen Küche rundum mit kleinerer Kelle an. Lässt man bei einer Sauce beispielsweise Öl oder Rahm beiseite, sorgen Quark, Joghurt, halbfetter Sauerrahm oder Bouillon für Volumen. Instantsaucen aus dem Beutel enthalten wenig Fett und brauchen nicht mit Rahm angerührt zu werden.

Saucen in ihrer ganzen Vielfalt edelten seit jeder die Speisen, sieht man

von «Sonderfall» England Mitte des 18. Jahrhunderts ab: Hier galt die Sauce als geeignet, «Vorspeisen zu überdecken, die nicht gerade sehr appetitlich aussehen», wie es ein zeitgenössischer Kochbuchautor überliefert.

Streng waren die Sitten hingegen im alten Rom: Wer dem Kaiser eine ungeheussbare Kreation aufstichte, musste so lange selber davon essen, bis ihm ein überzeugendes Rezept einfiel. Besonders schöpferische Saucenköche wiederum wurden mit irdischen Gütern belohnt.

Heute wird die Sauce mehr und mehr personalisiert, und im grossen Küchenorchester tritt der Saucier in seiner ganzen Virtuosität als Solist auf. Die Vielfalt der Saucen entspricht dem Repertoire der Solisten: von süss bis sauer, von pikant bis mild, von sämig bis dünnflüssig, von warm bis kalt. Das alte Motto aber behält seine Gültigkeit: Die Sauce ist nicht das Gericht, aber sie macht das Gericht aus. pd



Gültig vom 3. 1. bis 9. 1. 1992

Rindsragout la

geschnitten
Pack zirka 1300 g VAC
per Kilo

13.80

Poulet-Geschnetzeltes

Brust, Pack zu 1000 g, TK
per Kilo

6.90

Brat-Butter

reine eingesottene Butter
Kessel 5 Kilo
per Kilo

10.49

Ditzler Steinpilze

ganz, extra Qualität
Karton 3 Kilo
per Kilo

34.80

Dorina Sonnenblumenöl

Bibox 10 Liter
per Liter

3.75

Alprose Napolitains

Sack 3 Kilo
per Kilo

11.98

Fleurie

Grand Duc
Beim Kauf von 1 Harasse, gratis
1 Fl. Fleurie les Morsiers 75 cl
Pot 50 cl

4.58

+Wust

Hakle Recycling Toilettenpapier

3lagig, 5 Pack à 10 Rollen
per Pack

3.75

+Wust

Prodega CC in:

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

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/Editor: Schweizer Hotelier-Veren (SHV) Bern

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich

Redaktionsleitung: Werner Friedrich a.i.; Miroslaw Halaba, rédacteur en chef adjoint/ responsable de la rédaction française; Dr. Alexander P. Künzle, Leiter Redaktion deutsch. Redaktion deutsch: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ), Anita Kummer-Schebler (AST), Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Regula Stucki (RS), Stefan Wehrle (SW). Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91. Redaktion française: Miroslaw Halaba (MH), Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fähndrich (JPF).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE), Stellvertretung Stefan Wehrle (SW).

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

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

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

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

Offizielles Organ: Association suisse des directeurs d'office de tourisme (ASDOT); Verband Schweizer Badekurorte (BSB); Swiss Congress & Incentive; Interessengemeinschaft ärztlich geleiteter Kurhäuser der Schweiz (IGKS); HSMA Swiss Chapter; Food and Beverage Manager Association (FBMA); Swiss International Hotels; Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (ASTA); Buspartner Schweiz; Ostschweizer Reisebüro-Vereinigung (ORV).

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

LIEGENSCHAFTENMARKT

St. Moritz

Lokal mit Rest.-Bewilligung in moderner Ladenpassage zu verkaufen.

Hervorragende Möglichkeit für **Fast-Food** (Sandwiches, Pasta usw.), Café oder Apero-Bar.

Gesamtfläche **118,8 m²**

Preis Fr. 9500.-/m²

Auskunft:
Telefon (01) 251 13 67
Telefon (082) 3 77 69 (ab 15. 12.)

Schweizer Hotelier Ehepaar sucht zum

Kauf oder Miete Stadthotel, 40-140 Betten

in Zürich, Bern, Luzern, Genf und deren Umgebung.

Absolute Diskretion wird zugesichert.

Angebote bitte unter Chiffre 42263 an hotel revue, 3001 Bern.

42263/326550

TAOS/N.M./USA

World-Class-Skiessort

Deluxe-Hotel an bester Lage zu verkaufen, 99 Zimmer, Restaurant, Bar, Konferenzräume, Pool usw.

VP US-\$ 4 250 000.-, Nettorendite 14%.

Dallenbach Immobilien, 6300 Zug
Telefon (042) 21 94 10
Fax (042) 22 18 84
Fax (USA) 001 505 293 9553

42504/241210

Gesucht

Lieferanten mit Vertreterstab

für Hotels in der ganzen Schweiz. Ich habe einen interessanten technischen Artikel für Sie zum Mitliefern.

Verlangen Sie Auskunft:

Fax (052) 45 30 10
Lottenbach Kunststoffwerk

42619/332429

Zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant

Region Hallwilsersee.

Einfache «Landbeiz», zirka 120 Plätze (davon Restaurant zirka 40, Saal zirka 80 Plätze, Gartenwirtschaft zirka 40 Plätze).

Umbauansprüche von Ihnen können noch berücksichtigt werden.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 1336 Re, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Hauptstrasse 60, 5734 Reinach.

O 42517/199176

USA/Guest Lodge Ranch

Wir verkaufen zwischen Phoenix, AZ, und Albuquerque, N.M., eine idyllisch gelegene Gäste-Ranch (beliebtes Jagd-, Fisch-, Wandergebiet), bestehend aus Hauptlodge (Restaurant, Lobby), 13 einzelnen Cabins (1- bis 3-Zimmer-Ausführung), Pool, neues 5-Zimmer-EFH, gutes Einkommen, Ausbaumöglichkeiten, mit 3 ha Land, VP US-\$ 495 000.- (mit US-Visa).

Dallenbach Immobilien, 6300 Zug
Telefon (042) 21 94 10, Fax (042) 22 18 84
Fax (USA) 001 505 293 9553

42506/241210

Bestqualifiziertes Schweizer Gastgeber-Ehepaar, sehr kreativ, flexibel und mit dem Willen, das «kleine Bisschen» mehr zu leisten, sucht entwicklungsfähigen

Hotelbetrieb in Pacht

Wir sind an langjährigem Mietverhältnis interessiert.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 42717 an hotel revue, 3001 Bern.

42717/28061

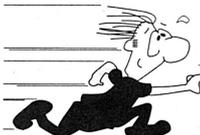
Umbauobjekt zu verkaufen, Region Brugg AG

Restaurant

65 Plätze, 9 Gastzimmer, Bar, Gartenrestaurant, Wirtwohnung.

Chiffre 229432, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5200 Brugg.

O 42676/199176



DIVERS

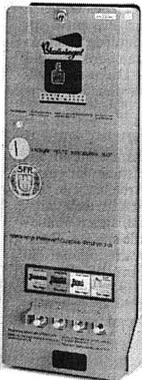
über 20 Jahre

Blausiegel

Präservativ-Automat

- Höhe 73 cm, Breite 23 cm, Tiefe 16 cm
- 4 verschiedene Sorten
- Automat 4sprachig beschriftet
- der Automat wird für Sie gratis montiert
- Beschädigung und Reparatur zu unseren Lasten
- 30% Umsatzbeteiligung.

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

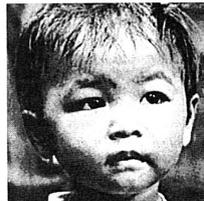


Weiterbildung SHV

in Ihrem Interesse

031 507 111

JAVAN WILL KEINE ZIMTSTERNE,



sondern frisches Wasser. Denn ihm fehlt das Notwendigste zum Überleben. Sie können diesem Kind geben, was es braucht: durch eine Patenschaft für Fr. 45.- im Monat. So sorgen Sie für Ernährung, Ausbildung und unterstützen seine Familie und Dorfgemeinschaft. Information bei World Vision International, Badenerstrasse 87, 8004 Zürich oder 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne.

Name: _____
Str.: _____
PLZ, Ort: _____
Tel.: _____



ANSCHLAGBRETT

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen...

denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs

Intensivtraining für Erwachsene zu 14 Sprachen in 22 Ländern.

Sprachferien für Schüler.

Ein Jahr zur USA-High School.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren.

Farbkataloge erhalten Sie gratis.

Dr. Steinfels Sprachreisen AG

Dufourstrasse 31, Postfach 87314
8024 Zürich - Tel. 01/262 29 44
Fax 01/262 33 22

Französischkurse in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06000 Nice - France
Telefon (003393) 96 33 84
Telex 462265
Fax: 93 44 37 16

31429/123889

SPRACHAUSBILDUNG

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse Anfänger und Fortgeschrittene Kursbeginn wöchentlich/monatlich Exkursionen, Sport, Kultur

ENGLAND * USA * AUSTRALIEN
FRANKREICH * ITALIEN

Dokumentation/Beratung: Annemarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8712 Stafa

42661/223462

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____



«...die Wirteprüfung war gar nicht schwer!»

...sagen R. F. aus G. und B. K. aus U. Sie haben unseren leichtfässlichen Vorbereitungskurs absolviert. Und zwar zu Hause, in der Freizeit. Also beruhsbegleitend und ohne Verdienstausfall. Modernster, hochentwickelter Fernunterricht macht dies möglich. Wenn auch Sie die Wirtprüfung ohne Mühe bestehen wollen, um ein Café oder Restaurant führen zu können, dann verlangen Sie mit dem untenstehenden Gutschein unverbindlich und kostenlos - weitere Informationen.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung
Raffetstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/465 53 91



Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren leichtverständlichen Wirtkurs.

Name: _____

Vorname: _____ Alter: _____

Strasse: _____ 5412

PLZ/Ort: _____

Inserieren bringt Erfolg!

29. 2. 1992

Klassenzusammenkunft

aller Aargauer Konditor-Confisseries (-innen)

Aus Anlass des Verbandsjubiläums 100 Jahre Aargauer Konditor-Confisseries-Meister organisieren wir eine Klassenzusammenkunft aller Konditor-Confisseries (-innen), die im Kt. Aargau ihre Lehre absolviert haben.

Wir treffen uns am Samstag, 29. Februar 1992, im Hotel Krone, Lenzburg, ab 18.00 Uhr. Bei keinem Essen und toller Musik bis 02.00 Uhr werden wir einen herrlichen Abend verbringen. Nach der Anmeldung erhalten Sie ein Detailprogramm.

Anmeldung

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ: _____ Wohnort: _____

Lehrzeit von/bis:

Bitte sofort anmelden an:
Berufsschule, Confiseur 92
Postfach, 5004 Aarau

41912/329479

Hit-parade du tourisme

Les petits séduisent

Les petites entreprises gagnent toujours plus le cœur des agents de voyages suisses, au dépens des plus grandes. C'est ce que révèle la cinquième édition de notre enquête «Qui sont les meilleurs dans le pays?» destinée à mesurer la cote de popularité d'entreprises touristiques dans tous les domaines: hébergement, bus, voitures de location, assurances, etc.

Chez les tours-opérateurs, Kuoni, qui conserve de justesse sa première place, perd continuellement de son crédit. Air-tour Suisse disparaît lentement mais sûrement du cercle des grossistes préférés, alors que Esco se profile clairement et atteint la seconde place.

Swissair n'a pas encore tout à fait surmonté son malaise: elle est la deuxième compagnie aérienne préférée des agents de voyages suisses, après Singapore Airlines.

Sur 230 personnes ayant retourné leur bulletin de participation à l'enquête, seules 188 (212 en 1990) ont pu être prises en compte car elles répondaient à un critère obligatoire: travailler au guichet d'une agence de voyages ou dans le domaine commercial. Tous les bulletins ne mentionnant pas le secteur de travail ont de ce fait été laissés de côté. 154 réponses proviennent de la Suisse alémanique et 34 de la Suisse romande.

Les Suisses romands ont parfois notablement influencé les résultats. Ainsi, c'est grâce à leur soutien important que CTA se situe à la deuxième place des compagnies charter, derrière Balair. De même, la compagnie maritime Chandris est particulièrement populaire en Romandie, d'où provient une voix sur trois. Elle obtient la deuxième place, derrière la Centrale des croisières et devant Colulich.

CH

Voir tableau complet et texte page 7.

Genève

Espace ouvert

Beaucoup de monde l'autre jour à l'aéroport de Genève-Cointrin pour inaugurer l'Espace Albertville, en présence des deux co-présidents des Jeux olympiques, Jean-Claude Killy et Michel Barnier, ainsi que de Jean-Philippe Maître, conseiller d'Etat.

En fait, de quoi s'agit-il? D'une surface réservée au niveau «arrivée» de l'aéroport qui comprend des bureaux et des salons de réception destinés à assister les quelque 30 000 personnes, famille olympique, équipes sportives, journalistes et sponsors qui arriveront par la voie des airs à la veille des Jeux au site d'accueil de l'aéroport de Genève-Cointrin. Un certain nombre de liaisons directes de télécommunications entre Cointrin et Albertville ont été installées, de même qu'une antenne électronique d'information permanente donnant les principaux renseignements sur l'organisation et le déroulement des épreuves.

Si les Jeux et leur cortège de personnalités qui passeront par Genève n'auront pratiquement aucune influence sur les statistiques de l'hôtellerie genevoise, il est d'ores et déjà prévu d'intensifier cette collaboration entre la Savoie et la ville du bout du lac au-delà des Jeux et d'envisager une collaboration au niveau touristique qui serait profitable aux deux régions. C'est du moins ce qu'on laisse entendre les organisateurs des Jeux au moment de cette inauguration qui est l'une des premières manifestations officielles à quelques semaines de l'ouverture de la grande manifestation d'Albertville.

RH

Davos

Bus et taxe de séjour

La région de Davos, qui accueille la majeure partie des touristes fréquentant les Grisons, a mis au point un mode de paiement original pour les encourager à utiliser les transports publics. Les frais de TP seront intégrés à la taxe de séjour, obligatoire par ailleurs dans toutes les communes de Suisse. Les touristes recevront alors automatiquement un abonnement de bus valable pour toute la durée de leur séjour.

ats

Leysin

Redistribution des cartes

«A certains endroits, on souhaiterait que les choses aillent un peu plus vite; en d'autres lieux, comme à Leysin, on aimerait parfois que les choses aillent un peu moins vite.» Ainsi s'est exprimé il y a quelques jours le conseiller d'Etat vaudois sortant Marcel Blanc en inaugurant la nouvelle télécabine Berneuse-Express devant un parterre de personnalités du tourisme et de l'économie.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Cette allusion visait tout particulièrement le projet de liaison par train jusqu'au sommet de la Berneuse mais revêtait également une saveur particulière dans le contexte leysenoud de ces derniers semaines: la station a véritablement pris le rythme du galop depuis le début du mois de décembre, au travers notamment d'une restructuration complète de son infrastructure touristique et de ses installations sportives.

Le fait est là: au bénéfice d'une «histoire» depuis longtemps placée sous le signe de la reconversion, Leysin entend aujourd'hui se doter des moyens et des structures à même de tenir compte des nouvelles données touristiques de cette fin de siècle. En sachant que rien n'est jamais acquis, comme vient d'ailleurs de le rappeler fort judicieusement la décision des dirigeants du Club Méditerranée de renoncer à leur présence dans la station après une fidélité de trente-cinq ans. Rendue publique il y a quelques jours, la nouvelle n'a visiblement pas créé de traumatisme dans les rues du village. En revanche, elle a stimulé tous ceux qui pensent que la station se doit de définir une politique touristique cohérente et une image de marque claire et précise.

Déménagement de l'OT

C'est d'ailleurs dans ce contexte que s'inscrit la restructuration opérée à l'enseigne de «Gestion sportive Leysin SA», une nouvelle entité économique appelée à prendre le relais de «New Sporting Club Leysin SA» et qui devrait déboucher sur la création d'une véritable «Maison du tourisme», avec regroupement de toutes les forces dans le nouveau complexe de la Place Large.

Pour bien comprendre la situation, il est nécessaire de rappeler qu'une société privée - New Sporting Club Leysin

Autoroute du Rhône

«Roulez dans la paix du Christ» s'est écrit le cardinal Henri Schwery, l'autre jour à Sion, en bénissant le nouveau tronçon de l'autoroute du Rhône: un tronçon de 3 km pour le prix de 150 millions de francs, dont le grand mérite est de faire éviter Sion à des milliers d'automobilistes en partance pour Sierre ou les stations du Valais central. Les hôteliers sont catégoriques: «C'est un atout de plus pour le Pays des vacances.»

PASCAL THURRE

Fin le temps, où l'on pensait qu'une ville évitée par l'autoroute devenait ville morte. L'expérience enregistrée à l'étranger et en Suisse prouve que si certains commerces souffrent de cette désaffection, habitants et hôteliers n'y voient que des avantages.

Il y a dix ans, la N 9 arrivait à Martigny. Puis ce fut, il y a trois ans, le bond jusqu'aux portes de Sion, côté ouest. Le long ruban de vacances atteint aujourd'hui le secteur d'Uvrier, côté Sierre. Les divers orateurs, soit le conseiller fédéral Ogi, le conseiller d'Etat Bornet, l'ingénieur Delaloye ont souligné les immenses avantages de cette réalisation. Fini les interminables traversées de Sion. Le nouveau tronçon va permettre aux touristes de Crans-Montana, Nendaz, Anzère, Les Agettes, Thyon, les Collons, Grande-Dixence d'arriver à l'embranchement même des routes de montagne. «L'autoroute que nous venons d'inaugurer est un atout capital pour le monde touristique et hôtelier, nous dit Bernard Bornet, chef du Département des travaux publics. Cela fait un moment déjà que des milliers de vacanciers, surtout de Crans-Montana ou de Nendaz, propriétaires de chalets pour la plu-



Leysin se dote de nouvelles structures touristiques. Le coup de ciseau de Lise-Marie Morerod lors de l'inauguration de la télécabine Berneuse-Express en fait foi.

Photo ASL

(NSCL) - s'est vue confier il y a trois ans la gestion de toutes les installations sportives communales, c'est-à-dire les deux centres sportifs de la station (comportant notamment une patinoire et une piscine) et le minigolf. Malgré une expérience de plusieurs années et des succès rencontrés en d'autres lieux de Suisse romande, cette entité économique s'est peu à peu trouvée confrontée à des difficultés financières croissantes, provoquées d'une part par une évaluation initiale trop optimiste des coûts d'exploitation, d'autre part par des charges régulières très élevées, découlant notamment des frais d'énergie. Difficile il est vrai de rentabiliser des équipements d'utilité publique comme une patinoire et une piscine! Difficile aussi de réduire des horaires ou de limiter des effectifs lorsqu'il s'agit de répondre aux exigences légitimes d'une clientèle touristique avide de loisirs...

Là-dessus est venue se greffer la situation délicate de l'office du tourisme, lui aussi en proie à des problèmes de financement. Et dès lors est apparue la nécessité d'innover en regroupant toutes les forces, au travers d'un Comité de gestion, rassemblant la commune, le New Sporting et les autres partenaires, privés ou semi-publics, susceptibles de tirer à la même corde, avec - à la clé - création de la nouvelle société «Gestion sportive Leysin SA», dotée d'un capital d'un million de francs.

Un vendeur pour la station

Un tel montage n'aurait guère d'intérêt s'il n'était pas précisément conçu dans l'optique de la création d'une «Maison du tourisme» appelée à succéder à l'actuel office. Selon René Vaudroz, président choisi pour diriger le nouveau Comité de gestion, le regroupement voulu «permettra notam-

ment de garantir une meilleure concentration des services, l'office du tourisme étant à même de fonctionner comme une véritable banque de données, avec un seul interlocuteur pour la clientèle». Député et municipal, par ailleurs directeur de la Société des téléphériques de Leysin, il espère également que la formule permettra d'économiser suffisamment (en particulier par un regroupement du personnel) pour dégager de nouveaux moyens financiers et assurer l'engagement d'un «vendeur de la station», comme cela est le cas en de nombreux hauts lieux du tourisme de montagne.

Alors que l'hiver s'annonce pas trop «vert», Leysin a apparemment tous les atouts dans ses mains pour conserver la place qui est la sienne dans le concert des stations romandes. Et l'avenir ne mettra pas long à démontrer si les cartes ont été bien redistribuées à l'heure de la morosité conjoncturelle.

□

La ville de Sion ...débouchée

part, attendaient ce nouveau tremplin. Il fallait dix minutes ou une demi-heure pour traverser la capitale. En deux minutes, on évite désormais Sion. Ajoutez à cela la qualité de vie nouvelle que va connaître la capitale du fait que des milliers de véhicules par week-end vont désormais l'éviter. La N 9 sera à Granges en 1994 et à Sierre en 1997.

Les hôteliers du silence

«Vous ne trouverez pas un hôtelier qui soit content de l'autoroute, nous dit Eddy Peter, directeur de l'Office du tourisme de Sion. Il est temps que la ville revienne au Séduinois. La capitale mise de plus en plus sur le créneau des villes heureuses, des villes calmes, des villes à congrès, à séminaires. Non seulement l'autoroute nous les amène actuellement en un temps record mais elle préserve leur séjour de trop de bruit. Enfin le silence pour bien des établissements. Il n'y aura pas de préjudice important. Fini le temps en effet où l'on descendait dans

un hôtel parce qu'on avait vu l'enseigne en bord de route. Les clients aujourd'hui savent où ils vont loger et réservent les hôtels les plus calmes. Sion redevient enfin une ville de vacances. A noter aussi que l'autoroute met en valeur le Valais. Elle offre aux touristes un coup d'œil fabuleux qu'on ne connaissait pas et que la traversée des localités ne permettait pas d'avoir.»

L'aéroport... ça traîne

L'inauguration de ce nouveau trait d'union routier a donné l'occasion aux personnalités présentes d'aborder, en public ou en coulisses, le dossier de l'aérodrome de Sion. M. Bornet a réclamé ce qu'il appelle «la liaison verticale», le feu vert pour permettre enfin des vols directs entre Sion et Zurich et entre Sion et Genève. Hélas, la sécurité fait toujours défaut. Le dossier est toujours ouvert. «C'est en bonne voie», note M. Bornet en faisant allusion au décret en préparation au Grand Conseil. Ce décret

permettra de faire supporter à l'Etat, à la commune de Sion et aux régions touristiques intéressées la moitié des déficits prévisibles (1,6 million de francs par année). Il sera soumis aux députés au printemps et devrait entrer en application en fin d'année. Pour M. Bornet, l'an qui vient sera celui des vols réguliers à Sion avec intensification progressive des vols charters amenant les skieurs par vagues dans les champs de neige des Alpes. «Je suis déçu des lenteurs qui marquent le dossier de l'aéroport, note M. Peter. Ça n'en finit pas de traîner. J'espère qu'en 1992 enfin, on pourra parler de «Sion et de son aéroport international».

Une chose est sûre: les Valaisans ne manquent pas d'optimisme. C'est Bernard Bornet qui s'écria, souriant, entre un coup de gouillon et un coup de ciseau: «Quand l'autoroute dépassa Sion, notre évêque fut nommé cardinal. Il sera peut-être pape quand on arrivera à Brigue...»

□



Le clou du nouveau tronçon d'autoroute: le pont de Chandoline.

Photo ASL

Jura

Inattendu, revoici les dinosaures!

En allouant, au printemps dernier, une subvention de 400 000 francs, le Parlement jurassien a donné le dernier coup de pouce nécessaire à la réalisation d'un équipement touristique inattendu: un parc préhistorique. Il sera aménagé aux abords des Grottes de Réclère (JU), site touristique d'importance puisqu'il accueille aujourd'hui plus de 20 000 visiteurs par année (5000 en 1970).

VICTOR GIORDANO

La famille de Denis Gigandet exploite depuis une décennie l'Hôtel-Restaurant des Grottes de Réclère (35 lits, 120 places). Dans cette région karstique qu'est la Haute-Ajoie, ces grottes constituent une curiosité qui sort tout à fait de l'ordinaire. Il en existe peu de pareilles dans notre pays. Las, Réclère est situé hors des axes de communication, aussi bien routières que ferroviaires, à l'extrémité occidentale de l'Ajoie, à un jet de pierre de la frontière française. Accroître l'impact touristique du site exige d'en augmenter les attraits. C'est ce que comprend Eric Gigandet, radio-électricien de profession qui a fonctionné comme éclairagiste dans le tournage de plusieurs films où il a acquis le sens de la mise en scène.

Une recette originale

Vous ajoutez à la sauce un peu de passion pour la préhistoire et les animaux fabuleux qui la hantent et vous avez les ingrédients essentiels du plat qui, bien appâté, donnera le Préhisto-parc de Réclère. Aux grottes et à l'hôtel-restaurant, vous additionnez une vaste place de camping, vous saupoudrez d'un point d'accueil central débouchant sur les diverses assiettes du complexe. Vous ajoutez une grosse louche d'insolite, sous la

forme de sauriens reconstitués plus vrais que nature et dispersés dans celle-ci. Avant de dresser le tout, vous adjoignez quelques pincées de tentes-bungalows, un zeste d'aquarium reproduisant la vie sous-marine primitive, une tranche de kiosque et vous conviez tous les marmittons de l'entreprise familiale à mettre la main à la pâte.

Cela vous donne un projet évalué à 4 millions de francs, s'étendant sur 10 hectares et financé par un tiers de fonds propres constitués par l'apport du terrain et sa mise en valeur. La rentabilité en sera assurée, pour autant que le nombre actuel des visiteurs double. Le camping et le parc préhistorique doivent permettre d'y parvenir. L'octroi d'un prêt LIM sans intérêt et d'un crédit hôtelier représentent les autres piliers du projet.

Mais le clou du complexe, ce sera les ichtyosaures (sur un étang), diplodocus, brontosaurus et autres sauroïdes qui seront dispersés dans la forêt, au fil d'un parcours agencé avec goût et un soin méticuleux tels que l'accès sera possible pour un handicapé en chaise roulante.

A ce jour, quatre sauriens se morfondent dans une ferme désaffectée de Réclère. Ces «bestioles» sortent tout droit des ateliers de Dino-Art-Studio à Genève, où le sculpteur animalier Pascal Rérat les façonne avec amour et dextérité.

Sur des structures métalliques, de bambou ou de bois, il plaque une peau de polyester ou d'autres matériaux auxquels il confère tous les replis voulus qui leur donnent une parfaite apparence vivante que renforce encore une peinture toute en nuances. Il veille particulièrement aux attaches musculaires et à l'équilibre général de l'animal. Dans quelques mois, il aura livré les vingt-cinq reproductions — brachiosaure, dunkléosteus, dimétron, déimonichus,

stérano-donte (oiseau de 6 m d'envergure) qui regarderont les visiteurs de haut — qui constitueront la première étape de l'animation animalière dont le coût représente le quart de l'investissement.

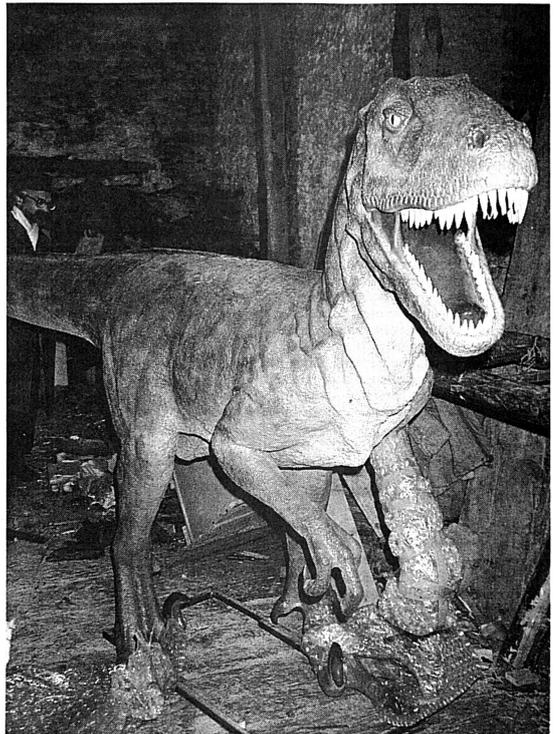
Toutes les reproductions sont réalisées en étroite collaboration avec le paléontologue français Michel Mazin, qui veille à ce que les dinosaures d'aujourd'hui ressemblent autant que faire se peut à l'idée que l'on se fait de leurs prédécesseurs qui vivaient il y a quelque soixante millions d'années.

Pas de concurrence

Le parc préhistorique de Réclère ne souffrira d'aucune concurrence. Ses frères aînés les plus proches reçoivent leurs visiteurs à Marzal, en Ardèche et à Rivolta, près de Milan. Le parc sera flanqué d'explications didactiques relatives à l'évolution des habitants de la terre, de la préhistoire à nos jours, ce qui doit assurer la venue d'une clientèle intéressante, celle des écoles.

Le Préhisto-parc usera de son atout majeur qui est la dimension verticale. Il présentera des animaux de grands volumes, tels qu'il est fort rare de pouvoir les admirer dans les musées.

Dès l'été 1993, la première étape de l'aménagement doit être terminée et permettre une ouverture au public. Les prix d'entrée seront étudiés de manière à favoriser la visite successive des grottes et du parc préhistorique. Cet effet de synergie est particulièrement apprécié de l'Union de Banques Suisses, qui soutient financièrement ce projet. L'agrandissement du terrain de camping et la création d'installations sanitaires en accroîtront l'attrait dans une seconde phase. La réalisation de ce complexe touristique atteste d'un courage certain et d'une confiance affirmée dans l'avenir du tourisme.



Le Préhisto-parc de Réclère présentera des animaux de grands volumes, tels qu'il est fort rare de pouvoir les admirer dans les musées. Photo hr

Tokyo

Mickey veut un nouveau parc

Mickey veut construire un nouveau parc d'attractions à Tokyo, une version japonaise du Disney-MGM Studios Theme Park qu'il vient d'ouvrir, de fraîche date, en Floride. Ce nouveau parc de 54 hectares jouxtera à Urayasu, à 20 minutes de train de la gare centrale de Tokyo, le Tokyo Disneyland et ses 83 hectares qui, depuis son ouverture en 1983, a accueilli plus de 100 millions de visiteurs.

GEORGES BAUMGARTNER, TOKYO

Reste à s'entendre sur le montage financier de ce nouveau parc. Et Mickey qui a le sentiment de s'être fait roulé dans la farine par son partenaire japonais Oriental Land Co lors du développement du Tokyo Disneyland, est décidé à défendre ses intérêts bec et ongles avec la même pignerie qu'oncle Picsou.

En 1979, Walt Disney Corp s'était contenté, au cours d'un accord passé avec son partenaire Oriental Land, de 10% de royalties sur les ventes de billets d'entrée à Tokyo Disneyland et de 5% sur les ventes de produits Disney à l'intérieur du parc. Courageux mais pas téméraire, Mickey avait estimé plus prudent de se contenter de royalties plutôt que de prendre une participation

dans la société Oriental Land. Ce qui l'aurait contraint à assumer les risques inhérents à la construction et à la commercialisation de Tokyo Disneyland.

Mickey, aujourd'hui, s'en mord les doigts. Quand bien même les royalties qu'il a empochées depuis l'ouverture de Tokyo Disneyland en 1983 sont royales: 56 milliards de yens à en croire le journal économique «Nikkei». Ces royalties ont largement contribué à financer l'expansion des parcs de Mickey, à l'étranger. Pour son Euro Disneyland, Mickey a reçu des concessions substantielles de la part des autorités françaises. Retenant les leçons de son expérience japonaise, il s'est montré si habile dans les négociations qu'avec une prise de participation minoritaire de 17% dans le capital de la société, il contrôle 49% des bénéfices.

L'appétit venant en mangeant, ayant acquis, entre-temps, l'expérience internationale qui lui manquait, Mickey veut obtenir d'Oriental Land une plus grande part du gâteau dans la construction du nouveau parc Disney-MGM Studios Theme Park. La stratégie de Mickey, croit deviner le journal «Nikkei», consiste à obtenir une participation dans le capital de la nouvelle société. La stratégie d'Oriental Land est, au contraire, d'essayer de maintenir Walt Disney Co à l'extérieur du capital, pour contrôler, de pied en cap, le nouveau parc d'attractions. La tactique d'Oriental pour ré-

duire à néant ou presque les velléités de Mickey est de lui dire d'accord pour une participation, mais sur une base de 50-50, pas moins. Si Mickey veut assumer des risques, il doit le faire à part égale et jusqu'au bout.

En 1979, c'était Oriental Land (ses principaux actionnaires sont Mitsui Real Estate Development Co, Keisei Electric Railway Co et la préfecture de Chiba) qui avait eu l'inspiration de tenter l'aventure du Tokyo Disneyland. Il avait approché Disney avec force courbettes pour obtenir de lui le droit d'établir dans la baie de Tokyo une copie conforme de son parc de Los Angeles. Aujourd'hui, c'est la démarche inverse. En octobre 1990, Michael D. Eisner, le chairman de Walt Disney Co et son président Frank Wells ont fait le voyage de Tokyo pour proposer à Oriental Land l'ouverture d'une version japonaise du Disney-MGM Studios Theme Park.

Oriental Land a jusqu'à mars prochain pour se décider. Depuis l'ouverture de Tokyo Disneyland, il a accumulé l'expérience qui lui faisait défaut dans la gestion de parc d'attractions. Et il estime qu'il est en droit d'obtenir de Walt Disney le contrôle total du projet. Dans la mesure où il assume, pour le Tokyo Disneyland, l'ensemble des risques. Il a dû emprunter 200 milliards de yens pour construire toutes les attractions. Il va investir, en 1992, 97 milliards de yens supplémentaires dans les infrastructures. Pour réduire le fardeau de sa dette, Oriental a dû vendre à des hôtels la plupart du terrain encore disponible dans le voisinage du parc. Ce que ne dit pas la société japonaise, c'est que les trois quarts de l'emprunt de 200 milliards de yens ont été remboursés en un temps record. Disney ne désespère pas, pour sa part, d'aboutir dans ses négociations avec Oriental à un accord aussi favorable que celui qu'il a signé avec les autorités françaises pour son Euro Disneyland.

A force de cotoyer les Japonais, à travailler avec eux, Mickey a appris à mieux les connaître. C'est un atout dans les discussions en cours. Mais ça ne signifie pas pour autant qu'Oriental se montrera aussi compréhensif, sinon mollasson, que les autorités françaises. Le dernier mot appartiendra à la préfecture de Chiba. C'est elle qui décide de l'achat ou de la vente de terrains dans la baie de Tokyo.

Bilan du 700e

Quand la quantité étouffe la qualité

Le 700e anniversaire de la Confédération a été le prétexte à d'innombrables manifestations culturelles pendant toute l'année. A en croire les jugements émis par les critiques d'art, cette profusion n'a pas forcément été un enrichissement pour la vie culturelle suisse. Parmi le bon millier de spectacles, expositions ou concerts mis sur pied, quantité n'a pas toujours rimé avec qualité.

Nombre de manifestations n'ont pas suscité l'intérêt qu'elles auraient mérité. Leur succès s'est souvent limité à la région où elles avaient lieu, et le grand public a bougé plusieurs d'entre elles alors qu'elles auraient mérité le détour. Les événements d'importance nationale n'ont pas non plus atteint l'écho attendu dans les médias.

Bide à Schwyz

A Schwyz, le spectacle officiel du 700e, le «Jeu des mythes» («Mythen-spiel») mis sur pied à grands frais dans des arènes de plein air a été un véritable bide. Qualifié de «valable et même excellent» par le délégué au 700e Marco Solari, le spectacle a été une débacle aussi bien sur le plan artistique que financier à en croire les grands quotidiens du pays.

Temps libre

Deux salaires pour les loisirs

Le ménage suisse moyen consacre quelque 20% de son revenu annuel — l'équivalent de deux salaires mensuels — à meubler son temps libre, selon une enquête de l'Institut de recherche sur les loisirs et le tourisme (FIF) de l'Université de Berne.

L'industrie des loisirs bénéficie de la tendance à des horaires de travail plus souples, relève l'étude qui constate toutefois que les activités sportives ne suivent pas le mouvement.

La somme moyenne allouée aux loisirs s'établit à près de 9500 francs, et la part qu'elle représente dans le revenu total annuel a augmenté de 5% par rap-

port à 1965. Un bon tiers de cette somme est investi dans des séjours de vacances et des voyages, a calculé le FIF sur la base des calculs de dépenses des ménages établis par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT) pour 1989.

Expositions boudées

Surpris par une offre si importante, les spectateurs n'ont pas accordé toute l'attention que méritaient des expositions de valeur, comme celles de sculptures à Bienne et à St-Imier, ou encore les «Emblèmes de liberté» parrainés par le Conseil de l'Europe à Berne. Dans d'autres cas, le public a au contraire manifesté de l'intérêt alors que la presse faisait la sourde oreille.

Le 700e a donné cependant naissance à une liste impressionnante de spectacles, allant du théâtre à l'opéra en passant par les concerts rock, avant-gardistes ou classiques. Expositions en tous genres, ballets, films et nouvelles parutions littéraires ont foisonné, offrant au public suisse plusieurs morceaux de choix. ats

Temps libre

Deux salaires pour les loisirs

Le ménage suisse moyen consacre quelque 20% de son revenu annuel — l'équivalent de deux salaires mensuels — à meubler son temps libre, selon une enquête de l'Institut de recherche sur les loisirs et le tourisme (FIF) de l'Université de Berne.

En seconde et troisième place des investissements dans les loisirs figurent les dépenses pour les transports, suivies de celles pour le matériel électronique et audiovisuel. Les sommes utilisées pour le théâtre et le cinéma viennent en queue de la liste établie par le FIF, alors que le sport occupe le 6e rang, et stagne depuis les années 70 avec quelque 350 francs qui y sont consacrés par année. ats



Comme au cinéma... Une scène du MGM Studio Theme Park en Amérique, dont voudraient s'inspirer les Japonais pour construire un nouveau parc d'attraction.

Photo Walt Disney Company

Emblèmes d'hôtellerie

Il était une fois ... les enseignes

On n'y fait même plus attention: les enseignes d'hôtellerie, des restaurants et autres estaminets font aujourd'hui partie de notre environnement quotidien. Elles se perdent davantage qu'autrefois dans la masse des pancartes, panneaux et affiches publicitaires. Pourtant, toute enseigne est le reflet d'une pensée, la manifestation d'une idée et de traditions séculaires. Un miroir qui a conservé les images des coutumes et des scènes de vie des anciens temps.

CLAUDE-ALAIN CHÂTELAIN

Chefs-d'œuvres des ferronniers, les enseignes du Moyen-Age sont le plus souvent des tableaux suspendus à une console qui se balançant au vent comme pour annoncer un gîte aux voyageurs. En fer forgé, l'enseigne a le privilège de durer et de résister aux intempéries.

Des couleurs et des chiffres

L'enseigne suspendue est à jour, les sujets se détachant dans l'azur du ciel. Sinon, le fond est peint en bleu. Le rouge et le vert sont des couleurs appréciées: le «Lapin Vert», le «Lion Rouge», etc. Sans oublier, la couleur or (jaune) et argent (blanc) très répandues: on ne compte plus les «croix d'Or», les «Cheval Blanc» ou les «Lions d'Or». Lorsqu'un même sujet est répété sur l'enseigne, c'est un nombre de deux ou de quatre. Mais, pour de simples raisons d'esthétique, le chiffre de trois est beaucoup plus fréquent. En effet, trois rois, trois couronnes ou trois pommes se disposent plus gracieusement sur un panneau.

Chutes d'enseignes

Des lois régissent la police des enseignes. Des anciens arrêtés imposent aux hôteliers et taverniers d'avoir une enseigne et de payer une redevance fiscale pour le droit de lever l'enseigne (la concession). En 1522, le Conseil de Genève interdit la vente de vin en détail sans enseigne. Dans le Paris du XVII^e siècle, où les enseignes se multiplient et atteignent des tailles considérables (parfois près de deux mètres de haut), de nombreuses plaintes parviennent sur le bureau de la police en raison de fréquentes chutes d'enseignes rouillées et abattues par le vent. Il a alors été question de supprimer toutes les enseignes pendantes, mais les corps de marchands s'y sont opposés.

Les autorités ont toutefois pris la décision de la réduction de grandeur. Une ordonnance de 1669 a obligé tous les industriels à avoir des enseignes de même dimension: «A treize pieds et demi (env. 4,70 m) depuis le pavé à la rue jusqu'à la partie inférieure du tableau qui n'aurait que dix-huit pouces (46 cm) de longueur sur deux pieds de haut (65 cm). Mais les abus ont tôt fait de recommencer. A Londres, en 1760, le Parlement supprime

toutes les enseignes saillantes. Le ton est donné et la même mesure est prise à Paris en 1761. Seuls les tableaux appliqués au mur et dont la saillie ne dépasse pas 10 cm sont autorisés. A Genève, toutes les enseignes faisant saillie et dont la chute peut exposer les passants ont été supprimées par le règlement de police publié en 1809.

L'ange de bon augure

Ce sont à l'origine les hôteliers chrétiens appelés à loger les voyageurs qui ont pris l'ange, courrier céleste de bon augure, comme enseigne. A partir du XIV^e siècle, les exemples se multiplient: «L'Ange Gabriel», «L'Ange d'Or», «Les Trois Anges», etc. On sait que ce sont les Anglais qui ont lancé le tourisme sur notre continent. Mais déjà dans les années précédant la Révolution, la France est enthousiasmée à la fois par les institutions politiques de l'Angleterre et de touristes britanniques. Ainsi se développe la mode des enseignes célébrant la Grande-Bretagne: les hôtels d'Angleterre, de Londres ou Victoria ne se comptent plus chez nous, surtout dans l'Oberland bernois. Avant cette mode à l'anglaise, la Suisse a foisonné d'enseignes en reconnaissance de la grande nation française, telles que «Fleur de Lys» ou «Hôtel de France» qui subsistent encore de nos jours dans le canton de Vaud.

La rose et la sagesse

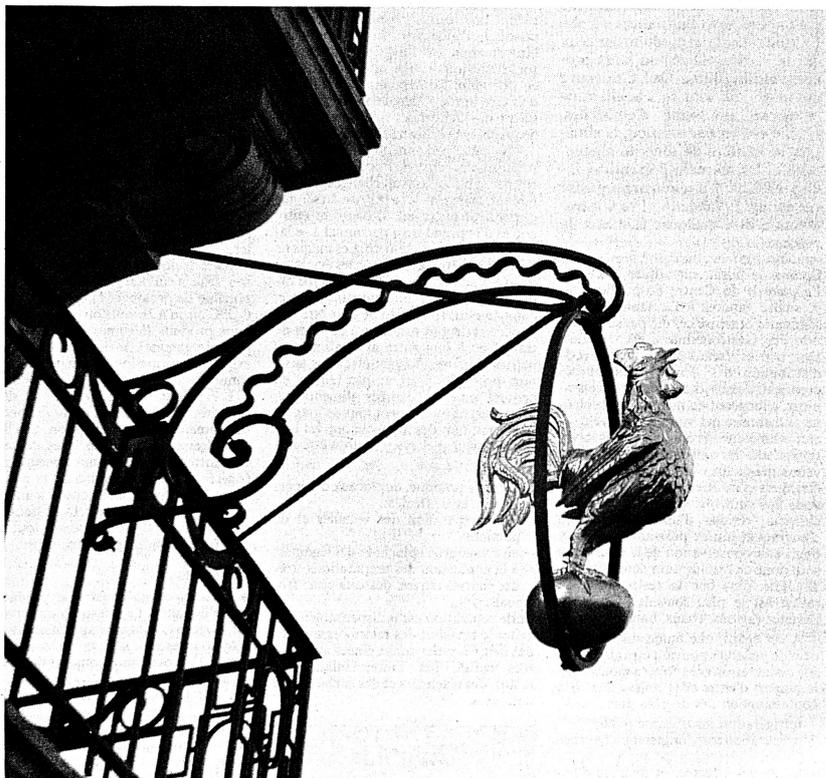
Si les enseignes arborant une fleur sont relativement rares, il n'en va pas de même de la rose. Fleur préférée des temps anciens. Les Romains célébraient même une fête des roses. On connaît aussi l'importance du «Roman de la Rose» au Moyen Age. C'est à la fois un symbole religieux - la rose représente Marie - et un emblème de la sagesse. Combien de princes et de nobles n'ont-ils pas pris la rose comme signe féodal de ralliement et de domination. Les raisons ne manquent donc pas pour prendre la rose comme enseigne d'hôtellerie.

Du moulin à la balance

«Le Moulin», «Le Moulin à Vent» et même «Le Moulin Rouge», ces enseignes très populaires au Moyen Age sont issues des activités du meunier qui devient souvent cabaretier. Réunir l'industrie du boulanger et du cabaretier est une coutume fort appréciée des consommateurs, car les moulins se trouvent en dehors des agglomérations, dans des endroits calmes et verdoyants. Ceux, parmi les hôtes qui se rendent à «La Balance» connaissent leurs intérêts: cette enseigne signifie des prix modérés, exceptionnels, le juste prix.

Du coq à l'âne

Le coq rappelle le coq de Saint-Pierre et sa légende selon laquelle, par son chant, l'oiseau de basse-cour a, le premier, annoncé la naissance du Christ. L'enseigne du cheval est très fréquente,



Toute enseigne est le reflet d'une pensée, la manifestation d'une idée et de traditions séculaires.

Photo Claude-Alain Châtelain

surtout le «Cheval Blanc». Quoi de plus naturel puisque le cheval est le compagnon du voyageur et le moyen de déplacement le plus rapide. La couleur blanche est, elle, l'emblème de la pureté, symbole divin. C'est la cigogne qui est le signe de la prospérité et le garant de l'honnêteté des habitants. Avoir un nid de cigogne sur sa maison est de bon augure. «Le Cerf Blanc», «le Cerf Volant», etc: Ce sont les couteliers qui ont utilisé les bois de cerf comme signe distinctif de leur corporation. Les cornes de cerf, trophée de chasse, se rencontrent d'ailleurs fréquemment dans la plupart des maisons des gentilshommes. L'âne, le coursier aux longues oreilles comme on l'appelait au Moyen Age, sert d'enseigne depuis longtemps. L'âne tournant un moulin était figuré au devant de l'atelier d'un meunier de Pompéi. Très estimée a été l'enseigne médiévale de «L'âne Rayé», le zèbre qui est encore, au XVIII^e siècle, un animal peu connu et énigmatique. Les premières origines des ensei-

gnes d'animaux comme «L'âne qui viole» (qui joue de la vielle) ou «Le Chien Vert» ou encore «Le Porc Sellé» sont, selon toute probabilité, de vrais animaux travestis, colorés et teints pour attirer la clientèle.

Le verre et la bouteille

Et le sabot? Ce mot signifiait autrefois le verre à boire. Le substantif la botte, lui, signifiait un grand vase propre à contenir du vin ou une grande bouteille. Il n'est donc pas étonnant de trouver le sabot et la botte, le verre et la bouteille, sur les enseignes des cabarets, tels que le «Sabot d'Or» ou la «Coupe d'Argent».

Insignes impériales

«La Boule Blanche» ou «La Boule d'Or» sont des insignes médiévaux qui représentent la sphère terrestre à la manière des mondes placés dans les mains des empereurs lors de leur sacre. Plus tard, au XIX^e siècle, la boule, muée en bombe, bombarde, canon, est devenue

une enseigne plutôt militaire, d'ailleurs à la mode et représentant la guerre entre l'Autriche et la France.

Avant que la numérotation de toutes les maisons ne se généralise, dans le courant du XVIII^e siècle, les maisons se différencient entre elles selon des critères de grandeurs ou de couleurs. Ainsi les enseignes de la «Maison Rouge» et de la «Maison Blanche» qui perdurent encore aujourd'hui.

Une croix par village

Outre le signe chrétien, l'enseigne de la croix est aussi la reproduction des armoiries de la maison de Savoie. Avec la Réforme et l'occupation bernoise du Pays de Vaud, les emblèmes de l'ours se sont multipliés et les nombreuses auberges de la «Croix-Blanche» sont subitement devenues des «Croix Helvétiques». Puis, au XIX^e siècle les traditionnelles «Croix-Fédérale» que l'on retrouve de nos jours à peu près dans chaque village.

Hôtellerie japonaise

Meguro Gajoen

Le paradoxe de la rentabilité

Les hôteliers des quinze établissements les plus prestigieux de Tokyo commencent à sentir les effets du ralentissement de l'économie japonaise. Leurs taux d'occupation, pour les six premiers mois de l'année passée, ont du mal à maintenir la barre... des 80%. De quoi faire pâlir d'envie bien des hôteliers européens.

Mais dans une capitale où l'on doit réserver sa chambre des semaines, sinon des mois à l'avance (les Japonais qui détestent laisser la plus petite chance au hasard réservent parfois leur chambre un an avant leur voyage dans la mégapole), où les taux d'occupation franchissent également les 90% d'occupation d'un bout à l'autre de l'année, ce léger recul est vécu comme une catastrophe.

Au New Otani Hotel, l'un des meilleurs hôtels de la capitale, c'est la crise d'hypocondrie. Le taux d'occupation atteint à peine les 60%. Cela est dû, en partie, aux travaux de rénovation qui empêchent la direction d'utiliser à fond ses infrastructures.

Face au ralentissement de l'économie japonaise (le PNB ne progressait plus, en 1991, que de 3% contre 5,7% en

1990), l'on pourrait penser que les hôteliers de Tokyo reportent à des jours meilleurs d'éventuelles hausses de leurs prix. Eh bien non, ils décident d'augmenter les prix de leurs chambres entre 5 et... 21%!

A l'Imperial et à l'Okura, les deux hôtels les plus sélects de Tokyo, la moindre des chambres coûte désormais la bagatelle de 33 000 yens (plus de 35 francs) la nuit, sans le petit déjeuner. Chez leurs rivaux de moindre accabit (New Otani ANA, Palace, Hyatt), les prix des chambres oscillent entre 26 000 et 27 000 yens la nuit (entre plus de 270 et 280 francs). Seuls les Ginza Daichi, Grand Palace et Pacific demandent dans le centre de la ville moins de 20 000 yens (un peu plus de 200 francs) la nuit.

La tendance de ces grands hôtels, loin de mettre la pédale douce, est, au contraire, d'accélérer le mouvement de hausse, de concentrer leurs activités dans le haut de gamme, d'attirer une clientèle suffisamment riche pour ne pas subir les aléas de la conjoncture, et de se délester de leurs chambres les moins rentables. Leur logique de la rentabilité leur fera peut-être perdre quelques points en taux d'occupation, mais elle ne devrait pas nuire à leur chiffre d'affaires. Bien au contraire. GB

Un géant japonais fait peau neuve

Le Meguro Gajoen, un complexe géant abritant, au cœur de Tokyo, sur une surface de 30 000 mètres carrés, un hôtel, une «usine à mariages», des restaurants, un centre de sport, un musée d'art et un immeuble de bureaux de 19 étages fait peau neuve.

GEORGES BAUMGARTNER

Après 60 ans d'existence et plus de 200 000 cérémonies de mariage, son promoteur Gajoen Limited Partnership a investi la bagatelle de 80 000 millions de yens dans sa reconstruction de fond en comble.

Le résultat est à la mesure de ses ambitions: imposant, exclusif, efficace. Comme seuls savent le faire les Japonais. En intégrant dans un espace commun des fonctions différentes. Les effets de synergie obtenus sont spectaculaires. L'on peut, tout à la fois, au Meguro Ga-

joen nouvelle formule, utiliser les chambres de son hôtel, ses facilités sportives, se marier dans un sanctuaire ou une chapelle chrétienne, emmener sa famille au musée ou régler des affaires dans sa tour de bureaux.

Durant 60 ans, le Meguro Gajoen a su attirer, dans un cadre à l'architecture originale et à la riche et rare décoration, les candidats bon chic bon genre au mariage. Il fut le premier à développer un système intégrant salles de banquets, sanctuaire shinto ou chapelle chrétienne, salon de coiffure, studio de photographie, agence de voyages pour jeunes couples sur le point de se marier. Cette idée a été reprise par d'autres ensuite. Les «usines à mariages» ont proliféré à la vitesse grand V d'un bout à l'autre de l'archipel.

Le nouveau complexe qui a nécessité trois ans de travaux (une durée relativement longue pour un pays habitué à faire pousser des tours de 30 étages en 15 mois) reste centré sur son activité la plus profitable: «l'usine à mariages». Mais à la production de masse, il préfère le haut de gamme. Son usine travaille sur mesure dans un immeuble à l'architecture résolument moderne mais dans lequel l'on retrouve, avec un sens inné de l'harmonie, les vieilles décorations «art déco», des pans entiers d'infrastructures traditionnelles provenant de l'ancien Meguro Gajoen.

Sur huit étages, l'hôtel «usine à mariages» de luxe englobe deux sanctuaires

shinto, une chapelle chrétienne, des salles de banquets de style japonais (avec tatamis) et occidental, huit restaurants, un atrium avec un café, 61 chambres de 80 m² à 240 m² pour les plus spacieuses.

Le décor qui comprend peintures japonaises, objets d'art en laque, mobilier art déco japonais vaut à lui seul le musée. L'on peut se faire une idée du modernisme japonais tel que les artistes et les designers japonais se le représentent dans les années 30 à 60.

L'autre zone du complexe réunit le musée d'art et le Alco Tower, une tour semi-circulaire de 19 étages «intelligente», autrement dit bardée d'ordinateurs qui gèrent toutes ses fonctions. Elle doit servir de centre d'affaires doté de toutes les technologies de bureautique et de télécommunications internationales. La santé et le bien-être de ses occupants ne sont pas oubliés. Le Alco Tower dispose d'une piscine chauffée, d'une salle omnisports et d'un restaurant.

Pour la première année d'exploitation, le nouveau Meguro Gajoen table sur un chiffre d'affaires de 10 000 millions de yens pour l'hôtellerie et les banquets et de 8000 millions de yens pour les affaires immobilières du Alco Tower.

Hygiène alimentaire (1)

Sécurité alimentaire: un itinéraire semé d'embûches!

Autrefois, la sécurité des aliments était une affaire relativement simple. La nourriture était produite par ceux qui la consommaient ou leurs proches voisins. Aujourd'hui, l'itinéraire qui mène l'aliment vers le client de restaurant est semé d'embûches. Quelle est, en restauration, la situation en matière de sécurité alimentaire et les mesures préventives indispensables? Un séminaire organisé cet été par la fondation Pro Gastro nomia a livré quelques éléments de réponse.

Comme le faisait remarquer le Dr. G. Pappalardo du Centre hospitalier universitaire vaudois à Lausanne lors du séminaire organisé cet été par la fondation Pro Gastro nomia, il est incontestable que les réseaux de production et de distribution des denrées alimentaires prennent, de nos jours, une certaine ampleur, allongée du même coup la chaîne alimentaire qui va du producteur au consommateur. Produits de conservation et additifs sont souvent en effet devenus nécessaires. En outre, des corps étrangers s'infiltrent involontairement dans nos aliments: antibiotiques, anar chisants, résidus d'insecticide, traces d'engrais et autres polluants. Les problèmes de conservation de la nourriture sont donc en restauration déterminants. D'autant plus que la restauration de masse est le plus souvent préparée à l'avance (avions, trains, bateaux, etc.).

A cet égard, une étude sur les flambées de maladies pouvant être attribuées à la restauration hors-foyer a montré que la plupart d'entre elles étaient dues à la contamination des denrées par:

- réfrigération insuffisante (68%)
- préparation trop longtemps à l'avance (32%)
- personnes infectées et manque d'hygiène personnelle (31%)
- cuisson ou chauffage insuffisants (28%)
- maintien à chaud à une température insuffisante (23%)
- présence de produits crus contaminés dans les plats servis sans cuisson (17%)
- réchauffage insuffisant (13%)
- contamination mutuelle (12%)
- nettoyage insuffisant du matériel (10%)
- autres facteurs (32%)

Il convient ici de remarquer que dans certains cas de contamination cités plus haut, plusieurs facteurs étaient présents et qu'il n'était pas possible de définir le rôle incombant à chacun d'eux. Il semble en outre qu'actuellement, seule une faible proportion des infections alimentaires soit effectivement signalée. On prétend toutefois qu'en Europe, les troubles aigus d'origine alimentaire sont la deuxième cause de morbidité.

La plupart des pays européens possèdent une législation alimentaire. Cependant, l'éducation, la formation et l'information sur l'hygiène alimentaire sont d'une importance primordiale dans ce domaine. Le personnel notamment doit être formé à l'hygiène et rendu conscient des incidences microbiologiques de ses actes à la cuisine et au restaurant.

L'hygiène personnelle est à cet égard primordiale: cheveux propres, ongles courts, habits de travail changés régulièrement, mains lavées à la prise du service et pendant le travail. Il convient entre autres d'apprendre au personnel à se laver les mains correctement. Les mains ne doivent pas être lavées dans les éviers, ni essuyées aux tabliers. Dans le même ordre d'idées, toute infection intestinale, cutanée ou respiratoire devrait être annoncée et devrait conduire à un arrêt de travail ou à une autre affectation. Les petites blessures doivent être elles aussi bien protégées pour ne pas rentrer en contact avec des denrées alimentaires. Mais c'est naturellement tout au long de la préparation des aliments que les mesures d'hygiène doivent surtout être respectées.

Dans la pratique, des locaux distincts devraient être affectés:

- à la préparation des volailles et de poissons
- au lavage et à l'épluchage des légumes
- à la confection des préparations froides (hors-d'œuvre, desserts crus, fromages)

Cette séparation est indispensable pour éviter le transfert des micro-organismes des denrées crues contaminées aux denrées cuites, par l'intermédiaire des mains, des ustensiles et des surfaces non nettoyées.

Un guide pour les «pros»

Il n'est pas simple, dans la pratique, d'éduquer et d'informer le personnel hôtelier des mesures les plus élémentaires et les plus déterminantes à respecter en matière d'hygiène alimentaire. Il existe pourtant à l'intention des enseignants, des formateurs ou des responsables de la formation d'une chaîne hôtelière par exemple, un guide didactique intéressant et efficace élaboré par le service «Nutrition» de Nestlé. Ce document permet d'illustrer très rapidement, à l'aide de planches en couleurs et de documents pour rétroprojecteur, l'ensemble du sujet et constitue un instrument de formation très utile à tous les responsables de la formation hôtelière. Pour de plus amples informations: Nestlé SA, service Nutrition, Vevey. JPF

Dans le processus de la chaîne alimentaire, il convient également d'éviter que les plats cuisinés se refroidissent entre la fin de la cuisson et la distribution. Les aliments servis en restauration devraient en effet être maintenus à une température supérieure ou égale à 65°C jusqu'à la consommation. Lorsque la distribution est différée, les plats cuisinés subissent un refroidissement rapide pour être entreposés dans une chambre froide dont la température est comprise entre zéro et trois degrés. Cela est valable pour une conservation ne dépassant pas cinq jours. Au-delà, il faudra les congeler.

Avec de nouvelles techniques de cuisson, telle la cuisson sous vide d'air, il est possible de prolonger la conservation à 0-3°C jusqu'à 21 jours ou plus pour certains produits (légumes industriels appelés 5e gamme), mais cette technique exige une formation adéquate du personnel.

Les préparations froides crues doivent être effectuées peu avant le conditionnement et la conservation. Si elles sont dressées à l'avance, elles doivent être entreposées dans une enceinte réfrigérée et n'en être retirées que moins d'une heure avant leur consommation.

La règle veut que tout refroidissement soit fait en moins de 2 heures et tout réchauffement en moins d'une heure.

Les retours

- **Aliments réutilisables:** la première chose urgente à faire à la fin du service est la récupération des aliments utilisables pour les réfrigérer ou les congeler:
 - à 0-3°C pour une conservation jusqu'à 5 jours au plus
 - à -20°C pour une conservation dépassant 5 jours
- **Restes alimentaires:** ils sont destinés à la destruction ou à l'alimentation des cochons, leur place n'est pas dans les égouts, car ils sont très polluants.

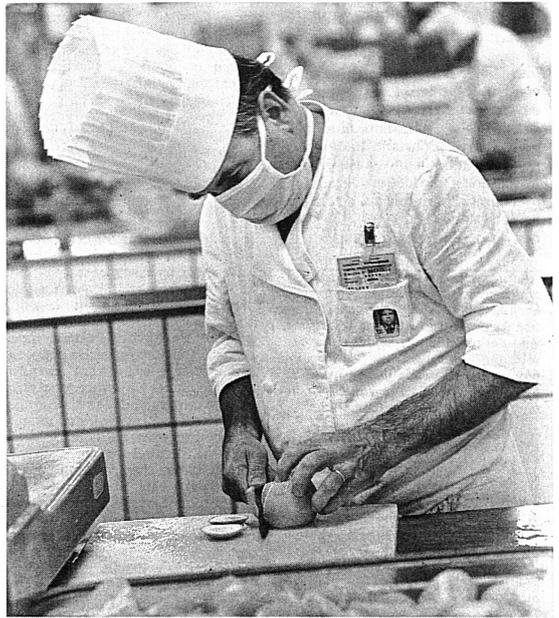
L'hygiène des locaux:

Les locaux dans le secteur des denrées alimentaires doivent être équipés de:

- vestiaires et douches
- serviettes en papier
- murs revêtus
- eau largement distribuée
- toilettes et lavabos
- poubelles fermées
- aération suffisante
- écoulement rapide
- savon désinfectant
- sols lavables
- éclairage excellent
- éviers suffisants

Les aliments cuits trouveront leur place dans d'autres réfrigérateurs que les aliments crus. L'entretien hygiénique des locaux comprendra le nettoyage et la désinfection journalière des sols, des surfaces et du matériel.

Pro Gastro nomia/JPF



Une mauvaise hygiène alimentaire peut faire courir de gros risques au restaurateur.

Photo hr

Désinfectants: un problème à part

Les désinfectants utilisés en restauration ne devraient pas laisser de résidus. C'est une exigence absolue de la Société suisse de microbiologie. En ce qui concerne le matériel de cuisine, un désinfectant approprié doit posséder plusieurs propriétés. Il doit en premier lieu être dépourvu d'action allergisante, tératogène ou cancérogène; il ne doit pas avoir d'action nocive pour les aliments et ne doit pas attaquer les différents types de matériels utilisés tels que les métaux, les plastiques, le caoutchouc, les colles ou le verre. Un désinfectant destiné au matériel de cuisine doit impérativement posséder une compatibilité avec le carbonate de calcium et le chlore, étant donné qu'il est dilué avec l'eau et que son application doit pouvoir s'effectuer manuellement ou mécaniquement.

Parmi les autres propriétés d'un tel désinfectant, l'absence de résidus est, comme déjà mentionné, prioritaire, surtout lorsque l'on ne procède pas à un lavage final. A cela s'ajoutent: une

haute température d'évaporation, pour ne pas incommoder le personnel et un effet tensio-actif pour que le produit puisse bien agir partout. Le temps d'action sera compris entre un quart d'heure si une utilisation immédiate est nécessaire, et deux heures au maximum.

En ce qui concerne les désinfectants destinés aux surfaces de cuisine, une compatibilité avec l'albumine, les savons et les détergents constitue une exigence absolue. L'absence de mauvaise odeur est également une des conditions du désinfectant, dont le temps d'action devrait être de quinze minutes.

Pratiquement, le choix de tels désinfectants peut se faire sur la base de la liste des détergents et désinfectants de la station fédérale de Liebfeld, qui ne prend en compte que les produits agréés par l'Office fédéral de la santé publique et qui sont compatibles avec les substances alimentaires.

Pro Gastro nomia/JPF

700e et les vins

Concours du mérite et mérite du concours

Les vignerons et les vins suisses ont aussi eu leur 700e. Leur grande dégustation donc, couronnée par une généreuse distribution de médailles. En fait, un événement rarissime à ce niveau, puisqu'il ne se déroule que lors des expositions nationales (1939 à Zurich, 1964 à Lausanne). Faute d'expo nationale, le concours a tout de même eu lieu! Tout ce que la Suisse compte de fins nez et de fins palais professionnels a donné son avis.

FRÉDÉRIC LANVIN

Mais quel est le mérite des concours? Consacrer les vignerons les plus méritants. La réponse jaillit d'emblée. Sur 390 participants, 184 (47%) ont obtenu une médaille d'or, 193 (50%) une médaille d'argent et 13 (3,3%) une médaille de bronze.

Le vin suisse est bon!

Curieusement, les résultats présentés à fin novembre à Berne n'ont guère fait de bruit. Sans doute a-t-on mis sur le compte des innombrables bastingues «officielles» du 700e ce qui, avant tout, devrait figurer comme un exercice de style destiné à clamer haut et fort que les vins suisses sont bons. Sans doute l'intérêt commercial de l'opération est-il re-

latif... Vignerons, encaveurs, coopératives et négociants, par leurs associations fatiées, s'étaient mis d'accord pour ne décerner des médailles qu'aux maisons dignes de cet honneur. Et non aux vins.

Il n'empêche! A Changins et Wädenswil, les deux stations fédérales d'oenologie et de viticulture, ce sont bien 2500 nectars qui ont été dégustés à l'aveugle par des jurys. Et c'est bien d'hommes et de vins qu'il faut parler. Pour prétendre à une médaille, il fallait présenter au moins quatre vins dans deux millésimes ou plus. Les Vaudois, dont on connaît le pragmatisme, ont appliqué cette condition à la lettre. Nombre d'entre eux se sont contentés de deux chasselas dans deux millésimes. Faut-il les blâmer? C'est bien ce qu'ils vendent et au plus grand nombre.

Et puis, ces vignerons prenaient des risques: comme les quatre vins étaient cotés séparément, un faux pas — une note plus basse pour une bouteille... — pouvait avoir des conséquences importantes. Par exemple pour une médaille d'or décernée à la moyenne des vins, entre 18 et 20 points étaient nécessaires. Les «grands maîtres», les coopératives ont, elles, présenté un large éventail de leur production. Noyée dans la masse, une (relative) mauvaise note avait un moins grande influence.

A lire le palmarès de ce Concours national des vins, il n'y a pas l'ombre d'une

surprise. Cela explique mieux l'indifférence du grand public. Cela tient aussi à la forme: ce sont des jurys régionaux qui ont dégusté les vins. En clair, les Vaudois ont mis le nez dans du vaudois, les Valaisans dans du valaisan... les Alémaniques itou! Voilà qui explique sans doute que, pour les Zurichois d'abord, le Stäfer Rauschling 1983 est un chef-d'œuvre absolu (20 sur 20) et permet à la commune zurichoise, grâce à une série de sept millésime de son seul vin d'être la «meilleure entreprise vinicole de Suisse», avec 19,15 points.

La meilleure romande, elle, suit à une nuance près, à 19,10 points. C'est le Domaine du Mont d'Or, à l'entrée de Sion. Ce résultat n'est pas intéressant. Les spécialités de ce magnifique domaine ont un caractère surarmé. Et ce sont précisément ces spécialités qui ont tiré vers le sommet le Mont d'Or. On peut le dire: c'est la tradition qui a été encensée d'abord.

Un 20 sur 20 de... 1964

Le seul vin romand (il y en a une dizaine en Suisse alémanique) à avoir obtenu 20 sur 20 est une Amigne, ce cépage valaisan original, de... 1964, l'année du précédent concours national. Son producteur, la coopérative Provins, a présenté vingt-trois vins et obtenu une médaille d'or à 18,55 points: une bonne occasion de rappeler que grâce à des inves-

tissements que la taille de l'entreprise permet, les vins de coopérative, pour peu que celle-ci mise sur la qualité, sont des réussites. Et qui plus est, réellement disponibles sur le marché et non élaborées pour quelques passionnés qui, de toute façon, sauront trouver la bouteille de derrière les fagots que la production confidentielle!

Curieusement, alors que la presse a qualifié 1990 de «millésime du siècle», il n'écrase pas les précédents, malgré quelques très belles réussites cotées 19,5 points. C'est, peut-être, dû au goût personnel des dégustateurs professionnels, habitués à apprécier le vin de leur région à son zénith. Pour les chasselas les plus

structurés (les grands fendants, les meilleurs vaudois), cet apogée est au-delà de la première année, c'est sûr. Sans parler des rouges qui, même en Suisse, méritent de vieillir quelques années.

Toujours, dégustez...

Sans découverte fracassante, sans surprise de taille, ce concours n'aura pas départillé les festivités du 700e: il en restera quelques médailles accrochées dans les caves. Et non des estampilles sur les bouteilles. Car, pour éviter la confusion entre le vin dégusté et la maison récompensée, seule celle-ci a droit à la médaille. En toute honnêteté pour le consommateur. Un vin, médaille ou pas, ça se déguste et se redguste! □

Les vins romands ayant obtenu 19,5 points:

Ermitage «Merle des Roches» 1983, Johannisberg «1er décembre» 1986, Johannisberg «Saint-Martin» 1986, tous du Domaine du Mont-d'Or, Pont-de-la-Morge VS; Arvine Sélection Fully 1990, André Roduit, Fully VS; «Clos des Bayels» 1985, Rémy Aguet, Féchy VD; Dézaley «Côte d'Or» 1989, Paul-Ernest Ruchonnet, Rivaz VD; «Filet d'or», Féchy 1990, Schenk S.A., Rolle VD; Chasselas 1988, Jean-Claude Crousaz, Peissy GE; Ceil-de-Per-

drix 1990, Jacques Burgat, Colombier NE; Blanc 1990 du Château d'Auvergnier NE; «Bataille de Morat» 1990, A. Derron, Môtier/Vully FR; Crû de l'Hôpital 1990, Domaine de la Bourgeois, Môtier/Vully FR; Château de Mur, Etat de Fribourg 1990 FR.

Palmarès complet (80 pages) au secrétariat de la Fédération suisse des négociants en vins, Amthausgasse 1, 3011 Berne.

Kommentar

Jetzt erst recht



Die Schweizer Wirtschaft kannte in den vergangenen Jahren ganz allgemein eine erfreuliche, gute Konjunktur. Zeitweise war das Wirtschaftsklima zwar belastet von unerwünschten und volkswirtschaftlich schädlichen Überhitzungserscheinungen. Nun ist aber auch in unserem sonst so erfolgsgehabten Land die durchschnittlich gute Wirtschaftslage in eine Stagnation oder, deutlicher gesagt, in eine nicht zu unterschätzende Rezession übergegangen.

Wir merken es an steigenden Preisen und zunehmender Arbeitslosigkeit, aber auch am rückläufigen Konsum und an abnehmenden Investitionen. Zu allem Überfluss macht sich in Kreisen der Wirtschaft wie auch in der Bevölkerung Unsicherheit und Besorgnis breit – fatalerweise in einem Ausmass, das wohl kaum der wirklichen Wirtschaftslage des Landes entspricht. Dadurch verschlechtert sich die ohnehin ungünstige konjunkturelle Situation weiter, und eine Wiederbelebung könnte sich auf längere Zeit verzögern.

Angst ist ein schlechter Ratgeber. Doch die Unsicherheit ist dann am grössten, wenn die Zeichen für eine Besserung fehlen. Die Skepsis wächst vollends, wenn zusätzliche Faktoren die allgemeine Verunsicherung erst recht schüren.

Ein solcher Faktor heisst Europa. Niemand weiss derzeit, wohin die Wege führen: in den EWK und in die EG, auf einen Alleingang und in die Isolation? Der andere Faktor betrifft die Medien. Negative Einzelfälle wie etwa konkursierte Immobilienspekulanten oder wegen schlechtem Management in Not geratene Unternehmen werden in Berichterstattungen meist gern und spektakulär als «Ereignisse von besonderem Wert» aufgemacht. Das ist tendenziell dann ein Risiko und eine Gefahr, wenn solche Berichte in ihrer Wirkung veralgemeinert sind. Sie verunsichern und können eine Krisenstimmung auslösen.

Es gibt aber auch das Positive und Erfreuliche. Eine Studie des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit

(Biga) brachte im Verlaufe des zu Ende gegangenen Jahres an den Tag: Der Tourismus ist für unser Land ein zentraler volkswirtschaftlicher Eckpfeiler. Er spielt wirtschaftlich eine weit bedeutendere Rolle als bisher angenommen. Nach neuesten Berechnungen erreichte der Tourismus 1989 einen Anteil von 8,2 Prozent des Bruttoinlandsprodukts; 293 000 Arbeitsplätze waren touristische Stellen. Dabei war das Hotel- und Gastgewerbe mit einem Drittel aller Arbeitsverhältnisse der grösste Arbeitgeber. Fast jeder elfte Berufstätige in der Schweiz war direkt oder indirekt im Tourismus beschäftigt, und im Vergleich mit anderen Wirtschaftszweigen nimmt der Tourismus punkto Wertschöpfung den fünften Rang ein, nach dem Staat, den Banken, dem Gross- und Einzelhandel, aber noch vor dem Baugewerbe, der Maschinenindustrie oder der Chemie.

Diese starke Wirtschaftsstellung ist zweifellos eine Aufwertung der touristischen Position und Identität. Es sollte jetzt erst recht Anlass genug sein, bei den Behörden und in der Öffentlichkeit Gehör, Verständnis und Zustimmung zu finden. Denn die Branche braucht für die Bewältigung des touristischen Auftrages in einer veränderten Umwelt dringend neue, effiziente und effektive Rahmenbedingungen. Und nur so besteht die Hoffnung, dass unser Land im internationalen Wettbewerb um touristische Gäste und Marktanteile bestehen kann.

Die im Auftrag des Biga erstellte Studie empfiehlt unserer Branche, konsequent auf Qualitätstourismus zu setzen und die (Marketing-)Anstrengungen auf einen hohen Anteil inländischer Gäste auszurichten. Ziel der schweizerischen Tourismuspolitik der nächsten Jahre sei die Förderung eines sozial- und umweltverträglichen Fremdenverkehrs. Die Schweizerische Verkehrszentrale habe sich mit ihrer Landeswerbung auf das Image der Schweiz als hochwertiges Ferienland festzulegen. Dabei sei die Erhaltung der Lebensqualität vor alle anderen Ziele zu stellen.

Ein erstrebenswertes Ziel. Wir wollen es anvisieren, wir wollen es erreichen. Jetzt erst recht.

Alles Gute im neuen Jahr, gute Gesundheit und guten Erfolg.

Heinz Probst, Direktor SHV

L-GAV '92

Verhandlungen sind abgeschlossen

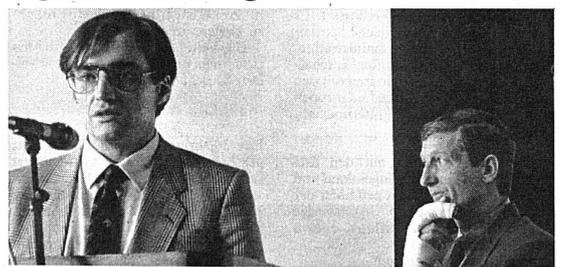
Die materiellen Verhandlungen zum L-GAV '92 sind abgeschlossen. Die Verhandlungsdelegationen sämtlicher beteiligten Verbände verabschiedeten am 2. Dezember 1991 die geänderten Texte zuhanden der verbandsinternen zuständigen Gremien.

Erwartungsgemäss haben sich die Verhandlungen zum L-GAV '92 als ausserordentlich aufwendig und hart erwiesen. So waren nicht weniger als 40 Verhandlungsrunden (ohne Vorbereitungszeit und -sitzungen) notwendig, um das nun vorliegende Verhandlungspaket zu schüttern. Dies eine Belastung, die für die ausschliesslich aus Hoteliers zusammengesetzte Verhandlungskommission sicher an der Grenze des Zumutbaren lag.

Neu war demgegenüber die Verhandlungsstrategie des SHV und seiner Partner auf Arbeitgeberseite. Diese sah nämlich erstmals ein Abbrücken von einer passiv negierenden Grundhaltung vor. Zu diesem Zweck hatten sich die Arbeitgeber frühzeitig auf einen gemeinsamen Gegenseitigen und die im Rahmen der Verhandlungen zu erreichenden Primärziele geeinigt. Die materiellen Vorgaben resultierten weitestgehend aus diesem Zweck eigens durchgeführten Vernehmlassungsverfahren an der Basis.

Wie weit die materiellen Vorstellungen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer auseinander lagen, sei lediglich an einigen Beispielen dokumentiert:

Im Bereich der Mindestlöhne standen die Vorstellungen der Union Helvetica betreffend der Einführung eines Systems mit über 50 verschiedenen Mindestlöhnen und Nacht- und Sonntagszuschlägen den Vorstellungen der Ar-



Experten in Sachen L-GAV: Fürsprecher Christian Hodler vom SHV (links) und Walter Trösch, Präsident der Kommission Arbeitsrecht und Präsident der Verhandlungsdelegation. Foto apk

beitgeber der Reduktion des Mindestlohnsystems auf zwei Mindestlöhne ohne regionale Abstufung oder Nacht- und Sonntagszuschläge gegenüber.

Auch im Bereich der Arbeits- und Ruhezeit prallten die Auffassungen hart aufeinander. Die Arbeitgeber verlangten mittels flexibler Arbeitszeitgestaltung Erhöhung des Anteils produktiver Arbeitszeit an der gesamten bezahlten Arbeitszeit. Mit andern Worten wurde ein Schritt weg von den sogenannten Bereitschaftslöhnen gefordert.

Zudem sah das Flexibilisierungskonzept der Arbeitgeber die Möglichkeit einer freiwilligen 5½-Tage-Woche vor.

Diesen Vorstellungen diametral entgegengesetzt waren die Vorschläge der Union Helvetica betreffend rascher Einführung der 40-Stunden-Woche, eines Verbots der flexiblen Gewährung der wöchentlichen Ruhezeit in halben Ruhetagen sowie der Neuregelung der Entschädigung nichtgewährter Ruhetage.

Für den 13. Monatslohn stand die Forderung nach einer hundertprozentigen Pro-rata-Einführung ab erstem Arbeitsjahr der unmissverständlich klaren Haltung der Arbeitgeber in Sachen «Belohnung des Flugsandes» gegenüber.

L-GAV-Serie

Im Rahmen einer konsequenten Weiterführung der von der Verbandsleitung und der Verhandlungsdelegation SHV zu jeder Zeit angestrebten Transparenz werden die Ergebnisse der Verhandlungen in den nächsten Ausgaben der *hotel + touristik revue* en détail veröffentlicht.

Das ausgehandelte Vertragspaket liegt nun bei der Verbandsleitung SHV. Soweit diese die Konsensfähigkeit des neuen Vertragswerkes als gegeben erachtet, wird der neue L-GAV '92 den Delegierten des SHV anlässlich einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 23. März 1992 zur Abstimmung vorgelegt. SHV

Weiterbildung

Chancen und Sicherheit

Auch in der Hotellerie und im Gastgewerbe verschlechtern sich gegenwärtig die Arbeitsmarktbedingungen. Für gelernte Hotelfachassistentinnen wird deshalb die berufliche Weiterbildung noch wichtiger, denn diese garantiert auch in Zukunft gute Berufschancen und Arbeitsplatzsicherheit.

Bisher bestand nach dem Lehrabschluss im Weiterbildungsbereich eine Lücke. Mit der Einführung der Berufsprüfung für Hauswirtschaftsleiterinnen im Gastgewerbe wird diese Lücke nun geschlossen. Gelernte Hotelfachassistentinnen und hauswirtschaftliche Betriebsangestellte erhalten nach bestandener Berufsprüfung den vom Bundesrat für Industrie, Gewerbe und Arbeit ausgestellten eidgenössischen Fachausweis.

Diese offizielle Urkunde bezeugt, dass ihre Inhaberinnen die erforderlichen Fähigkeiten besitzt, um als Hauswirtschaftsleiterin im Gastgewerbe höheren beruflichen Anforderungen zu genügen.

Der Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung für Hauswirtschaftsleiterinnen umfasst fünf Kurswochen (24. 2. bis 6. 3. 1992/11. 5. bis 22. 5. 1992/14. 9. bis 18. 9. 1992) mit einem sehr attraktiven Ausbildungsprogramm im Schulhotel Regina in Interlaken. Vermittelt werden 225 Lektionen in 20 Fächern mit den Schwerpunkten Personal- und Führungsfragen, Finanzwesen, Betriebsplanung, Informatik und hauswirtschaftlicher Fachunterricht.

Anmeldungen für den Vorbereitungskurs nimmt die SFG, Schulzentrum, 6353 Weggis, Telefon (041) 93 29 29, Fax (041) 93 29 33, entgegen.



Abschliessend glaube ich deshalb, dass sich mittel- und langfristig in der Hotellerie nicht überforderte Vorwärtstrategie und Durchhaltewillen auszahlen werden. Man darf nicht vergessen, dass rund um die Schweiz und auch im Osten Europas noch Millionen von potentiellen Gästen auf die Möglichkeit warten, einmal das Ferien- und Reiseland Schweiz zu besuchen.

Arnold Walt, Präsident
Sektion St. Gallen-Land-Liechtenstein

Commentaire

A plus forte raison maintenant



L'économie suisse a connu ces dernières années une conjoncture dans l'ensemble favorable. Le climat économique a été certes parfois perturbé par des signes de surchauffe indésirables et nuisibles à l'économie publique, mais maintenant, notre pays d'ordinaire tellement habitué à la prospérité est également touché par la stagnation, ou pour être plus précis, par une récession à ne point sous-estimer qui caractérise la situation économique moyennement bonne. Nous le remarquons à l'augmentation des prix, à la croissance du taux de chômage ainsi qu'au recul de la consommation et à la baisse des investissements. Pour ne rien arranger, l'insécurité et l'inquiétude gagnent du terrain dans les milieux économiques de même que parmi la population. La situation prend ainsi fatalement une proportion qui ne correspond plus guère à la réalité économique du pays. Cela détériore encore davantage la situation conjoncturelle déjà défavorable et pourrait retarder les premiers signes d'un redressement.

La peur est mauvaise conseillère. Pourtant, lorsque les signes d'une amélioration se font attendre, l'insécurité est à son comble. Le scepticisme se développe pleinement lorsque des facteurs supplémentaires attestent encore le sentiment d'insécurité général.

Parmi ces facteurs, on citera l'Europe. Personne ne connaît actuellement la destinée de notre pays; se dirige-t-on en direction de l'EEE et de la CE, dans une voie en solitaire et vers l'isolement?

Les médias qui n'hésitent pas à relater de manière spectaculaire des cas isolés négatifs sont un autre élément qui aggrave encore la situation. En effet, des exemples de spéculateurs immobiliers en faillite ou d'entreprises en difficultés suite à une mauvaise gestion sont souvent rapportés comme étant des événements d'une importance particulière. Et lorsque ces comptes rendus sont généralisés dans leur portée, ils ont tendance à créer un sentiment d'insécurité et peuvent déclencher une atmosphère de crise.

Mais il existe aussi heureusement le côté positif: Une étude réalisée par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT), au cours

de l'année qui touche maintenant à sa fin, révèle que le tourisme constitue un pilier d'angle pour notre économie nationale. Il joue un rôle encore plus important qu'on ne le supposait jusqu'alors. Selon les dernières estimations, le tourisme a participé à raison de 8,2% au produit intérieur brut en 1989; 293 000 postes de travail ont été fournis dans ce secteur. L'hôtellerie et la restauration représentent le plus important employeur de cette branche, puisqu'elles rassemblent un tiers de l'ensemble des contrats de travail. Près d'une personne sur onze en Suisse est employée de manière directe ou indirecte dans le tourisme. Par rapport aux autres branches économiques, le tourisme occupe le 5e rang pour ce qui est de la valeur ajoutée, après l'Etat, les banques, le commerce de gros et le commerce de détail, mais avant la construction, l'industrie des machines et la chimie.

Cette situation économique saine est sans conteste une revalorisation de la position et de l'identité du tourisme. Cela devrait être, à plus forte raison maintenant, un motif suffisant pour être écouté et susciter la compréhension et l'assentiment tant auprès des autorités que du public. Car pour mener à bien sa tâche dans un environnement en mutation, la branche a un besoin urgent de nouvelles conditions cadres efficaces et concrètes. Ce n'est qu'ainsi que subsiste l'espoir de voir notre pays soutenir avec succès la compétitivité internationale et conserver sa clientèle touristique et ses parts de marché.

L'étude réalisée pour le compte de l'OFIAMT recommande à notre branche de mettre l'accent sur la qualité du tourisme et d'orienter les efforts de marketing dans une large mesure sur la clientèle indigène. Le but de la politique suisse du tourisme de ces prochaines années doit être de promouvoir le tourisme en tenant compte des facteurs sociaux et écologiques. L'Office national suisse du tourisme doit se fixer sur l'excellente qualité des vacances qu'offre la Suisse, lorsqu'il s'agit de promouvoir l'image de notre pays. Dans cette perspective, le maintien de la qualité de la vie doit demeurer l'objectif primordial.

C'est là un but digne d'efforts que nous voulons poursuivre et atteindre. A plus forte raison maintenant.

Je vous adresse tous mes vœux de bonheur, de bonne santé et de réussite pour la nouvelle année.

Heinz Probst, directeur SSH

Kommentar

Aufbruchstimmung in der Gastronomie

Nach Ablauf des 700. Jahres der Confederatio Helvetica ist man geneigt festzustellen, dass die letzten drei Jahre um die gefeierte Schweiz herum fast so umwälzend waren wie die 697 vorangegangenen. Zum ersten Mal, so könnte man sagen, gingen diese Bewegungen in Richtung Frieden, auch wenn in verschiedenen Regionen der Welt noch Kriegswolken aufstiegen. Das Kräfteverhältnis auf unserem Globus hat sich in Richtung Demokratie verschoben und verspricht deshalb längerfristig zu dauern, vorausgesetzt, dass die Menschen gewillt sind, mit der Demokratie demokratisch umzugehen.

Friede hat seinen Preis. Friede kann gefördert werden, wenn die Gegensätze der Menschen weniger gross sind. Für die hoch standardisierte Schweiz wird die zu fallende Entscheidung besonders schwer sein. Man wird zu entscheiden haben, ob man gewissermassen etwas zurückstecken will im Hinblick auf EWR-EG-Standard oder ob man den bisherigen Alleingang wagen will und weiterhin aus jeder Situation das Beste machen. Die bisher durchgesicherten Absichtserklärungen der Gatt-Verhandlungen lassen aber für die Schweiz nicht mehr die gebahnten Vorzugsbedingungen erwarten. Dies würde heissen, der jetzige Standard in der Schweiz könne nur noch langfristig erhalten bleiben mit Hilfe von «Vater Staats», welcher überall das Fehlende ergänzt. Nach dem jetzigen Stand der Bundesfinanzen wäre dies jedoch kaum für lange Zeit zu erwarten. Somit dürfte für uns so oder so ein langsames Abdriften in Richtung EG-Standard vorprogrammiert sein.

Aus der Sicht der Hotellerie: Der Schweizer Hotelier und Gastwirt kann für dieses Mal aus einer eher komforta-

blen Wartestellung der Dinge, die da kommen werden, harren. Nach dem Sprichwort «Es kann nur noch besser werden» kann er die letzten Jahre mit der zu erwartenden Zukunft vergleichen und muss fast obligatorisch zu diesem Schluss kommen. Höchstlohnkosten, Höchstbaupreise, Höchstverkaufspreise und neuerdings Hochzinsen haben die Gewinnmargen in der Hotellerie, meistens ohne Eigenkapitalverzinsung, auf weniger als 5 Prozent des Umsatzes gedrückt. Eine Vergünstigung in all den oben genannten Sparten würde der Gastronomie wirtschaftlich wieder neue Impulse verleihen. Die jedes Jahr wiederkehrende Teuerungsschraube müsste nicht immer um 5 Prozent aufgedreht werden, und der Gast würde plötzlich die Schweiz als eines der preisgünstigsten Länder (was sie übrigens heute schon ist) wiederentdecken. Ein wesentlicher Faktor für die Durchhaltefähigkeit der Gastronomie wird das Verständnis von Kantonen und Behörden sein, welche oft grosses Verständnis haben, dass Spätküchen mit ähnlicher Dienstleistung wie die Hotellerie substantielle Verluste aufweisen, jedoch der Meinung sind, die Hotellerie könne oder solle mit ihren Problemen selber fertig werden.

Abschliessend glaube ich deshalb, dass sich mittel- und langfristig in der Hotellerie nicht überforderte Vorwärtstrategie und Durchhaltewillen auszahlen werden. Man darf nicht vergessen, dass rund um die Schweiz und auch im Osten Europas noch Millionen von potentiellen Gästen auf die Möglichkeit warten, einmal das Ferien- und Reiseland Schweiz zu besuchen.

Arnold Walt, Präsident
Sektion St. Gallen-Land-Liechtenstein

CARROUSEL

Die Reisebüro Wettstein AG, Rapperswil, hat per 1. Januar 1992 ihre Unternehmensstruktur verbessert. Es wurden neu die vier Bereiche Spezialreisen, Finanz und Administration, Filialen und Touroperating geschaffen. Der Bereich Spezialreisen in den Abteilungen Commercial, Gruppen und VIP untersteht interimistisch Heidi Bräker.

Das Touroperating mit den drei Abteilungen Fernost, Flugverkauf und Agentenbetreuung steht neu unter der Leitung von Stefan Egli. Der bisherige Leiter der Fernostabteilung, Stefan Römer, übernimmt neue Aufgaben innerhalb der Unternehmung.

Egli sowie Walter Signer, Chefbuchhalter, wurden per 1. Januar 1992 zu Prokuristen, mit Kollektivprokura zu zweien, befördert.

Die Leiter der vier Bereiche bilden zusammen mit Heidi Bräker die erweiterte Geschäftsleitung.

*

Der 36jährige Bernhard Cloetta tritt per 1. Januar 1992 die Nachfolge von Lucius Dürr als Leiter des Rechtsdienstes des Schweizer Wirtverbandes in Zürich an. Bernhard Cloetta führte im SWV seit 1986 den Bereich Rechtsberatung/Liegenschaftsvermittlung und war Stellvertreter von Lucius Dürr.

Der Verwaltungsratspräsident der Reisebüro Kuoni AG, Försprecher Riccardo Gullotti, Bern, und Daniel Affolter, Mitglied des Kuoni-Verwaltungsrates und Anwalt in Uster, sind neu in den Stiftungsrat der Kuoni-Hugentobler-Stiftung gewählt worden. Sie ersetzen die altershalber zurückgetretenen Jack Bolli und Claude Losey.

*

Alfred Kuoni (Stiftungsratspräsident), Kurt Heiniger (Stellvertretender Präsident der Kuoni-Konzernleitung) und Peter Nydegger (Finanzchef der Swissair) wurden als Stiftungsräte bestätigt. Die Kuoni-Hugentobler-Stiftung kontrolliert 52,63 Prozent der Aktien

immen des Kuoni-Gesellschaftskapitals. Sie wurde 1971 gegründet.

*



Nach langjähriger Tätigkeit als Direktions-Ehepaar werden Edwin A. und Esther Lehmann auf Ende April 1992 das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina verlassen. Herr und Frau Lehmann haben seit 1984 mit grossem Einsatz und viel persönlichem Engagement den Kronenhof und die

Weinhandlung der Lorenz Gredig AG geführt, wofür ihnen der Verwaltungsrat bestens dankt. Er hat als Nachfolger Jürg Thommen (Bild) berufen. Thommen ist ein ausgewiesener Fachmann und hat eine klassische Laufbahn in der Luxushotellerie absolviert. Suvretta House St. Moritz, Gritti Palace Venezia, Excelsior Italie Firenze, Plaza Athénée Paris, sind nur einige Stationen, bevor Thommen als Vizedirektor des berühmten Hôtel du Cap Eden Roc in Cap d'Antibes, danach als Direktor des Hôtel du Mont d'Arbois in Megève und schliesslich in den letzten neun Jahren als Direktor des Tschuggen Grand Hotels in Arosa amtierte.

Starnberger Studie

Was die Deutschen sich ersehnen

In einer grossangelegten Umfrage hat der Studienkreis für Tourismus des Starnberger Instituts für Demoskopie deutsche Urlaubswünsche in Ost und West ausgelotet. Das Ergebnis zeigt markante Unterschiede zwischen alt- und neudeutschen Ferienwünschen.

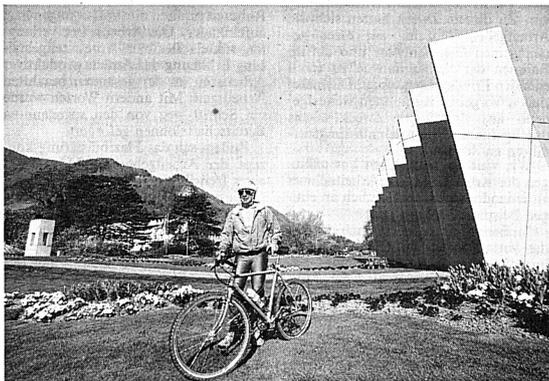
Einig waren sich die 6620 Befragten über 14 Jahre in Ost und West nur über das Hauptmotiv eines Urlaubs: Ausspannen auf der ganzen Linie. Allerdings versteht die Bevölkerung in den alten Bundesländern darunter vor allem Ruhe und Erholung, sich verwöhnen lassen à la dolce far niente (45 gegenüber 26 Prozent), während die Ossi, aus verständlichen Gründen, auf «neue Eindrücke» scharf sind (65 gegenüber 46 Prozent).

Sie leben auch mehr Wert auf «Zeit füreinander haben» (67 gegenüber 55 Prozent) und während des Urlaubs Verwandte oder Freunde besuchen (43 gegenüber 25 Prozent). Gepflegtes Essen (55 gegenüber 44 Prozent) sowie schönes Wetter (48 gegenüber 27 Prozent) stufen die Westdeutschen dann wieder höher ein als die Reisegefährten aus dem Osten.

Differentes Urteil über Österreich

Als gefragtstes Urlaubsland steht Österreich vor Spanien an der Spitze. Knapp ein Drittel der neuen Bundesbürger sowie etwa ein Fünftel der westdeutschen Bevölkerung haben die Alpenrepublik als ihr Feriennest favorisiert. Italien, Griechenland und Frankreich bekamen von hüten und drüben jeweils 10 Prozent der Stimmen, ebenfalls 10 Prozent der Ostdeutschen könnten sich einen Urlaub in der Schweiz und in osteuropäischen Ländern vorstellen.

Interessante Resultate ergab die Umfrage nach dem Sympathiegrad einzel-



Er liegt voll im Trend: 16 Millionen Deutsche planen Aktivferien. Bild Sigi Scherrer

ner Urlaubsziele. Gesamtdeutsch schnitten die westlichen Bundesländer, Österreich, Dänemark, Südtirol und die Schweiz am besten ab. Begründet wurde die Wertschätzung mit gastfreundlichen Unterkünften (Hotels, Pensionen, Privatimmobilien und Ferienhäusern beziehungsweise -wohnungen), mit einer guten ökologischen Situation, Ruhe, Gemütlichkeit sowie mit dem vielseitigen kulturellen Angebot. Offenbar fallen bei der Wahl von Feriennestern diese eher hausbackenen Argumente schwerer ins Gewicht als Exotik, von der die angeführten Landstriche kaum etwas zu bieten haben.

Weit weniger Sympathie wird den östlichen Bundesländern, Tunesien, Thailand und der Türkei entgegengebracht. Mangelnde Hygiene, Umweltverschmutzung, zu grosse kulturelle Divergenzen sowie ein tiefes Wirtschafts-

niveau führten die Befragten als Minuspunkte an.

Run auf Städte

Während er in den grossen Ferien vor allem relaxen will, sucht der Alt- sowie Neudeutsche im «Urlaub zwischen-durch» eher städtische Betriebsamkeit. Rund zwölf Millionen Deutsche haben ihren Städterip bereits hinter sich, und nicht weniger als 22 Millionen planen innerhalb der nächsten drei Jahre eine Stippvisite in irgendeiner namhaften Metropole.

Fast so beliebt sind Fitness-, Gesundheits- oder Aktivurlaub. Elf Millionen gesundheitsbewusster Bundesbürger haben diese Ferienvariante schon einmal ausprobiert. 16 Millionen spielen mindestens mit dem Gedanken, während ihres Urlaubs Kondition auf- und Pfunde abzubauen. SS

Romantik Hotels

Hotelführer 1992

Die Romantik Hotels und Restaurants International werden 20 Jahre alt. 1972 vom Deutschen Jens Diekmann gegründet, zählt die Gruppe heute 175 Häuser in 15 Ländern.

Romantik Hotels sind eine Alternative zu den üblichen Standardhotels, sie bilden einen Qualitätsverbund, welcher dem Gast Gewähr bietet, für angenehmes Reisen und Speisen.

Neu in die Schweizer Gruppe aufgenommen wurde das Kurhotel Schwefelbad. In einer reizvollen Landschaft in wunderschöner Lage im Berner Mittelland bietet es seinen Gästen Kurferien, Erholung und Entspannung und persönliche Betreuung.

Organisch gewachsen

Nachdem der Badebetrieb über Jahre hinweg mehr als dürftig und mit einfachen Mitteln geführt wurde, trat die grundlegende Veränderung im Jahr 1968 ein, als das heutige Besitzerehepaar Heribert und Anni Meier-Weiss den Betrieb übernahm. Sie sorgten trotz Um- und Neubau dafür, dass sich eine organisch gewachsene Gemütlichkeit im neuen Haus entwickelte. Mit kompetentem Fachwissen wurde aus der alten Badestätte ein Erstklasshotel mit viel Ambiente, das heute seinen vier Sternen im Schweizerischen Hotelführer in jeder Beziehung gerecht wird. r/pd

Bezugsadresse: Romantik Hotel Kroene, 8274 Gottlieben, Tel. (072) 69 23 23

Londoner Marché

Mövenpick am Leicester Square

Während man in der Londoner City davon Kenntnis genommen hat, dass Pragers Aktienpaket nicht nach Grossbritannien, sondern nach Deutschland verkauft wurde, ist zwischen Leicester Square und Piccadilly Circus das erste englische Mövenpick-Marché eröffnet worden. Der Marché-Ausgang ist übrigens zum Swiss Court gerichtet, wo auch der Eingang zum Schweizerischen Verkehrsbüro liegt.

Nun gab es schon 1965 offenbar ein Mövenpick im pulsierenden Londoner Viertel West End (Theater und Musical), doch wirtschafteten mit der Zeit die schottischen Brüder Barclay das Restaurant aus dem Trend heraus. Anfang Jahr ist es dann geschlossen worden.

Das Mövenpick-Marché, das hierzu-landes gerne auch auf südländische Ess-Ambiance zurückgreift, «macht» in England ganz «auf helvetisch», um die britischen Gemüter näher an alpine Food-Gemütlichkeit zu bringen. Ein touristischeres Umfeld im West End als im Marché kann man sich gar nicht wünschen. Auch für Business-Kaffees und ähnliches lässt sich auf Bestellung hin eine der regionalen Nischen reservieren.

Für die Frische der Produkte und deren Originalität innerhalb der Londoner Verpflegungspalette halten sich die Preise im Rahmen. Mövenpick hat auch hier die Zwischenlösung zwischen Fast-food, gesundem Essen und Doch-noch-Restaurant gefunden. Eventuelle englische Mövenpick-Interessenten können sich also auch nach dem Verkauf von Pragers Erbe an eine deutsche Unternehmung vom Finanzviertel aus innerhalb einer Viertelstunde Taxifahrt ins West End gleich vor Ort ein Bild über Mövenpicks Qualitäten machen. APK

Hyatt

5-Stern-Hotel auf der Escherwiese

Seit langem geplant, rückt das Projekt Hotelneubau auf dem Areal Escherwiese langsam in die Realisierungsphase. Der Stadtrat hat mit dem «Baukonsortium Escherwiese» einen entsprechenden Baurechtsvertrag genehmigt. Die Bauherrschaft, Suter + Suter, Basel, und die Park Hyatt Hotel AG, wollen auf dem Gelände das Hotel «Park Hyatt Zürich» mit 220 Zimmern für rund 90 Millionen Franken erstellen.

Der Baurechtsvertrag ist auf 83 Jahre abgeschlossen. Nach der Genehmigung durch den Stadtrat ist nun noch die Zustimmung des Gemeinderates nötig.

Das neue 5-Stern-Haus in der Nähe des Kongresshauses soll der Förderung des Kongress-tourismus dienen. Für das Bauvorhaben soll ein Projektwettbewerb durchgeführt werden.

Das bisherige Parkdeck wird auf Kosten der Bauherrschaft erfolgen. Während der Bauzeit wird das öffentliche Parkdeck Escherwiese ersatzlos geschlossen bleiben. SR

Grand Hyatt

Hotel in Bangkok eröffnet

Anfang Oktober eröffnete Grand Hyatt Erawan in der Nähe des Diplomatenviertel und Geschäftsviertels von Bangkok ein weiteres Hotel in Südostasien. Das 21 Stockwerke umfassende Grand Hyatt Erawan wurde mit dem Gedanken geplant, den höchsten Standard an Dienstleistungen für Geschäftsreisende und Regierungsdelegationen zu bieten. Dieses Kundensegment hat den bedeutendsten Anteil der Hyatt-Gäste. Das grosszügige Haus besticht durch ein vierstöckiges Atrium mit einem viktorianischen Bleiverglasungsdach. r/pd

Villars

Pour oublier les remous...

Présidé par l'hôtelier Franz H. Gilliéron, l'Office du tourisme de Villars entend aujourd'hui tourner ses regards uniquement vers le futur en oubliant la violente polémique qui a marqué l'année 1991.

A cet égard, l'assemblée générale d'information tenue juste avant Noël a été un modèle du genre: on est presque parvenu à faire oublier que la taxe de séjour n'est désormais plus entre les mains de l'Office du tourisme, mais qu'elle se trouve confiée – par volonté de la Municipalité – à une société privée dirigée par... l'ancien directeur démissionnaire de l'Office du tourisme, Robert Michel.

Les avis sont bien sûr partagés au cœur de la communauté villardoise lorsqu'on évoque ce transfert de compétences pour le moins rapide... dans un contexte mouvementé. Les principaux partenaires de l'économie locale et du tourisme tombent toutefois rapidement d'accord pour mettre en avant la nécessité d'agir plutôt que de réagir. A l'image du nouveau directeur Gilbert Bremi et du président Gilliéron, ils constatent que les remous qui ont agité Villars n'ont pas eu d'influence marquante sur son image de marque ni sur le (riche) programme des animations. Seuls les Anglais ont boudé les lieux au cours de l'exercice écoulé mais la faute en revient davantage à l'absence de neige de ces derniers hivers qu'à tout autre facteur.

Dès lors, les objectifs de la nouvelle équipe ont été unanimement approuvés par la nombreuse assistance fréquentant

l'assemblée d'information de fin d'année: il s'agit de tout mettre en œuvre pour augmenter les nuitées d'environ 10% (et arriver ainsi à un taux d'occupation de 55% environ) et sensibiliser le personnel de la station à l'importance cruciale de la qualité de l'accueil. Publics-cibles retenus (dans l'ordre): les familles, les entreprises et les couples sportifs.

Sans tomber dans le piège du nouveau logo qui guette chaque directeur de station, le patron du tourisme villardois entend également rajeunir celui de Villars et surtout créer un manuel d'identité visuelle que pourront utiliser tous les partenaires concernés. Même le personnel de l'Office sera habillé de polos à l'image de la station! A cela, il faut bien sûr ajouter une présence massive de l'OT sur les foires et marchés professionnels et la création d'un véritable arsenal de forfaits, événementiels ou non. Enfin, sur place, l'Office pourra continuer à compter sur celle qui en est l'âme véritable depuis maintenant vingt ans: Michèle Ambresin, félicitée l'autre jour pour sa fidélité exemplaire à une cause pas toujours facile.

Artilleur bien connu dans les milieux militaires vaudois, Franz H. Gilliéron – à la tête de l'Hôtel Bristol – semble avoir visé au cœur de la cible en concrétisant aujourd'hui les objectifs qu'il définissait au moment où il acceptait de reprendre la présidence d'un Office du tourisme alors en pleine crise: l'efficacité d'abord, les grandes théories ensuite. JCK

Post Hotel Weggis

Gerichtswirbel dauert fort

Das an prominenter Lage hinter der Schiffstation gelegene neue Post Hotel in Weggis kommt aus den Rechtshändeln um die Betriebsleitung nicht heraus: Die unter dem jetzt konkursierten Luzerner Treuhänder Rudolf Studhalter als Pächterin eingesetzte ASB Hotel & Management AG ist jetzt ihrerseits im Konkurs und will den heutigen Besitzer Frank Rüttimann, dem sie bereits die Übernahme seines Eigentums schwermgemacht hatte, auf Ersatz verklagen.

Die in Luzern domizilierte ASB des in Feusisberg SZ wohnhaften Briten Dave A. Box steckt im Konkurs, weil sie nicht mehr über genügend Liquidität verfügt, um bis zu einer halben Million ausstehender Gläubigerforderungen nachzukommen. Groteskerweise gehören dazu neben Lieferanten des Post Hotels auch Honorarforderungen des früheren ASB-Anwaltes Alois Schöpfer aus Luzern, der zuvor mit allen Mitteln und teilweise bis hinauf vor das Bundesgericht, versucht hatte, trotz Eigentümerwechsels und Anmeldung von Eigenbedarf den bis auf fünf Jahre bis Ende nächsten Jahres abgeschlossenen Pachtvertrag (mit Option für weitere fünf Jahre) durchzuziehen. Erst auf Weisung der obersten Richter wurde die ASB veranlasst, das Hotel per 1. April dem neuen Besitzer abzutreten, was sie dann widerwillig am 1. Juli 1991 auch tat.

Offenbar ist dieser Pachtvertrag der

eigentliche Auslöser des ASB-Konkurses. Sie behauptet, im Hinblick auf die lange Frist und den relativ guten Geschäftsgang rund eine Million an eigenen Mitteln investiert zu haben, die jetzt erst drei Jahre nach Beginn noch keineswegs amortisiert seien. Deshalb will sie nun einen Teil von Frank Rüttimann zurückfordern. Dieser soll zudem einen Teil des Geldes mit eigenen Forderungen gegenüber der ASB verrechnet haben. So ist es denn durchaus wahrscheinlich, dass in einem Konkursverfahren gegen ASB auch der noch immer nicht wegen fahrlässigen Konkurses rechtsgründig abgeurteilte Rudolf Studhalter als Zeuge aufgerufen wird. Er war es, der 1987 diesen heute so umstrittenen Pachtvertrag abschloss, nachdem er das alte Post Hotel aufgekauft, niedergelassen und neu aufgebaut hatte – um schliesslich darüber zu stolpern. KB

Central versteigert

Für 3,36 Millionen Franken ist das einst auf einen Verkehrswert von 5,7 Millionen geschätzte und heute konkursierte Hotel Central mit 40 Zimmern in Engelberg versteigert worden, und zwar durch Urs Gosteli, Mehrheitsinhaber der Immob AG. Hauptgläubiger war der Schweizerische Bankverein, Filiale Hergiswil, der Forderungen von 4,3 Millionen geltend gemacht hatte. Geführt wird das bisher im Besitz von Roland Rödiger befindliche Haus zumindest bis Ende März weiterhin durch die ICH Management AG. KB



MOROSANI POSTHOTEL ****

Traditionelle Bündner Gastlichkeit mit Erstklass-Komfort, 160 Betten, Hallenbad, Restaurants, Bars, Banketträume, kreative Kulinarik, belebt von vielen treuen Stammgästen und dazu ein tolles Mitarbeiterteam, das ist in kurzen Worten das PÖSTLI DAVOS.

WIR SUCHEN UNSERE NACHFOLGER –

DIREKTOR ODER DIREKTIONSEHEPAAR

Nach 16 intensiven Pöstli-Jahren mit allem, was die Führungsaufgabe in einem der bekanntesten Bündner Viersternhotels interessant und abwechslungsreich macht, folgen wir dem Ruf in eine neue Tätigkeit.

Wir wünschen dem Pöstli einen Nachfolger mit Erfahrung aus ähnlicher Position, mit Freude an der weiteren positiven Entwicklung des Hauses und mit viel Flair für gelebte Gastfreundschaft.

Der Eintritt sollte möglichst auf Mai 1992 erfolgen, und wir sind gerne bereit, Sie beim Start in Ihre neue Aufgabe zu unterstützen.

Rufen Sie uns kurz an, wenn Sie nähere Auskünfte wünschen, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Hans-Peter und Doris Kreuziger, Direktion Morosani Posthotel, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 11 61
oder
Toni Morosani jr.
Präsident des Verwaltungsrates
Postfach 118, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 67 30

42723/9407



BUFFET ZÜRICH

sucht

Verkaufsleiter(in)

Zu uns als Betrieb:
Wir sind ein fortschrittlicher, vielseitiger Restaurationsbetrieb mit 400 Mitarbeitern, der viel Gewicht auf eine gezielte Verkaufsstrategie legt, bisher Erreichtes weiterpflegt, harmonisch weiterführt und vorhandene Entwicklungsmöglichkeiten ausbaut.

Sie als Verkaufsleiter(in):
Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt, sprechen auf jeden Fall Deutsch, Französisch und Englisch. Sie bringen Verkaufserfahrung, Abschluss einer Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung mit.

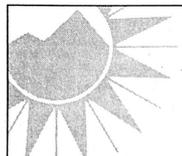
Sie sind gewillt, geeignete Kontakte in Zürich und Umgebung zu schaffen, um unsere Banketten, Veranstaltungen verschiedenster Art für 10–200 Personen zu propagieren. Zu diesem Zweck besuchen Sie regelmäßig unsere Kunden, potentielle Kunden, Reisebüros und nehmen aktiv teil an Vereins- und Verbandsveranstaltungen.

Wir als Arbeitgeber:
Wir sind ein Betrieb, der begeisterungsfähige Mitarbeiter fördert und für neue Ideen jederzeit zu gewinnen ist. Selbstverständlich haben wir fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit leistungsorientiertem Salär.

Wir erwarten gerne Ihre ausführliche, handschriftliche Bewerbung mit Foto. Ihre Unterlagen werden wir selbstverständlich vertraulich behandeln.

Restaurants Bahnhofbuffet Zürich, HB
Personalabteilung, Postfach, 8023 Zürich

42599/39870



Ab ca. 15. März
EINE STELLE MIT EINBLICK
FÜR LEUTE MIT DURCHBLICK

ASSISTENT(IN) DER GESCHÄFTSLEITUNG

wir sind:
Ein neuzeitlich geführtes Unternehmen, mit grosser à la carte Restauration. Bankettmöglichkeiten bis 100 Personen Hotel mit 70 Betten der ***Kategorie

Sie sind:
Vielseitig, Flexibel und integrationsfähig Durch praktisches Können überzeugend 23-32 Jahre alt, mit Arbeitsbewilligung Im Gastgewerbe fundiert ausgebildet.

Wenn Sie mehr über uns und die Stelle erfahren möchten, verlangen Sie bitte die Informationsunterlagen bei Rolf Wismer oder Brigit Seiler.



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH
Aurorastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax: 01 262 06 44, Telex 814 400
42579/41149

Jeden Sonntag frei

und weitere wichtige Gründe sprechen für eine Tätigkeit in unserem vielseitigen Gastronomiebetrieb.

Wir suchen mit Eintritt Februar 1992 oder nach Übereinkunft

Chef(in) de service

Ihre Aufgaben:

- Einteilung und Überwachung des Service
- Pflege unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Organisation von Banketten
- Unterstützung des Chef de restaurant
- Mitarbeiterschulung

Für eine(n) tüchtige(n) Berufsmann (-frau), welche(r) über eine Serviceausbildung verfügt und schon einige Erfahrung besitzt, ist dies eine interessante Stelle mit vielen Herausforderungen. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein leistungsgerechtes Salär sind für uns selbstverständlich.

Sollten Sie sich für diese Position interessieren, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

RESTAURANTS

GLATT-DÖRFLI

J. Doggwiler, Direktor
8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon (01) 830 55 51

0 42726/13609



**Flughafen
Restaurants
Zürich**



VIVA L'ITALIA

Pulsierendes Leben und eine italienische Idee sind in unserem italienischen Spezialitätenrestaurant Binario Uno und Stationli vereint.

Für unser Team in diesem Betrieb suchen wir nach Übereinkunft einen

Betriebsleiter

für den die folgenden Aufgaben als Gastgeber eine Herausforderung sind:

- Führen einer 50köpfigen Brigade
- Erstellen des Budgets
- Planung des Personaleinsatzes
- Durchführung der betrieblichen Personalschulung

Als gute Voraussetzung bringen Sie mit:

- fundierte Praxis in Küche und Service
- Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
- Erfahrung als Vorgesetzter
- Idealalter zwischen 28 und 45
- und viel Begeisterung, um in einem lebhaften Betrieb freudigen Einsatz zu leisten und Verantwortung zu tragen

Was dürfen Sie erwarten?

- eine Dauerstelle
- die Unterstützung einer bewährten Verwaltung
- einen Posten mit grosser Wertschätzung
- Selbständigkeit und Kompetenzen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und einer Handschriftprobe.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

42697/40290



Ferienhotel Floralpina
6354 Vitznau

3-Stern-Hotel mit 120 Betten, Restaurant, Panorama-Terrasse, Seminarlokalen, Freizeiträumen, Seeanstoss

Per 24. April 1992 sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Betriebsassistentin/ Aide du patron D/F/E Réceptionniste D/F/E

(EDV Dialog 2000)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Kurzofferte.

A. + C. Leemann, Ferienhotel Floralpina, Postfach 62,
6354 Vitznau, Telefon (041) 83 13 86, Fax (041) 83 10 49

42556/35846

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT		SOMMAIRE	
	Seite		Page
Stellenmarkt	1-7	Marché de l'emploi	7
Internationaler Stellenmarkt	8	Marché international de l'emploi	8
Stellensuche	8	Demande de l'emploi	8

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS DEN OFFENEN STELLEN DER KADERVERMITTLUNG

Für einen gepflegten Kleinbetrieb mit grosser Restauration (direkt am See) in Locarno-Minusio suchen wir per zirka 25. März 1992 oder nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Betriebsassistentin

Der Aufgabenbereich umfasst die aktive Mitarbeit: an der Réception, im Service, Personalwesen sowie Controlling. Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung. Führungserfahrung, Sprachen D/F, Italienisch mündlich.

Gesucht ist ein junges aufgestelltes

Geschäftsführerpaar

für ein Selbstbedienungsrestaurant gehobenen Stils in der Nähe von Zürich. Der Betrieb wird im Frühjahr 1992 neu eröffnet und sehr originell gestaltet. Kenntnisse im Einkauf, in der Personalrekrutierung sowie der Administration sind erforderlich, und Freude am Umgang mit Gästen sind ein Muss.

Eintritt 1. März 1992. Anzahl Mitarbeiter 5 bis 7. Sitzplätze 200. Samstag und Sonntag frei.

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

 Schweizer Hotelier-Verein

42713/84735

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

St. Moritz

★★★★
SAN GIAN

In unsere neue, bestens eingerichtete Küche mit allen Annehmlichkeiten suchen wir in Jahresstelle (mittlere Brigade), mit Eintritt per Ende Mai/Antfang Juni 1992, einen jüngeren, begeisterungsfähigen

KÜCHENCHEF

der uns hilft, den im Laufe der Jahre errungenen, vorzüglichen Ruf als Gourmet-Hotel weiter zu festigen.

Unser neuer Mann wird alle nur möglichen Freiheiten geniessen, um sich voll entfalten und seine Ideen in die Tat umsetzen zu können.

Wenn Sie sich von diesem Inserat angesprochen fühlen und etwas wagen möchten, erwarten wir Sie mit Freude zu einem unverbindlichen Gespräch. Selbstverständlich vergüten wir Ihnen allfällige Feisespesen und zeigen uns auch sonst in Salärfragen fortschrittlich und grosszügig. Wenn Sie uns vorab Ihre detaillierten Unterlagen zustellen möchten, so adressieren Sie diese bitte an Harry E. Schraemli, Hotel San Gian, 7500 St. Moritz-Bad.

42519/34029

Seiler Hotel
Neues Schloss
Zürich

Zum baldigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir für unser französisches Restaurant **Le Jardin** in mittlerer Brigade:

Chef de partie Commis de cuisine

Schweizer oder Ausländer mit Jahresbewilligung wenden sich bitte an:

SEILER HOTEL NEUES SCHLOSS★★★★
Stockerstrasse 17
8022 Zürich

Telefonische Auskunft erteilen Ihnen gerne:

Frau U. Saladin, Vice Directrice, und
Herr K. Rodenkirchen, Küchenchef
Telefon (01) 201 65 50



42694/40797

GARTENHOTEL

STERNE

Johannes D. Lenz, Küchenchef, bietet auf 1. Januar 1992 motiviertem Koch eine Stelle als:

Chef de Partie

Sie schützen die Arbeit mit marktfrischen Produkten und deren natürliche Zubereitung.

Ihr Arbeitsplatz befindet sich in einer modern eingerichteten Küche, welche von einem aufgestellten Team geprägt wird. Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Johannes D. Lenz
Chef de Cuisine

Ihr guter Stern im Grünen
CH-7013 Domat/Ems • Telefon 081 36 27 27

0 42646/9709

GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel mit lebhafter Restauration in der Luzerner Altstadt, direkt an der Reuss, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Servicemitarbeiter(in)

sowie

Barmaid

Sie haben entsprechende Berufserfahrung, sind zudem dynamisch, flexibel und Ihre Tätigkeit als Gastgeber bereitet Ihnen Freude.

Wir bieten Ihnen:

- attraktiven, innovativen Betrieb
- selbständiges Arbeiten
- gut eingespieltes Mitarbeiterteam
- Ihren Fähigkeiten entsprechendes Salär
- freie Benützung des Fitness-Clubs

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihren Anruf an Frau L. Schacher, Personalchef.

42547/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5

GOURMET RESTAURANT LA VAGUE

PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041/51 18 51

HOTEL ★★★★★
Säntispark
Abt. Ausfahrt St. Gallen Wädlen

Das ★★★★★Hotel Säntispark in Abtwil, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, ist das modernste Hotel der Ostschweiz mit einem «eigenen» Freizeit- und Einkaufspark.

Zur Unterstützung und Ablösung unserer Governante für die Bereiche Etage, Lingerie und Econamat suchen wir eine

Hotelfachassistentin

mit abgeschlossener Hofa-Lehre oder ähnlicher Ausbildung.

Wir stellen uns die neue Mitarbeiterin etwa so vor: flexibel und belastbar, einsatzfreudig und verantwortungsbewusst, selbständig und durchsetzungsfähig. Kurzum eine Aide-Governante, die nicht nur mitarbeitet, sondern auch mitdenkt.

In unserem mittelgrossen Geschäfts-, Konferenz- und Seminarhotel legen wir grossen Wert auf Freundlichkeit, Sauberkeit und auf ein persönliches, angenehmes Arbeitsklima. Sie finden bei uns absolut neuzeitliche Arbeitsbedingungen, sowie auf Wunsch neu eingerichtete und komfortable Personalzimmer direkt beim Hotel. Für Sport, Spiel und Spass steht auch unseren Mitarbeitern das phantastische und originelle Freizeitzentrum Säntispark zur Verfügung.

Sind Sie interessiert oder möchten Sie einfach mehr über die Stelle oder unseren Betrieb erfahren?

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Säntispark
B. Walter oder F. Stocker
9030 Abtwil, Telefon 071/32 15 75

★★★★Hotel, beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, Konferenz-, Tagungs- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 70 Personen, Bankett-Angebot. Immer genügend 42703/124

Flughafen
Restaurants
Zürich



Für unser Restaurant im Terminal B suchen wir nach Übereinkunft eine(n)

Betriebsassistenten (-in)

zur Unterstützung des Betriebsleiters.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Kaderstelle in einem lebhaften Betrieb und täglichen Kontakt mit interessanten, internationalen Gästen.

Wenn Sie eine abgeschlossene gastgewerbliche Berufslehre oder eine Hotelfachschule absolviert haben, Englisch- und Französischkenntnisse für Sie selbstverständlich sind, ist dies die ideale Weiterbildung für Sie.

Falls Sie diese Stelle interessiert, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Grohe
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

42698/40290

Inserieren bringt Erfolg!

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1546	Pâtissière	22 D	B	März 92	D/F/E	Hotel, ZH/AG	
1547	Chef de partie	22 A	A	sofort	D/E	Hotel/Rest.	
1548	Sous-chef	25 A	A	März 92	D/E	****- bis *****-Betrieb	
1549	Chinese Cook	40 RC	C	April 92	D/E	Chines. Rest.	
1550	Koch	19 CH		Jan. 92	D	****- bis *****-Hotel; zusammen mit 3737	
1551	Chef de partie	22 CH		März 92	D/F	Hotel/Rest., Ost-CH	
1552	Küchenchef	40 CH		sofort	D/F/I	Berner Oberland	
1553	Commiss de cuisine	19 F		Jan. 92	F/E	West-CH (Grenzgänger)	
1554	Sous-chef	29 A	A	Jan. 92	D/E	Hotel/Rest., Kt. BS/BL	
Service/Service							
2379	Barman/Kellner	26 A	A	Jan. 92	D/E	Pub/Rest., Ost-CH	
2380	Sefa	22 A	C	Jan. 92	D	Hotel/Rest., Schaffhausen + Umgeb.	
2381	Barman	28 I	A	Jan. 92	I/E/F	Hotel, zus. mit 3732	
2382	Kellner	22 A	A	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., West-CH, Skigebiet	
2383	Sefa	22 CH		Feb. 92	D/E/F	Restaurant, ZG/LU	
2384	Stabservice (w)	32 A	A	sofort	D/E	***- bis *****-Hotel, West-CH/BS/BE/ZH.	
Administration/Administration							
372 6	Anfangsrecept. (m)	21 CH		Febr. 92	D/F/E	Hotel, BE/LU	
3727	Aide du patron	29 CH		Jan. 92	D/F/E	Region SG	
3728	Betriebsass./m	19 A	A	sofort	D/F/E	Hotel, Raum Zermatt	

3729	Réceptionniste	21 CH		sofort	D/E	Hotel	
3730	F & B-Manager/Réception	49 CH		sofort	D/F/E	****- bis *****-Hotel, Wintersport	
3732	Réceptionniste	23 I	A	Jan. 92	I/E/F	Hotel, zus. mit 2381	
3733	F & B-Praktikant	27 CH		sofort	D/E	Grossbetrieb	
3734	Garantin/Gouvernante	44 CH		sofort	D/I	Hotel, Tessin/Engadin	
3735	Anfangsrecept./w	44 CH		sofort	D/I/F	Hotel, Zermatt/GR	
3736	Réceptionniste	28 CH		sofort	D/F/E	Wintersaison	
3737	Réceptionniste	24 CH		Jan. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel; zus. mit 1550	
3738	Geschäftsführer	39 CH		Jan. 92	D	Café/Pizzeria, AG/LU	
3739	Aide du patron (w)	25 A	B	Febr. 92	D/F/E	Restaurant	
3740	Anfangsreceptionniste	24 CH		sofort	D/F/E	Kleinbetrieb, Wintersportort	
3741	Anfangsreceptionniste	42 CH		Jan. 92	D/F/E	Hotel, Bergegebiete	
3742	Réceptionniste	25 CH		sofort	D/F/E	Hotel, Kt. GR (Davos)	
3743	Betriebsökonom	31 CH		sofort	D/E/F	Int. Hotelskette	
3744	Direktionsassistentin	24 CH		Jan. 92	D/E/F	***- bis *****-Hotel, Inner-CH/ZH/BE	
3745	Anfangsreceptionniste	21 A	A	Febr. 92	D/F/E	****- bis *****-Hotel, West-CH/TI	
3746	Anfangsreceptionniste	23 CH		April 92	D/F/E	***- bis *****-Hotel, West-CH/TI	
Hauswirtschaft/Ménage							
4080	Gouvernante	35 CH		Juni 92	D/F/E	Hotel, Gstaad/ Château-d'Œz	
4081	Hofa	18 CH		Febr. 92	D/F/E	Hotel, Genf	
4082	Hausbursche	27 GR	A	sofort	E	Hotel/Rest., Chur + Umgebung	
4083	Bademeister/Masseur	27 CH		sofort	D/E	Hotel	
4084	Etagegouvernante/w	30 D	B	März 92	D/E/F	****- bis *****-Hotel, Zürich + Umgebung	

4085	Zimmer/Bufet (w)	28 CH		Jan. 92	D	Hotel, TG/Ost-CH	
4086	Buffelangestellte	24 P	A	Mai 92	D/F/P	Restaurant	
4087	Buffelangestellte/Tournante	24 P	B	Mai 92	D/F/E	***- bis *****-Hotel, Lausanne + Umgebung	

1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum
3	Alter	7	Sprachkenntnisse
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)

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

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

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

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon (Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

deutsch	<input type="checkbox"/>	gut	<input type="checkbox"/>	mittel	<input type="checkbox"/>	wenig	<input type="checkbox"/>
italienisch	<input type="checkbox"/>	gut	<input type="checkbox"/>	mittel	<input type="checkbox"/>	wenig	<input type="checkbox"/>
französisch	<input type="checkbox"/>	gut	<input type="checkbox"/>	mittel	<input type="checkbox"/>	wenig	<input type="checkbox"/>
englisch	<input type="checkbox"/>	gut	<input type="checkbox"/>	mittel	<input type="checkbox"/>	wenig	<input type="checkbox"/>

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

Betrieb	Ort	Funktion	Dauer (von bis)
1.			
2.			
3.			

Ich wünsche ein Gratis-Stelleninserat in der hotel revue ja nein Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

Meine neue Herausforderung

McDonald's™ Job-Telefon: 01/212 30 58

Als Nummer 1 garantieren die McDonald's Familienrestaurants ihren Gästen Tag für Tag nur das Beste.

Im Rahmen unseres Führungsnachwuchs-Programmes suchen wir engagierte Damen und Herren für unsere Familienrestaurants in der gesamten Schweiz als

Assistenten/innen der Geschäftsführer

Wir bieten Ihnen eine fundierte Ausbildung im In- und Ausland bei vollem Gehalt, die üblichen Sozialleistungen und die Herausforderung, von Anfang an etwas zu bewegen. Qualifizierte Mitarbeiter haben die Möglichkeit zu einem ein- bis zweijährigen Weiterbildungsaufenthalt im Ausland.

Sie haben die Berufslehre oder die Ausbildung abgeschlossen, sind kontaktfreudig, initiativ und dynamisch, pflegen einen sicheren Umgang mit Menschen und sind nicht jünger als 22 Jahre. Dann sollten Sie mit uns über die Einstiegschance bei McDonald's sprechen.

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über Aus- und Weiterbildungsprogramme und die Aufstiegschancen in einem renommierten Weltunternehmen.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: McDonald's Restaurants, Gottfried Wieser, Personalmanager Deutschschweiz, Forttunngasse 15, 8001 Zürich

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



Wir suchen den

Star-Küchenchef

der mit uns aus unserem an der Stadtgrenze von Zürich neu erworbenen, wunderschönen Restaurant, bestehend aus

- 66 Plätzen Wintergarten
 - 40 Plätzen Restaurant
 - 40 Plätzen Saalstübel
 - 120 Plätzen Gartenterrasse
- den Stern der Agglomeration Zürich-West aufbaut.

Wir bieten:

- 13. Monatsgehalt
- Umsatz- und Renditenbeteiligung
- Hilfe bei der Wohnungssuche

Stellenantritt Anfang Februar oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen an B. SCHEUBLE + CO, Postfach 896, 8025 Zürich, z. H. Herrn P. Perucchi. 42854/41009

7 Tage offen
Italienische Spezialitäten

BUONO GUTSCHEIN

Erstklasshaus im Tessin, 160 Betten, mit Park direkt am See, nur 10 Autominuten vom Zentrum Lugano, mit Gartenrestaurant Locanda al Porto, A-la-carte-Restaurant Il Roseto, Restaurant Terrasse Millefiori, Bar, Gartenschwimmbad und Kindergarten, sucht per April/Mai/Juni noch folgende Mitarbeiter:

CHEF GARDEMANGER DEMI-CHEF TOURNANT COMMIS DE CUISINE COMMIS DE CUISINE/ PRAKTIKANT(IN) CHEF DE PARTIE

Interessiert? Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Hr. G. Tizzano (Telefon im Geschäft 091/68 85 91, Telefon privat 091/48 22 87 - Vorwahl aus dem Ausland 004191), oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns schon auf eine gute Zusammenarbeit.

42408/5100

HOTEL **Lago**
di Lugano

6818 Bissone Lugano

Das traditionsreiche Schweizer Hotel mit jugendlicher, moderner Führung GIBT ES DAS ÜBERHAUPT?

Ja, bei uns im ****-Hotel Schweizerhof, mitten im Herzen von Zürich. Unser Hotel verfügt über 115 Zimmer, ein Spezialitätenrestaurant, Hotel-Bar und Café Gourmet.

Wir sind stolz auf unsere langjährige Tradition und ein zeitgemässes, mitarbeiterfreundliches Management.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

1 Chef de rang 1 Commis de rang Teilzeit-Mitarbeiter(in) für den Frühstückservice

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Rufen Sie doch einfach an, oder schreiben Sie uns.

Vreni Gallmann, Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 7
8023 Zürich, Telefon (01) 211 86 40

42559/41068

Willkommen

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

Wir suchen auf Ende März/Anfang April

Bankett- und Kongress-Sekretärin

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. übers Wochenende frei und Büroarbeitszeit).

Bitte rufen Sie unsere Frau Dominique Furrer an,
oder schicken Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen.

42638/4693

im Hotel Bern

Zoughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 21 10 21
Fax 031 21 11 47



SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS



HOTEL
HIRSCHEN

Wir suchen per
Ende Januar oder
nach Über-
einkunft zur Erweite-
rung unserer
Küchenbrigade
einen

Sous-chef

und für unsere
Servicebrigade
fürs A-la-carte-
Restaurant
eine(n)

Serviertochter oder Kellner

(nur mit Bewilligung)

Haben Sie Lust, am Vierwaldstättersee zu arbeiten, so melden Sie sich bei der
Familie J. Ehrler, Hotel Zunftthaus
Hirschen, 6403 Küssnacht am Rigi,
Telefon (041) 81 10 27

P 42388/17817

Restaurant Sihlhalden, 8136 Gattikon-Thalwil

Auf Ende Januar oder nach Über-
einkunft suchen wir für unser Spe-
zialitätenrestaurant eine

Köchin oder Koch

in Jahresstelle.

Unsere Anforderungen entspre-
chend bieten wir Ihnen selbstver-
ständlich einen ausgezeichneten
Lohn sowie eine geregelte Arbeits-
zeit.

Ein Zimmer im Haus ist möglich.

Sonntags und montags geschlos-
sen.

Telefonische Anfragen an H. J.
Smolinsky, (01) 720 09 27

Anrufe anderer Zeitungen nicht
erwünscht.

O 42423/165123

Grand Hotel Europe Luzern

sucht für lange Sommersaison (April
bis Oktober 1992):

Hotelsekretärin (engl., franz.)

Anfangssekretärin (engl.)

Restaurant-Oberkellner

(fachlich bestens ausgewiesen,
sprachbegabt, mit Führungsquali-
täten)

Winebutler (engl., franz., deutsch, ital.)

Chef de rang (engl.)

Commis de rang (engl.)

Chef saucier

Tournant de cuisine

Commis de cuisine

Economat-Gouvernante

2. Economat-Gouvernante

2. Etagen-Gouvernante

Zimmermädchen

Kaffeeköchin

Schriftliche Bewerbungen mit
Zeugnis kopien bitte schicken an:

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59, 6002 Luzern
Telefon (041) 30 11 11

42571/22888

PERSONALBERATUNG METZENBAUER & CO.

Wir suchen ab sofort für Betriebe im
Wallis:

Alleinköche Chefs de partie Serviceangestellte

Weitere Auskünfte gibt sehr gerne:

Frau R. Metznerbauer
Rhodensandstrasse 13, 3900 Brig
Telefon (028) 24 30 00, Fax 24 34 04

42642/264652



HOTEL
Mirabeau
ZERMATT

CH-3920 Zermatt
Telefon (028) 67 17 72
Telefax (028) 67 13 34
Telex 472135 mbeau ch
Familie Sepp und Rose Julen
Restaurant Le Corbeau d'or
14 Punkt Gault Millau

Piano-Bar, Sonnenterrasse, Hal-
lenschwimmbad, Saunas, Fitness,
Massage, Tennisplatz.

Für die kommende Wintersaison,
ab sofort bis Anfang Mai, suchen
wir zur Ergänzung unseres jungen
Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service:

Chef de rang Servicefachangestellte Hofa

freundliche und zuvorkommende
Mitarbeiter, die unsere vielen
Stammgäste umsorgen und be-
treuen.

Für motivierte, sportliche, junge
Leute ist Zermatt im Winter sehr
attraktiv! (Unsere Sportanlagen
stehen Ihnen zur Verfügung.) Auf
Ihre Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Mirabeau
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 17 72
Familie S. Julen

39948/39233

RESTAURANT



CH-3803 Beatenberg ob Interlaken

Fam. M.+M. Casagrande
Telefon 036 41 15 81
Schweiz - Suisse - Switzerland

Wir suchen in junges Team eine(n)
selbständige(n)

SEKRETÄR/SEKRETÄRIN

für abwechslungsreiche
Hoteladministration sowie für
Gästeempfang.

EDV-Kenntnisse bevorzugt.
Wochenende frei.

18.00 Uhr Feierabend.

Eintritt 1. Januar 1992 oder nach
Übereinkunft.

Sind Sie interessiert, dann
schreiben Sie uns doch, oder rufen
Sie uns an!

42655/3751



Orselina, Piazza della Chiesa
Telefon (093) 33 36 44

Wir suchen zur Komplettierung un-
seres Teams junge, aufgestellte

Serviertochter

in Saison- oder Jahresstelle. Aus-
länder nur mit Bewilligung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:
Osteria Bellavista, Piazza della
Chiesa, 6644 Orselina

42540/130419

TIZANO



Hotel Esplanade Locarno

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter für die Som-
mersaison, 27. März bis zirka 31. Oktober, in unser
120-Betten-Erstklasshaus:

Réception: Hotelsekretärin/ Réceptionistin

sprachenkundig, evtl. mit EDV-
Erfahrung (NCR)

Küche: Chef saucier (Sous-chef) Entremetier Pâtissier Commis de cuisine

Service: stellvertretender Oberkellner Chef de rang Commis de rang

Etage: Hotelfachassistentin (stellvertretende Gouvernante) Portier

Caféküche: Café-Köchin

Kinder- garten: Kindermädchen

Wir freuen uns über die Bewerbungen mit kompletten
Unterlagen an die Direktion J. & P. Knöpfel, Hotel
Esplanade, 6648 Minusio-Locarno.

42410/24600

Restaurants EuroAirport

Zur Ergänzung unseres Service-Teams
suchen wir per 1. Februar 1992 oder
nach Übereinkunft einen versierten

Chef de service

Gut fundierte Servicekenntnisse, Kontaktfreudigkeit,
Befähigung in der Verkaufsförderung sowie
Eigeninitiative und kooperatives Führungsverhalten
sind die wichtigsten Voraussetzungen an den Bewerber.
Zudem soll er über gute Sprachkenntnisse (D+F) sowie
über ein eigenes Transportmittel verfügen.

Wir bieten ein den Anforderungen entsprechendes
Leistungssalar, Unregelmässigkeitszulagen für
Zimmerstunde, Abend-, Sonn- und Feiertagsdienst.

Zudem erwarten Sie interessante Swissair-
Flugvergünstigungen.

Kontaktadresse:

Restaurants EuroAirport, U. Mathis, Personaldienst,
CH-4030 Basel-Flughafen, Telefon (061) 325 39 05.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

42685/2909

Restaurants EuroAirport

Gesucht werden in gehobenes Speiselokal nach Vaduz
FL für die Zeit vom 20. März bis zum 20. Dezember 1992

lernwilliger Jungkoch initiativer Chef de partie

Bewilligung kann besorgt werden.

Interessenten richten ihre Bewerbung an:
Spezialitätenrestaurant des Fürsten von Liechtenstein
Herrn Rolf Berger
Postfach 734
9490 Vaduz

42657/142824

Wir sind: Das neue Lokal in Luzern, wo nicht nur Film-Geschichte geschrieben wird.
Das schräge Restaurant, wo nicht nur die Gäste verwöhnt werden.
Die coole Bar für Leute wie Du und ich.

Wir suchen: Köche, die nicht nur Smorebrod kennen.
Personen hinter der Bar, die nicht nur Margarita mixen.
Leute hinter dem Buffet, die manchmal über sich herauswachsen.
Service-MitarbeiterInnen die fest oder teilzeitig im Sattel sitzen.

Arbeitsbeginn: 27.01.92. Interessiert? Melde Dich!
Wir freuen uns auf Deinen Anruf.



RESTAURANT • BAR
STADT MÜNCHEN LUZERN

GLOBUSGASTRONOMIE
Eichstrasse 29, 8045 Zürich, Telefon 01•455 22 47

O 42704/332542



Romantik Hotels und Restaurants

Gesucht für Sommersaison 1992 (Mitte März bis November)

**Restaurant-Oberkellner
Lingerie-Gouvernante
Entremetier
Commis de cuisine
Restaurationstöchter
Buffettochter
Hausbursche**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik-Hotel Tamara
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 82

42637/2275

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

OBERKELLNER COMMIS DE CUISINE

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 Stadtraumrestaurant mit einem internationalen Angebot, sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

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

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

42602/23310

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

Kreuz

Restaurant Kreuz
4924 Obersteckholz

Gastronomie im absoluten Zeittrend

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Neueröffnung im Januar 1992

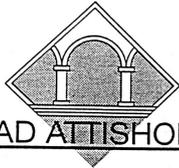
**Jungkoch
Serviceangestellte
Serviceaushilfen**

Sie sind sicher Interessiert!

Rufen Sie uns an! Wir stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Frau Katharina Hirschi-Häefel
Telefon (063) 22 51 45/61 42 42

42706/332640



BAD ATTISHOLZ

Wir suchen per 1. März 1992 oder nach Vereinbarung als Leader in unsere motivierte Brigade:

**initiativen
Küchenchef
oder Sous-chef**

der den Sprung zum Küchenchef wagen will.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und grosse Selbständigkeit.

Rufen Sie uns doch einmal unverbindlich an. Herr W. Trösch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.



4533 Riedholz Montag ab 14.00
W. Trösch und Dienstag
Tel. 065 22 06 11 ganzer Tag
geschlossen.

42692/28770

Erstklassige Bar im Zentrum von Zürich sucht ab sofort

1. Bardame oder Barman

mit Erfahrung. Zürcher(in) wird bevorzugt.

Einmalige Gelegenheit für kreative, aufgestellte Persönlichkeit.

Offerten unter Chiffre 42727 an hotel revue, 3001 Bern.

42727/281255

**Inserieren
bringt Erfolg!**

Hotel Vaduzerhof

FL-9490 Vaduz, Im Städtli 3
Telefon 075-2 84 84

Der Vaduzerhof liegt im Zentrum von Vaduz und verfügt über eine grosse Restauration (400 Plätze), aufgeteilt in ein Tagesrestaurant, eine Trattoria Toscana, Banketträumlichkeiten und eine grosse Terrasse.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per Anfang Februar 1992 oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte

(nur deutsche Muttersprache)

Koch

in Jahresstellung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Max Iten, Direktor.

42740/58475

La Vilette

CONFISERIE PÂTISSERIE

Herausforderung 1992!

Moderne, kreative und leistungsstarke Bäckerei/Konditorei/Confiserie La Vilette in Muri sucht Sie zur Teamergänzung für neues Betriebskonzept als

Verkaufsleiter(in)

für unsere zwei Verkaufsläden, Betreuung der Grosskunden sowie zur Unterstützung des Produktionsleiters.

Sie kommen aus der Gastronomiebranche oder mit Vorteil aus dem Detailhandel und erfüllen folgende Hauptpunkte:

- Durchsetzungsvermögen
- stark in der langfristigen Verkaufsplanung
- kreativ und eigeninitiativ

Position auch als Erstinstanz geeignet für junge, ambitionierte Fachleute mit Führungsqualitäten. Arbeitsplatz Stadt Bern und Muri. Interessiert?

Ergänzende Auskünfte von Herrn Dieter Koller, Zehner Service AG, Postfach 15, 3000 Bern 23, Telefon (031) 45 45 21 oder Herrn Urs Meichtry, Produktionsleiter La Vilette, Telefon (031) 52 19 54

P 42699/185396

Wir suchen

KÜCHENCHEF

Die Gäste zu verwöhnen ist Ihr oberstes Ziel. Sie sind motiviert, energiegelad und verfügen über ein unternehmerisches Denken. Verschiedene Betriebe in der ganzen Schweiz.

Zürich, Herr Bieri

BANKETTLEITER(IN)

Sie sind der Regisseur der ganz grossen Veranstaltungen. Mit Hilfe einer straffen Führung kombiniert mit Motivation verstehen Sie es, einen Anlass optimal durchzuführen.

Zürich, Herr Bieri

BETRIEBS- ASSISTENT(IN)

An der Front und im administrativen Bereich aktiv und initiativ sein. Sei's in einem Saisonbetrieb oder in einem Stadthotel.

Zürich, Herr Bieri

RESERVATIONS- SEKRETÄRIN

Kontakt zu aller Welt in allen Welsprachen. Tolle Hotels und internationale Unternehmungen in der ganzen Schweiz.

Zürich, Frau Wyslimg

GOUVORNANTE

Nach der Hofa-Lehre Erfahrungen sammeln und dabei die Sprachkenntnisse vertiefen. Zum Beispiel im Welschland oder Tessin. Oder der Deutschschweiz treu bleiben und im Kanton Zürich arbeiten.

Zürich, Herr Bieri

PERSONAL- ASSISTENT(IN)

Ein idealer Einstieg im administrativen Bereich gleich nach der Hotelfachschule. Interessante Leute treffen, Kontakte zu Behörden und Medien pflegen. Eine abwechslungsreiche Aufgabe mit Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

Zürich, Frau Wyslimg

SALES REPRESENTATIVE

Eine attraktive Aufgabe für extrovertierte Sprachgenies mit guter Hotelerfahrung und dem Wunsch, für renommierte, weltweit tätige Hotelunternehmung tätig zu sein.

Zürich, Frau Wyslimg

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ekke Bodenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St.Gallen	Marktplatz 18	07/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilotusstrasse 3A	041/23 08 28

C 42695/183496

★★★★★

PARK HOTEL DELTA ASCONA

Unsere langjährige Mitarbeiterin verlässt uns im nächsten Frühjahr, da sie Mutterfreuden entgegenzieht.

Als Nachfolgerin (evtl. auch Nachfolger) suchen wir per 1. März oder nach Übereinkunft eine freundliche, sprachgewandte

Empfangssekretärin

mit sicherem Auftreten. Sie sollten bereits über einige Jahre Berufserfahrung und EDV-Kenntnisse verfügen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL DELTA
6612 Ascona
M. Colombo, Direktor

42725/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

Ristorante della Posta
Via Ciseri, G. Lupi, Tel. (093) 35 84 70
6622 Ronco s./Ascona
Tessin/Lago Maggiore

sucht ab März 1992 für lange Sommersaison

**Koch-Entremetier
Serviertochter**

oder

Kellner

Landessprachen unerlässlich.
Schriftliche Offerten an obige Adresse.

A 42724/42790

Weiterbildung SHV

**Ihre Schwäche
- unsere Stärke**

031 507 111

ART FURRER HOTELS RIEDERALP

Per sofort gesucht:

**Réceptionistin
Serviertochter** oder
Kellner

CH, D, A (per sofort bzw. für Wintersaison), umsatzentlohnt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

**Köche und
Commis de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Telefon 028/27 12 41).

ART FURRER HOTELS★★★★
z. H. Herrn Theler
3987 Riederalp

42722/28703

Das traditionsreiche Schweizer Hotel mit jugendlicher, moderner Führung GIBT ES DAS ÜBERHAUPT?

Ja, bei uns im 4-Stern-Hotel Schweizerhof, mitten im Herzen von Zürich. Unser Hotel verfügt über 115 Zimmer, ein Spezialitätenrestaurant, Hotel-Bar und Café Gourmet. Wir sind stolz auf unsere langjährige Tradition und ein zeitgemäßes, mitarbeiterfreundliches Management. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir:

1 Chef de partie 1 Commis de cuisine

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Rufen Sie doch einfach an, oder schreiben Sie uns.
Vreni Gallmann, Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Telefon (01) 211 86 40

42560/41068

HOTEL****

Aeschi Park

In unser junges Team suchen wir per 15. März 1992 oder nach Vereinbarung eine

KAUFM. ANGESTELLTE

für sämtliche Administrationsarbeiten

Wir erwarten:

- KV- oder gleichwertigen Abschluss
- EDV-Kenntnisse
- Einsatzfreude und Selbständigkeit
- kontaktfreudige, junge Persönlichkeit

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeiten
- modern eingerichteten Arbeitsplatz
- gute Sozialleistungen
- angenehmes Arbeitsklima

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Aeschi Park, 3703 Aeschi, z. H. Herrn M. Laenzlinger, Telefon (033) 55 61 33

42558/244295

GASTRONOMIEMITSTIL

Für unser lebhaftes Erstklasshotel mit 100 Betten in der Luzerner Altstadt, direkt an der Reuss, suchen wir nach Übereinkunft eine

Chefin Hauswirtschaft

Sie verfügen über die nötige Ausbildung und haben entsprechende Berufserfahrung. Sie sind dynamisch, flexibel und haben ein Auge für das Detail.

Wir bieten Ihnen:

- attraktiven, innovativen Betrieb
- grosse Selbständigkeit
- gut eingespieltes Mitarbeiterteam
- der Verantwortung entsprechendes Salär
- freie Benützung des Fitness-Clubs

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen z. H. von Herrn Peter E. Büsser, Direktor.

42546/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5

GOURMET RESTAURANT LA VAGUE

PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO

TELEFON 041/51 18 51

GASTHAUS ZUR GLOCKE CH-4322 MUMPF Telefon (064) 63 11 64

Wir suchen per 15. Januar 1992 oder nach Übereinkunft

JUNGKOCH

in dynamisches Team, der sich in unserer Spezialitätenküche (auch grosse Fischauswahl) gerne noch weiter ausbilden möchte.

5-Tage-Woche, guter Lohn, 5 Wochen Ferien.

Sowie

SERVICEFACHANGESTELLTE

in unser Spezialitätenrestaurant mit reichhaltiger A-la-carte-Karte.

Angenehmes Arbeitsklima, schöner Arbeitsplatz, gute Entlohnung und 5-Tage-Woche. Kein Bankettservice, keine Freinächte.

(Ausländer mögen sich nur mit Bewilligung melden!)

Anfragen sind zu richten an Herrn oder Frau Studinger, Gasthaus Glocke, 4322 Mumpf, Telefon (064) 63 11 64 oder 63 17 60.

42582/64750

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich



8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telex 816 096
Telefax (01) 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptionspraktikantin Koch

Sa und So frei

Studios vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

42641/40860

WITSCHI'S

Heinz und Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter per 1992

CHEF DE RANG COMMIS DE RANG SERVICEPRAKTIKANTIN SERVICELEHRLINGE

Sonntag und Montag geschlossen

3 Wochen Sommerferien
3 Wochen Winterferien
Zeitgemässe Toplöhne

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an:

Heinz und Anna Witschi
Zürcherstrasse 55
8103 Zürich-Untereggsträngen
Telefon (01) 750 44 60

42555/204099

RESTAURANT & BAR

Zürcherstrasse 55
8103 Untereggsträngen
Telefon 01/750 44 60

Für Neueröffnung im Frühjahr 1992 eines grossen Pubs im Berner Oberland suchen wir einen **jungen, sympathischen und zuverlässigen**

Mann

Stellvertretend sollte er mithelfen den Betrieb zu leiten. Mithilfe im Service und Einkauf.

Bitte melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 42658 an hotel revue, 3001 Bern.

42658/308536



Restaurant «Schlossgut»
mit Gemeindefaal Münsingen
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Tel. (031) 721 45 43,
Fax (031) 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal bis zu 360 Sitzplätzen.

Zur Vervollständigung unseres Mitarbeiterteams suchen wir folgende Mitarbeiter:

Küchenchef

(Alter 24-35 Jahre, Eintritt per 15. März oder nach Übereinkunft. Kreativ und kostenbewusst)

Servicefachangestellte

und

Chef de partie

(Eintritt per 1. 2.)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, Unterkunft in Studio oder Wohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Juli Betriebsferien.

Ihre schriftliche Bewerbung würde uns freuen, oder rufen Sie uns einfach an.

Herr F. Zbinden

42631/208450

Hotel Europe au Lac Ascona ★★★

sucht für Sommersaison 1992:

Hotelsekretärin (CH)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona, Telefon (093) 35 28 81

42640/2003



Restaurant
Allenberg
OB MÄNNESDORF
Telefon 920 02 24

Gesucht an Zürichsee in kleines, gepflegtes Spezialitätenrestaurant

Serviceangestellte

und

Koch oder Köchin

(Ausländer mit Bewilligung)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um Sie näher zu informieren.

Fam. H. R. Feurer
Restaurant Allenberg
8708 Männedorf
Telefon (01) 920 02 24

42542/129330

Welche alleinstehende, initiative Frau möchte eine neue Herausforderung im Hotel- und Gastgewerbe?

Ihre Chance für die Zukunft

Wir sind gerne bereit, Sie anzulernen und auszubilden, als Serviceangestellte und als Allrounderin für unseren lebhaften Betrieb mit kollegialer Führung.

Nach Einarbeitung erwartet Sie selbstverständlich nebst grossem Verdienst auch eine sehr grosse Selbstständigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 42696 an hotel revue, Postfach, 3001 Bern.

42696/30880



Für unser Ferienort oberhalb des Bielersees, 132 Betten, Restaurant, grosse Gartenterrasse, Hallenbad, Gymnastikhalle, Sportanlagen, Kinderspielplatz, Wander- und Langlaufparadies suchen wir auf Frühjahr 1992 eine(n)

Aide du patron

haben Sie eine Ausbildung in Richtung Hotelfachschule und gute Sprachkenntnisse? Ihr Aufgabengebiet umfasst praktisch alle Arbeiten einer anspruchsvollen Führungstätigkeit:

- Stellvertretung des Gesamtleiters für den Hotelbetrieb und die gleichnamige Stiftung
- Unterstützung der Abteilungsleiter(innen) speziell im Empfang und bei der Gästebetreuung.

Verbunden mit Selbstständigkeit und Abwechslung bieten wir Ihnen eine Herausforderung.

Ihr Anruf oder Ihre Bewerbung, ergänzt mit Ihren Lohnvorstellungen, richten Sie bitte an Herrn H. P. Hägi, Gesamtleiter, Ferienort, Twannberg BE 2516 Twannberg BE Telefon (032) 95 21 85.

A 42702/74403



An den Zugersee, in renommiertes Haus, für gepflegten A-la-carte-Service, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in junges Team selbstständig arbeitende, gelernte (oder mit guter Praxis)

SERVICEFACHANGESTELLTE

oder

KELLNER

Lieben Sie den Umgang mit gehobener Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäufer(in) fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf unter Telefon (042) 64 11 55 (Herrn oder Frau Schriber verlangen).

PS: Natürlich haben Sie bei uns:

- sehr gute Verdienstmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche mit geregelter Freizeit
- auf Wunsch Zimmer im Hause

Hotel und Spezialitätenrestaurant Waldheim
Herr J. Schriber
6343 Risch, 6343 Rotkreuz

42422/28932



Lieben Sie Flughafen-Luft?

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre?

Nach Übereinkunft suchen wir eine(n)

SERVICEANGESTELLTE(N)

für eines unserer Restaurants am Flughafen Zürich.

Leistungslohn, Freizeit und eine geregelte Arbeitszeit sind für uns selbstverständlich. Gerne stellen wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung.

Sind Sie interessiert?

Dann schreiben Sie uns. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Grohe
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

42700/40290

Hotel del Lago Melide★★★

Nach längerer Umbauzeit, total renoviert, suchen wir per zirka 15. März 1992 in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Küchenchef/Capo di Cucina Chef de partie Sekretärin/Réceptionistin (Hofa) Chef de brigade (Service) Chef de rang/Kellner Hausdame/Gouvernante/ Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an das Mitarbeiterbüro:

Hans R. Aregger-Dober
via al Pascolo 12
CH-6612 ASCONA
Telefon (093) 35 65 40 (9.00-13.00)

42693/327468

**Inserieren
bringt Erfolg!**

HOTEL WELCOME INN
mit 200 Betten
Schallhemmend erbaut

Restaurant Kanzlei
Steakroom Amtsstube Tubeschlag
Clerk's Club Bar Konferenzräume

Möchten Sie eine verantwortungsvolle Position übernehmen, schätzen Sie eine vielseitige, interessante Tätigkeit sowie Gästekontakt? Dann sind Sie bei uns richtig!
Wir suchen einen dynamischen, fachkundigen

2. Chef de service
(Sie oder Er)

für unser internationales Flughafenhotel mit drei Restaurants und Bar.

Aufgabenbereich:

- Ablös und Stellvertretung des Restaurant-Managers
- aktive Mithilfe im A-la-carte-Speiseservice (Steakroom)
- Bestellwesen/Kontrolle
- Mitarbeiterbetreuung (Serviceteam mit 15 Mitarbeitern)

Es erwartet Sie:

- eine neue Herausforderung
- ein gut eingespieltes Serviceteam
- geregelte Arbeitszeit
- ein den Anforderungen entsprechendes Salär
- auf Wunsch Wohnung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung (Ausländer/nur mit B- oder C-Bewilligung).

Peter Spitz, Personalchef
Telefon (01) 814 07 27

42715/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLÖTEN
8302 Klöten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 825527

RESTAURANT BAR

Rondo

Neu eröffnet.

Suchen Sie eine Herausforderung?
Sind Sie jung, kontaktfreudig, aber auch fachlich bestens ausgewiesen?
Führen Sie gerne Mitarbeiter?
Wenn Sie alles mit Ja beantworten können, dann sind Sie unser neuer

**Chef de service/
Oberkellner**

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns an:

Restaurant - Bar Rondo
Churer Strasse 35/BKZ
9470 BUCHS
Telefon (085) 6 73 73
Herrn Dürsteler verlangen
O 42712/332720

Ein Unternehmen im
Bauplanungs- und
Kommunikationszentrum Buchs

BKZ

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Für grössere Erstklasshotels in der Nordwestschweiz suchen wir im Kundenauftrag

Front Office Manager m/w (*****)
mit mehrjähriger Erfahrung in dieser Kaderposition

Night-Auditor D, E, F (*****)

1. Gouvernante (*****)
mit mehrjähriger Praxis, für Etage und Hauswirtschaft

Ass.-Bankettmanager/Dir.-Ass. (*****)

Chefin de bar (*****)
für eine schöne Hotelbar mit niveauvollem Gästekreis

Betriebsassistent(in) (ab 25 Jahre)
mit Koch- oder Servicelehre, für den Front- und Administrationsbereich, attraktive Arbeitszeiten

Restaurantleiter(in)
Chef(in) de service
für gepflegte A-la-carte-Restaurants mit Bankettbetrieb

Chef(in) de partie
für Produktionsküche, mit Leitungsaufgaben (ab 23 Jahre)

Gerne informieren wir Sie ausführlicher über diese attraktiven Positionen. Diskretion ist selbstverständlich.
Frau M. Otterbach freut sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

42721/309184

DOMINO GASTRO

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon (061) 313 40 10

hotel+
touristik revue

Inserieren bringt Erfolg!

MARCHÉ DE L'EMPLOI

RELAIS DE CÉLIGNY Hôtel - Restaurant - Bar

Restaurant Portofino
«Cuisine traditionnelle Italienne»

Nous sommes un hôtel-restaurant au bord du lac Léman, ouvert récemment. Nous cherchons à offrir à notre clientèle un service soigné et accueillant. Pour compléter notre équipe nous cherchons pour de suite ou à convenir

Cuisine:
**SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS**

Restaurant:
CHEF DE RANG

- motivé
- disponible
- ayant l'esprit d'équipe
- de l'expérience dans la restauration
- en possession d'un permis de travail

Si vous êtes intéressé, téléphonez-nous pour prendre rendez-vous ou envoyez votre curriculum vitae et certificats au:

Relais de Céligny, ch. du Port 32, 1298 Céligny
Téléphone (022) 776 60 61

42659/322580

Auberge de haut niveau dans la campagne genevoise cherche

**maître d'hôtel/
responsable pour gestion du
restaurant**

(possédant certificat de capacité)
Date d'entrée à convenir.
Prier d'adresser l'offre avec curriculum vitae sous chiffre 42691 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

42691/29408

Cherchons pour la mi-janvier à l'année

commis de cuisine

pour restaurant en ville de Sierre.

Gottfried Pichler
Avenue des Alpes 6
3960 Sierre
Téléphone (027) 56 33 68

42709/332712

Hôtel Les Marins Villeneuve

engagement dès le printemps 1992 pour saison

secrétaire de réception
(F, D, A)

qualifiée, possédant une bonne expérience de l'hôtellerie.

Faire offre écrite avec curriculum vitae et photo au bureau du personnel.

Grand Hôtel Suisse
et Majestic
Av. Alpes 43
1820 Montreux
Tél. (021) 963 51 81



41906/244872

HÔTEL DES TROIS COURONNES

VEVEY

Nous cherchons pour compléter notre équipe de la réception une personne de confiance, disponible, avec quelques années d'expérience dans l'hôtellerie, pour le poste de

**SECRETARE, RECEPTIONNISTE,
CAISSIERE**

Entrée immédiate ou date à convenir.

Veuillez faire parvenir vos offres par écrit à la direction de l'hôtel ou téléphoner au (021) 921 30 05.

Seulement les candidates suisses ou étrangères avec permis valable seront prises en considération.

42513/38234

A member of "The Leading Hotels of the World"

Rue d'Italie 49
CH - 1800 Vevey

Tél. (021)
921 30 05

Votre annonce vous apporte le succès!

Sherlock's®

cherche



pour le développement de ses établissements publics, un

Directeur d'Exploitation
avec patente

Suisses ou permis valables. Date d'entrée: à convenir
Adressez vos offres par écrit ou contactez :

HOTEX MANAGEMENT SA
service du personnel

Rue de la Barre 5 / Case Postale 328
1001 Lausanne 17
(Tél. 021/311 14 60)

42646/312797

Être à jour une fois
par semaine.



La principale revue suisse de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, et des loisirs - par abonnement, appelez Mme Wyler au (031) 50 72 22 - ou tous les jeudis dans tous les kiosques.



Afin de renforcer notre équipe, nous désirons engager

un(e) secrétaire de direction

Nous demandons:

- diplômes d'une école hôtelière ou formation équivalente
- parfaite maîtrise de la langue française parlée et écrite
- connaissance des langues allemande et anglaise un atout
- esprit d'initiative et de créativité
- présentation soignée

Nous offrons:

- un salaire en rapport vos capacités
- une excellente ambiance de travail dans un cadre très agréable
- le service à une clientèle internationale
- la possibilité de logement
- un travail très indépendant
- des possibilités de promotion

Nationalité suisse ou permis de travail valable.
Nous vous remercions d'envoyer vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à Mme M. Liechti, Directrice, Hôtel Chaumont et Golf, 2067 Chaumont.

P 42677/221465

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

In der Rheinmetropole Köln (Messe- und Kongressstadt, Kultur- und Medienzentrum und nicht zuletzt Hochburg des rheinischen Karnevals) zählt unser Haus seit nunmehr zwanzig Jahren zu den führenden Häusern der Luxuskategorie. Wir verfügen über 290 Gästezimmer sowie über ein Kongresszentrum für 1000 Personen. In unseren Restaurants sowie im Banketts- und Catering-Bereich sind wir vorrangig auf die internationale Küche ausgerichtet. Die ständig steigenden Anforderungen an unser Haus machen es erforderlich, dass wir unser Küchen- und Serviceteam erweitern müssen, und wir möchten hierfür die Positionen

Restaurant Bergische Stube

Chef de rang
Commis de rang

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine
Köche

die speziell die italienische bzw. die balkanische Küche beherrschen besetzen, möglichst kurzfristig. Ein Wechsel in unser Haus wäre sicherlich ein positiver Schritt für Ihr berufliches Fortkommen, denn wir bieten Ihnen alle Vorzüge einer internationalen Hotelgesellschaft. Dazu zählen ein hochqualifiziertes Fortbildungsprogramm, die Möglichkeit zu Auslandstranfers (über 100 Hotels in 48 Ländern) und ungewöhnliche Aufstiegschancen. Und Köln als Wohnort ist auch sehr reizvoll (siehe oben). Für die Anfangszeit bieten wir Ihnen in direkter Nähe eine Unterkunftsmöglichkeit. Schreiben Sie uns bitte, oder wenden Sie sich einmal telefonisch an unsere Personaldirektion.


DEUTSCHLAND
BERLIN
DÜSSELDORF
FRANKFURT
HAMBURG
HANNOVER
KÖLN
STUTT GART

Die Inter-Continental Hotels sind weltberühmt für ihre fachkundigen, freundlichen Mitarbeiter. Bei uns finden Sie einen sicheren Arbeitsplatz und gute Aufstiegschancen.


Andreas Osterode, Personaldirektor
Hotel Inter-Continental Köln
Helenenstrasse 14, D-5000 Köln 1
Telefon (0049221) 2282800
R 42728/110329

IHRE BERUFLICHE ZUKUNFT HEISST
INTER-CONTINENTAL HOTELS

BRUSSELS



Unser Luxushotel verfügt über 450 Zimmer, 3 Restaurants, 24-Stunden-Zimmer-Service, eine Bar und mehrere Banketräume.

Wir suchen:

Commis de cuisine
Demi-chef de partie
Chef de partie (M/F)

Abschluss einer Hotelfachschule oder praktische Erfahrung.

Commis de salle (M/F)

Abschluss einer Hotelfachschule oder praktische Erfahrung. Freundliches Wesen und angenehme Ausstrahlung erwünscht. Mit guten Kenntnissen in Englisch und Französisch.

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz in internationaler Umgebung sowie gute Ausbildungs- und Transfermöglichkeiten innerhalb Hilton International.

Bitte schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit Passfoto, oder rufen Sie unsere Personalabteilung unverbindlich an.

Brussels Hilton, Bld. Waterloo 38, 1000 Brussels - Belgium, Telefon (32) 2 504 28 80, Fax (32) 2 504 21 11
42660/332623

Hotel Arlberg

6764 Lech

Wegen Skiunfall-bedingten Ausfalls suchen wir ab sofort zu den besten Bedingungen (beste Bezahlung, 5½-Tage-Woche, Unterbringung kostenlos in Einbettzimmer) und bei bestem Betriebsklima

Chef saucier für 19-Mann-Brigade

Bewerbungen an das Hotel Arlberg, c/o Herrn Schneider, A-6764 Lech, Telefon (0043) 5583.21340.
42638/52272

Inserieren bringt Erfolg!

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

**HABEN SIE PERSONALPROBLEME?
WIR HABEN KEINE!**

Wir vermitteln gut selektioniertes, deutschsprachiges Fachpersonal (A, D, CH).

GASTRO CONSULTING
Büro Schweiz
Dorf
5645 Aettenschwil
Telefon (042) 66 27 02

42571/332259

Küchenschef, A, 42, z. Z. in der Karibik, sucht per März 1992 oder nach Vereinbarung

neuen Wirkungskreis

Europa bevorzugt, nicht Bedingung. Erstklassige Referenzen.

E. Gamsriegler, Fax 00.297.8.25.870
Kontakt CH: H. Rossier, Telefon (037) 74 10 95

42701/269247

Portugiesisches Ehepaar, gelernt im Gastgewerbe, mit viel Erfahrung in der Schweiz (1987 bis 1991), sucht

Arbeit

ab 1. 3. 1992.

Er als Kellner, Sie als Zimmermädchen, Buffetedame oder Lingerie usw.

Möglichlicherweise auch nur eine Stelle für ihn.

Bewilligung muss besorgt werden.

Offerten erbeten unter Chiffre 42409 an hotel revue, 3001 Bern, oder Telefon (00351) 89 58 60 13.

42409/255076

Zwei Österreicherinnen, 23 und 24, gelernte Kellnerin und Hotelassistentin, suchen ab Januar im gleichen Hotel für 4 Monate eine

Stelle

als **Serviertüchter** oder für Arbeiten, die Ihren Fähigkeiten entsprechen.

1 Kellner 24, Chef de rang
1 Kellner angeleert

Direktvermittlungen:
Telefon (062) 69 24 75, Fax (062) 69 27 61

42716/329290



Welche Fax-Nummer ist richtig?

Redaktion: (031) 50 72 24

Verlag: (031) 46 23 95

Stellenanzeigen: (031) 46 23 95

Geschäftsanzeigen: (057) 44 26 40
deutsche Schweiz



Vergessen Sie bitte nicht, Ihre Kundennummer anzugeben,

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern