

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 28

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: 22.08.2025

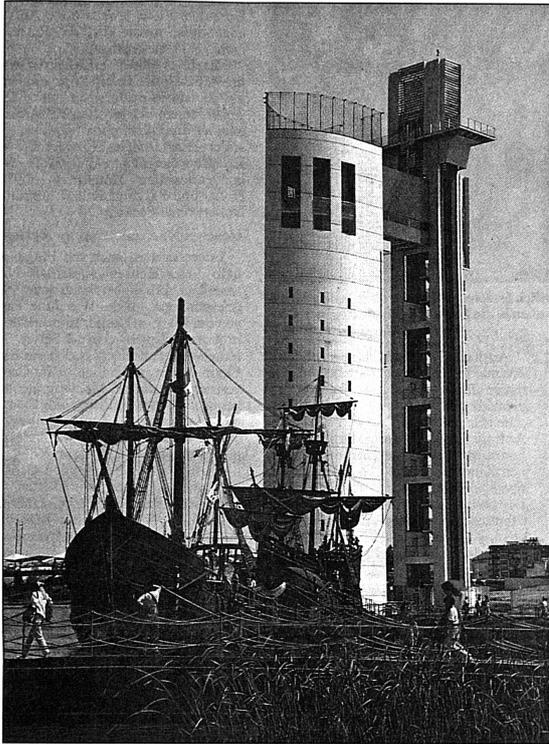
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

touristik hotel + revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Ferienreportage



Statt Strandleben Weltkino erleben

Mit der heutigen Ausgabe beginnt die *hotel + touristik revue* wiederum die Serie mit den Ferienreportagen. In diesem Jahr besuchen wir zusammen mit Schweizer Touristen fünf Grossanlässe in Europa. Auftakt macht die Weltausstellung Expo '92 in Sevilla. Die Expo verbindet Vergangenheit und Zukunft. Vor 500 Jahren hat *Kolumbus* in der Cartuja von Sevilla, auf dem heutigen Expo-Gelände, bei Mönchen Nachhilfestunden in Navigation besucht, bevor er westwärts zufällig die Neue Welt ent-

deckte. Die Entdeckung Amerikas beschiederte Sevilla seinerzeit ihre wohlhabendste und einflussreichste Zeit. Heute aber gehört Andalusien zu den ärmsten Regionen Europas. Die Weltausstellung soll die Initialzündung sein für den wirtschaftlichen Aufschwung der Region. Eine Weltausstellung zieht aber auch Schweizer Feriengäste an, die dieses Riesenspektakel erleben wollen. Welches sind ihre Reismotive?

Bild *Susanne Richard*
Seite 12

Blockaden Frankreich

Bleibender Schaden am Image

Dass auf Frankreichs Strassenkreuzungen und Autobahnen die Routiers solange unter sich blieben, wird wohl für das Land als Tourismusdestination ähnliche Folgen haben wie der Argentepfich der Adria einige Jahre zuvor.

Egal, ob die Routiers noch Tage auf der Strasse bleiben oder das Feld sofort der Polizei räumen, das Vertrauen vieler Touristen in Frankreichs touristische Infrastruktur Strasse dürfte auf längere Zeit angeschlagen bleiben.

Glaut man zahlreichen Schweizer Reiseveranstalter (für Selbstfahrten), kamen letztes Wochenende nur sehr wenige Schweizer Gäste nicht oder nur mit Verspätung an ihrem Ziel in Frankreich oder Spanien an. Der Aufruhr in den Sonntagsmedien sei deshalb weitgehend Panikmache gewesen, meint Interhomes *Bruno Franzen*.

Gross sei der Ärger demgegenüber in Spanien, das auf Frankreich als einermassen sicheres Transitland ja angewiesen ist. In der Reisebranche fragt man sich, ob das für den Juli allgemein schlecht gebuchte Italien den nun entstandenen Frankreich-Malus für sich ummünzen könne, da (vor lauter Camions) ja kein Mensch mehr von Alger spreche. Auch in Italien sind ja Streikdrohungen ausgesprochen worden.

Die Blockaden dürften gemäss Einschätzung des Französischen Verkehrsverbüros langfristig einen starken Imageverlust mit sich bringen. - Vor lauter künstlichen und richtigen Krisen in laufenden und ehemaligen europäischen Sommerdestinationen ist offenbar auch der Zusammenbruch des deutschen Marktes kaum bemerkt worden. Deutsche, sonst Jahr für Jahr Europas Tourismuslokomotive Nummer eins, hätten sich für diesen Sommer äusserst zurückhaltend gezeigt. Seite 9

SVZ-Kredit

Sparübung kommt

Die Vorgaben des Bundesrates im Sanierungsprogramm für die angeschlagenen Bundesfinanzen sind klar: Die Beiträge des Bundes an die Finanzierung der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ sollen auf dem Stand 1992 belassen werden.

Die entsprechende Botschaft, welche am 19. August vom Bundesrat verabschiedet werden soll, sieht eine sogenannte Überbrückungsfinanzierung von je 31 Millionen für die nächsten zwei Jahre vor. In dieser Zeit sollen die Organisation und die Aufgaben der SVZ einer genauen Prüfung unterzogen werden.

SVZ-Direktor *Walter Leu* gab letzte Woche bekannt, dass im Falle der Nichtgewährung des Teuerungsausgleichs (1993: 38 Millionen, 1994: 40 Millionen) ein markanter Personalabbau und die Schliessung von Vertretungen im Ausland ins Auge gefasst werden müssten. Wie im Budgetvorschlag der SVZ zuhanden des Vorstands dargelegt wurde, müssten bis Ende 1994 12 der 20 Auslandsvertretungen aufgegeben werden. Seite 3

Hotelzüge

Volldampf voraus

Mit dem Angebot von Nachtzügen auf Europas Schienen geht es endlich vorwärts. Gestern wurde in Winterthur die Gründungsurkunde für die Dach-Hotelzug AG unterschrieben. Mit einem Aktienkapital von 51 Millionen Franken sind je zu einem Drittel die Deutsche Bundesbahn, die Österreichischen Bundesbahnen sowie die Schweizerischen Bundesbahnen beteiligt. Ihre Kompositionen werden ab Vorsommer 1995 zwischen den drei erwähnten Ländern verkehren.

Vorgesehen ist zudem die Übergabe des Bordbetriebs an private Unternehmen, die Ausschreibung wird jedoch erst zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen. Als mögliche Kandidaten sieht man die Wagons-Lits-Gruppe mit der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft als Tochter oder etwa Mövenpick.

Als Vorgeschmack auf das Angebot ab 1995 werden bereits in einem ersten Schritt aus dem bestehenden europäischen Schlafwagenmaterial die besten Fahrzeuge zusammengesucht und ab Frühjahr 1993 in einem qualitativ verbesserten Wiener Walzer verkehren. Seite 24

American Express

Schweizer gar nicht knausrig

Völlig quer zur gegenwärtigen rezessiven Denkweise und auch quer zum anscheinend anergenen Sparen der Schweizer Führungskräfte liegt American Express' neueste Marktstudie. Jeder schweizerische Spesenberechtigte, und das ist immerhin jeder dritte in der Privatwirtschaft Beschäftigte, gibt jährlich durchschnittlich 10 000 Franken aus. Insgesamt ergibt das nicht weniger als satte acht Milliarden Franken.

Zwar liegen die Schweizer damit wie erwartet stark unter dem europäischen Durchschnitt. Doch liegt dies weniger an ihrer Sparsamkeit als an der Kleinräumigkeit des Landes und an den vielen Kleinunternehmen. Denn der Schweizer Geschäftsreisende und auch sein Auftraggeber sind sehr auf Komfort erpicht. 24 Prozent aller Spesen gehen aufs Konto Fliegen, und nur 13 Prozent auf Seite 9

OTG

2 millions par écrit

Alertés sur les finances désastreuses de l'Office du Tourisme de Genève (OTG) par son ex-directeur *Charles-André Ramseier*, les hôteliers genevois ont décidé qu'ils ne seraient plus les seuls à passer à la caisse. Ils ont donc posé leurs conditions; ou l'on trouve 2 millions de francs nécessaires pour mettre en œuvre le plan élaboré par le directeur démissionnaire ou ils se retirent de l'OTG. Un ultimatum fixé au 3 juillet.

Trois jours après, aucune réponse définitive n'a été donnée. «Le chef du Département de l'Economie Publique, *Jean-Philippe Maître*, m'a expliqué qu'il voulait des confirmations écrites des promesses orales de financements avant de nous rencontrer, explique *Pierre-Olivier Barroud*, président de la Société des Hôteliers de Genève. Et avec les vacances, les réponses sont plus lentes. Mais il a bon espoir: un million a d'ores et déjà été souscrit par le secteur privé et un autre million devrait être fourni par l'Etat de Genève». Le canton arbore pourtant un déficit 531 millions. «Il ne s'agit pas de nouvelles subventions, mais des deniers rognés sur d'autres postes». VT

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Executive Floors 2

Vor zehn Jahren in den USA lanciert: Ist der Executive Floor eine Innovation mit Bestand oder ein Modegag?

Aktion Krim - Arosa 7

Das Arosener Hotel Kulm und der SHV leisten einen Beitrag zur Hotelförderung auf der Krim.

TOURISTIK · FREIZEIT

Unfertig im Einsatz 10

Die MS Prinsesse Ragnhild versieht ihren Fahrdienst zwischen Kiel und Oslo, obwohl sie noch (fast) im Umbau ist.

Sparen ist Gold 11

Balair und CTA werden ab Anfang 1993 in einer Organisationsstruktur zusammengefasst.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Bordeaux: Preise fallen 15

Gute Ernten, volle Lager und geringere Nachfrage lassen die Preise für Bordeaux-Weine stetig fallen.

Mit Qualität gewinnen 18

Qualität ist nicht nur eine Dienstleistung am Kunden, sondern auch ein Kostenelement.

HOTELLERIE · TOURISME

L'idiot du voyage 19

Le touriste a triste réputation. L'idiot du voyage, c'est lui. Un livre s'interroge sur le cas de cet idiot-là.

Touristes handicapés 21

Avec l'été, l'envie de partir en vadrouille, ça démange tout le monde! Les handicapés font aussi partie du voyage.

SHV SSH SSA

Hoher Geburtstag 23

Ein Hotelpionier wird 90 Jahre alt: die spannende Lebensgeschichte von *Theo Infeld*.

Lanze gebrochen 23

Biga-Direktor *Jean-Luc Nordmann* vor dem HVBO: Lanze für Tourismus gebrochen.

Das Wahrzeichen des guten Lokals:
La Vieille Prune von Morin Père et Fils, Nuits St. Georges

Morin Père & Fils

La Vieille Prune



Executive Floors

Ein Hotel in einem Hotel

Vor bald zehn Jahren hat in der amerikanischen Hotellerie die Mode angefangen, sogenannte Executive Floors einzurichten, wo der Gast gegen einen Aufpreis zusätzliche Dienstleistungen erwarten darf. War dieses Hotel im Hotel nur ein Modegag oder eine Innovation mit Bestand?

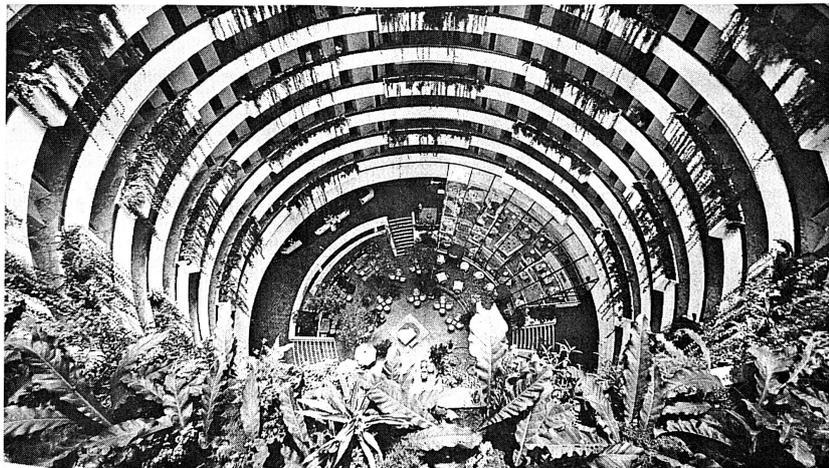
CLAUDE CHATELAIN

Ein Executive Floor ist ein Hotel in einem Hotel. Der Name Executive, weil damit in erster Linie die Bedürfnisse des Geschäftsreisenden befriedigt werden sollen. Man spricht auch von Butler Floor und manchmal von Club Floor.

Das Angebot ist meist dasselbe: Auf bestimmten Etagen befindet sich eine Lounge, wo man frühstücken und tagsüber Drinks konsumieren kann – eine im Übernachtungspreis inbegriffene Dienstleistung. Meist sind auch mehrere Zeitungen zu finden, selbst ausländische, und ein Concierge steht für allerlei Dienstleistungen allein für die Gäste solcher Etagen zur Verfügung. Wichtig ist der spezielle Zugang, indem man nur mit einem bestimmten Schlüssel in die Executive Floors gelangen kann. In manchen Fällen, etwa im Ramada Renaissance Techworld in Washington D.C., führen eigene Fahrstühle ausschliesslich in solche Etagen. Damit wird dem Postulat der Sicherheit Genüge getan. Dies mit ein Grund, weshalb sich gerade bei alleinreisenden Geschäftsfrauen die Executive Floors grosser Beliebtheit erfreuen.

Selbst Ritz-Carlton macht mit

Bei grossen Kettenhotels der Marken Sheraton, Marriott oder Ramada Renaissance leuchtet das Konzept ein: ein Fünfsterntel in einem Viersterntel. Erstaunlicherweise findet man aber dieses gleiche Konzept auch bei Ritz-Carlton, was auf den ersten Blick merkwürdig berührt, sollten doch diese Luxusherbergen in allen Zimmern eine Art Butlerservice kennen. Auf dieses Kuriosum angesprochen, meint Vivian A. Deuschl vom Ritz-Carlton-Verkaufsbüro in Washington, dass die Gäste ihrer Hotels den Club Floor wegen der privaten Atmosphäre, nicht aber wegen des Ser-



Blick vom Executive Floor auf den «Rest des Hotels». Dies ist natürlich nur sprichwörtlich gemeint, aber ganz oben in den Stockwerken haben die Businessmänner und -frauen ihre so gesuchte Ruhe. Bild: Blick von oben in die Lobby des Hyatt Regency Cancun.

Bild Alexander P. Künzle

vice schätzten. Denn der Dienstleistungsstandard, wie Deuschl betont, sei im ganzen Hotel gleich hoch.

Mit der privaten Atmosphäre meint Deuschl die Lounge: Statt im Zimmer alleine zu essen, ziehen es manche vor, Lunch oder Dinner in der Lounge zu konsumieren. Dem Hotelrestaurant fehle hierzu wiederum die Intimität. Sind demnach die Club-Gäste im Ritz-Carlton bereit, einen um 20 Prozent höheren Preis allein wegen dieser Lounge zu bezahlen? Deuschl rechnet vor: Ein Gratisfrühstück plus zwei, drei Drinks und schon macht sich der Aufpreis bezahlt. Also muss man sich umgekehrt fragen, ob das Hotel bei einer solchen Kalkulation mit diesen Floors überhaupt Geld verdient.

Mehr als ein Modegag

In dieser Frage gehen die Meinungen auseinander: Manche Hotels – auch die Ritz-Carlton-Hotels – leisten sich diese

Floors zur Erhaltung der Kundschaft. Andere sehen darin ein Profitcenter, und der Österreicher Joseph Ebner, Chef des Ramada Renaissance Techworld in Washington D.C., spricht von Break-even. Er will es freilich genau wissen und führt seit dem 1. April 1992 für den Renaissance-Floor eine eigene Kostenstelle. June Farrell von der Marriott Corporation: «Keine Frage, solche Executive Floors wird es auch in Zukunft geben. Das ist nicht bloss ein Modegag.»

Man findet aber auch in den USA immer noch einige Vertreter, die sich grundsätzlich gegen dieses Konzept aussprechen. Einer davon ist der Schweizer Peter H. Aeby, Managing Director im Luxushotel Brown Palace in Denver. «Wem man nicht allen Gästen einen Superservice und die gewünschte Intimität bieten kann, dann klemt es irgendwo, dann soll man nicht von einem Luxushotel sprechen», so der Berner in Anspielung auf das Club-Konzept bei Ritz-Carlton.

Auch das Swissotel Drake an der Park Avenue in New York führt keinen Executive Floor. Dies aber weniger aus prinzipiellen denn aus architektonischen Gründen, wie Jack Hamburger auf Anfrage bestätigt. Im Falle des Drake könne man den Wünschen der gehobenen Kundschaft mit den Suiten in den obersten Etagen bestens gerecht werden. Die Swissotels in Atlanta und Toronto führe beide Executive Floors, was man aber – im Gegensatz zum 60jährigen Drake – bereits beim Bau berücksichtigt konnte.

Sonderfall Chicago

Mindestens auf einem Markt scheint aber dieses Konzept nicht eingeschlagen zu haben: nämlich in Chicago. Dort haben Intercontinental und Nikko solche Floors betrieben, wegen mangelnder Nachfrage aber wiederum aus dem Angebot genommen. Richard Bayard vom Swissotel Chicago: «In Chicago laufen Executive Floors nicht.» Als Grund be-

zeichnet Bayard die vielen Conventions, welche in seinem Hotel rund 40 Prozent des Business beisteuern. «Wenn ein Hotel für einen Standardpreis von 140 Dollar mit Kongressleuten besetzt wird, kann man nicht ein Upgrading machen.»

Einen anderen Grund sieht Bayard im riesigen Überangebot an Hotelbetten, was den Preis zum Verkaufsargument Nummer eins mache. Mancher seiner Konkurrenten hätten die Zimmer im Executive Floor jeweils ohne Aufpreis angeboten, womit aber die Rechnung nicht mehr aufgegangen sei.

Für Josef Ebner macht diese Argumentation freilich nicht Sinn. Er machte mit seinem Ramada Renaissance Techworld, einem der grössten Kongresshotels der amerikanischen Kapitale, ganz andere Erfahrungen. Er verkaufe den Kongressleuten 500 Zimmer im konventionellen Hoteltrakt für 100 Dollar und 100 Zimmer im Club für 120 Dollar, ohne Probleme.

Bescheidene Imitation im Ausland

Interessant ist auch die Frage, weshalb dieses Konzept ausserhalb Nordamerikas nur in bescheidenem Masse übernommen wurde. Wie June Farrell von der Marriott Corporation erklärt, ist in Asien beispielsweise der Service aller Hotels derart hoch, dass sich ein Butler Floor kaum aufdränge. Ritz-Carlton vertritt eine andere Meinung, da – wie gesagt – die Stärke ihrer Club Floors in der Atmosphäre und nicht im besseren Service liege. Auch in Europa findet man mehr und mehr ein Hotel im Hotel. Pioniere sind aus naheliegenden Gründen die amerikanischen Hotelketten. Die Marriott-Hotels beispielsweise führen in Frankfurt, Warschau und neuerdings auch in Amsterdam solche Floors, nicht aber in München.

Es ist freilich nicht anzunehmen, dass nun auch die unabhängigen Hotels im grossen Stil dieses Konzept übernehmen werden. Dass nämlich in allererster Linie die Kettenhotels auf ein derartiges Angebot pochen, ist nicht allein ihrer innovativen Schlagkraft zuzuschreiben. Es scheint sich ebenso sehr um ein kaufmännisches Muss zu handeln, ein Ausgleich des Defizites eines persönlichen Services und einer intimen Ambiance.

HOT-TELL

Sheraton: Sonderangebote für Bali und Lombok

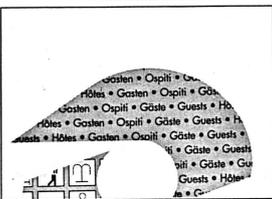
Das Sheraton Senggigi Beach Resort auf der indonesischen Insel Lombok offeriert ein Entdeckungsangebot, gültig bis 20. Dezember. Es lautet auf 75 US-Dollar (plus 21 Prozent Taxe) pro Einzel- oder Doppelzimmer und pro Nacht bei einem Aufenthalt von zwei oder mehr Nächten. Bis zum gleichen Datum bietet das Sheraton Lagoone Nusa Dua Beach auf Bali das Lagoon-View-Package für 120 Dollar pro Zimmer, auch nur für eine Nacht, an.

Joint-venture mit Agip in Italien

Gemäss einer soeben zustande gekommenen Vereinbarung wird Forte künftig 18 Hotels der staatlichen italienischen Ölgesellschaft Agip auf der Basis eines 25jährigen Managementvertrages betreiben. Die Drei- bzw. Vier-Sterne-Hotels mit zusammen 2534 Betten liegen alle in der Nähe von wichtigen italienischen Autobahnkreuzen. Standort sind unter anderem Mailand, Turin, Triest, Venedig, Modena, Bologna, Florenz, Rom und Palermo.

Forte ist Grossbritanniens grösste Hotel- und Cateringgesellschaft mit 850 Hotels in 35 Ländern weltweit. In Italien gehören zu Forte die Exclusive Hotels Excelsior Gallia in Mailand, das Hotel Eden in Rom, das Grand Hotel Palazzo della Fonte in Fuggio und die Luxusferienanlage Forte Hotel Village auf Sardinien.

REKLAME



St. Régis, New York City

Ein einziger Mann für alles verantwortlich

Jede PR-Dame und jeder PR-Mann ist der Meinung, «sein» Hotel sei etwas Besonderes und verdiene eine eigene Berichterstattung. Das St. Régis in New York City, seit bald einem Jahr wiedereröffnet und gleich gegenüber dem Peninsula liegend, hat tatsächlich etwas Aussergewöhnliches zu bieten: Für alle Wünsche wendet sich der Gast an dieselbe Person.

1904 öffnete es die Tore, das St. Régis an der noblen Fifth Avenue in New York, schloss dann im Juli 1988 für vier Jahre die Pforten, um im Herbst 1991 von Sheraton mit einem Übernachtungspreis von 350 Dollar als eine der teuersten Herbergen auf dem Platz Manhattan wiedereröffnet zu werden. In der Umbruchphase nahm man sich Zeit, die Kundenbedürfnisse genau zu studieren, damit dem Gast auch wirklich kein Wunsch offen gelassen werden muss. Dass jedes Badezimmer über zwei Lavabos verfügt, ist nur ein Beispiel dieser Marktuntersuchung – beileibe nicht das wichtigste.

Maitre d'étage

Der anspruchsvolle Gast liebt es offenbar nicht, wenn er sich für die Wäsche, für den Room-Service, fürs Theaterticket oder für die Bestellung der Limousine stets an eine andere Person wenden muss. Er möchte im Hotel eine einzige Ansprechperson haben oder, da diese nicht rund um die Uhr anwesend sein kann, höchstens zwei. Diesem Bedürfnis ist das St. Régis mit dem Konzept des Maitre d'étage nachgekommen.

Nach dem Einchecken wird der Gast vom Receptionisten – und nicht vom Bellman – auf die Etage geführt, dort mit dem zuständigen Butler bekanntgemacht, der dann dem Arrivé, man kennt

das Prozedere, die Funktionalität des Zimmers erklärt. Fortan ist dieser selbe Butler für (fast) alles zuständig – vom Koffer auspacken, Schuhputzen, Weckdienst bis zur Reservation im Restaurant Lespinasse, wo der Chefkoch Gray Kunz heisst und ein Schweizer ist. Chefbutler David Morgan erinnert sich, wie er einer Kundin einen Chanel-Ohrhring zur Reparatur bringen musste, einer Braut den Spiegel halten durfte, damit sie sich den Schleier zurechtmachen konnte und einmal einem weiblichen Gast gar die Knöpfe des gar engen Kleides zuzuknöpfen hatte.

Rapport wie im Militär

Das Hotel mit den 334 Zimmern und 16 Etagen führt 33 Butler auf der Lohnliste – die Hälfte davon weibliche. Pro Etage sind somit zwei Butler eingestellt, wobei für die Nachtstunden nur ein Concierge für alle Stockwerke zuständig ist. Die Nachfrage will es nicht anders. Bis zum Schichtwechsel hat der diensttuende Butler einen Rapport zu verfassen, der von ihm und seiner Ablösung unterschrieben werden muss – wie in einem Spital. Extrawünsche der Gäste werden später im Computer gespeichert, so dass der Gast bei seinem nächsten Aufenthalt nicht wiederum darum bitten muss. In diesen «Kunden-Files» findet man Angaben über die Blumen, die der Gast gerne haben möchte, über die Zeitungen, allfällige Allergien und aller Art Sonderwünsche. Und wenn man am Morgen statt Tee oder Kaffee, was im Zimmerpreis inbegriffen ist, lieber einen Scotch oder eine heisse Schokolade hätte, dann wird auch das gespeichert.

Die Butler und Butlerinnen sind verantwortlich für die Sauberkeit der Zimmer. Sie nehmen jedes Zimmer persönlich ab, dabei gilt es einiges zu checken: Die durchschnittliche Reinigungsdauer pro Zimmer beträgt eine volle Stunde. CC, New York



Einer der 33 Butler im New Yorker 334-Zimmer-Hotel St. Régis. Von A bis Z ist er für alle verantwortlich, was denselben Gast betrifft. Das Aufräumen des Zimmers – wie im Bild – nimmt jeweils eine volle Stunde in Anspruch... Bild St. Régis

SVZ-Finanzierung

Keine Erhöhung des Kredites zu erwarten

Wie im Sanierungsprogramm für die Bundesfinanzen vorgesehen, wird der Bundesrat dem Parlament beantragen, den Beitrag an die Schweizerische Verkehrszentrale SVZ für die nächsten zwei Jahre auf den heutigen Stand von jährlich 31 Millionen Franken zu belassen. Die Botschaft soll am 19. August veröffentlicht werden.

ANDREAS NETZLE

Aus Bestandesgründen, wie aus der SVZ glaubhaft versichert wird, musste die Vorstandsitzung vom 2. Juli abgesagt werden. Traktandiert war das neue Aktions- und Werbeprogramm Azimut '93, über dessen Schicksal in dieser Woche entschieden wird. Mitte August soll das vor allem bezüglich seiner Umsetzbarkeit überprüfte Azimut '93 endgültig vorliegen.

Ebenfalls vorgesehen war das Budget für die nächsten zwei Jahre. Da die endgültige Fassung der Botschaft über die SVZ-Finanzierung aber letzte Woche

noch nicht bekannt war, ist man jetzt laut dem stellvertretenden Direktor *Peter Kühn* über die Verschiebung des Traktandums auf die Vorstandssitzung im November nicht unglücklich. Man könne dann das genaue Budget («en connaissance de causes»), das heisst nach dem Parlamentsentscheid zum SVZ-Kredit verabschieden.

Dringliche Behandlung

Der Bundesrat wird die Botschaft über die SVZ-Finanzierung an seiner ersten Sitzung nach den Ferien am 19. August behandeln. Laut Aussage von *Peter Keller*, Chef des Dienstes für Tourismus im Biga, wurde die Botschaft termingerecht ausgearbeitet, so dass sie dem Parlament zur dringlichen – Behandlung in der Herbstsession vorliegt.

Alles spricht dafür, dass die Botschaft der Vorgabe des Bundesrates im Sanierungsprogramm folgt und im Sinne einer Überbrückungsfinanzierung die Beiträge auf 31 Millionen pro Jahr belässt. Gleichzeitig soll, wie vom Bundesrat bereits angekündigt, eine Überprüfung der Organisation der SVZ erfolgen, um die

gesprochenen Gelder möglichst effizient einzusetzen. Nach dieser Evaluation der Aufgaben soll dann 1994 eine neue Botschaft ausgearbeitet werden. Geprüft wird auch die stärkere finanzielle Abstützung auf private Interessenten.

12 Agenturen gefährdet

Damit wird der «Kompromissvorschlag» der SVZ, nämlich auf eine Erhöhung des Bundesbeitrages zu verzichten und lediglich die laufende Teuerung zu kompensieren, auf den parlamentarischen Weg verwiesen. Wie SVZ-Direktor *Walter Leu* letzte Woche im Fernsehen DRS bekanntgab, hat die Verweigerung des Teuerungsausgleichs für die SVZ einschneidende Konsequenzen. So müsste der Personalbestand von heute 225 bis Ende 1993 auf 173 und bis Ende 1994 auf 154 Stellen reduziert werden.

Von den heute 20 Auslandsvertretungen würden 1993 Chicago, Düsseldorf, Hamburg, München, Rom, San Francisco, Stuttgart und Toronto und 1994 noch Amsterdam, Los Angeles, Madrid

und Stockholm (also 12 von 20) geschlossen. Parallel dazu müssten auch Dienstleistungen am Hauptsitz und in den restlichen Vertretungen abgebaut werden. Dazu kämen soziale Folgekosten von rund 10 Millionen Franken für die Entlassungen im Personalbereich.

SVZ: «Zuerst evaluieren»

Die SVZ weist in ihrer Darstellung der Folgen des Sparbeschlusses darauf hin, dass man 1992 mit 31 Bundesmillionen nur deshalb «einigermaßen heil über die Runden gekommen sei», weil man den Reservefonds von 1,2 Millionen geleert, zum letzten Mal den Übergangsbeitrag der SBB von 0,7 Millionen erhalten und ausserordentlich tiefe Abschreibungen auf den Liegenschaften gemacht habe. Fehlten 1993 sieb und 1994 gar neun Millionen, müssten die genannten Massnahmen getroffen werden, bevor die Ergebnisse der vom Bund verordneten Evaluation vorlägen. Sie könnten sich deshalb «im naheliegenderen als falsch erweisen», befürchtet die SVZ. □

Golden Pass

Spurwechselsystem in Prüfung

Die 5. Generalversammlung der 737 Mitglieder zählenden interkantonalen Interessengemeinschaft Golden Pass/3. Schiene, die für die Realisierung einer durchgehenden Eisenbahnverbindung zwischen Montreux und Luzern kämpft, fand am letzten Freitag in Brienz (Bern Oberland) statt.

Technisch sind zur Realisierung der durchgehenden, umstiegefreien Verbindung zurzeit zwei Lösungsvarianten in Diskussion. Einerseits wurde das Verlegen einer dritten Schiene zwischen den Geleisen der 53 km langen Normalspurlinie Zwissimmen – Interlaken studiert, andererseits wird momentan ein Spurwechselsystem mit variablen Umspurungsdrehstellen nach dem Modell der spanischen Talgo-Züge geprüft. An der bevorstehenden Generalversammlung werden der Präsident der interkantonalen Interessengemeinschaft, Nationalrat *Hans Peter Seiler*, und MOB-Direktor *Edgar Styger* über den aktuellen Stand des wirtschaftlich und touristisch bedeutsamen Projekts orientieren.

pd

Kräftekonzentration

Ostschweiz wird in Angebotsgruppen zusammengefasst

Immer stärker ist der Einfluss der Hochschule St. Gallen (HSG) in der Ostschweizer Tourismusszene zu spüren. Nicht nur diffundiert das moderne Marketing-Denken durch das gesamte hierarchische System, auch setzt man, unter dem Druck der Konkurrenz, vermehrt auf das Mitt-statt Gegeneinander.

SIDI SCHERRER

Die sechs Ostschweizer Kantone und das Fürstentum Liechtenstein verstehen sich heute als geschlossene Tourismusregion. Das Fundament dazu jedenfalls steht. Die von der SVZ in Form eines Leitbildes erarbeitete touristische Marketingpolitik für die Schweiz sowie das von *Claude Kaspar*, Direktor des Instituts für Tourismus und Verkehrswirtschaft der HSG, entworfene Konzept für die Ostschweiz bildeten die theoretischen Grundlagen, auf denen die verschiedenen Tourismusinstitutionen unter der Ägide des Verkehrsverbandes Ostschweiz (VVO) in Zukunft aufbauen wollen.

Andererseits haben die «auf hohem Niveau sich gehaltenen Umsätze» des Vorjahres die finanzielle Basis für Fortsetzung einer kontinuierlichen Arbeit gelegt. Mit solchem Background wäre

eigentlich gut in Tourismus machen. «Aber», so relativiert *Alberto Vonaesch*, Direktor der VVO-, FST- und VVSG-Geschäftsstelle, «all das muss ja nun in die Praxis umgesetzt werden.»

Mit einheitlichem Erscheinungsbild

Auf kantonaler Ebene strebt der Fremdenverkehrsverband des Kantons St. Gallen (FSG) deshalb ein gestrafftes produktorientiertes Marketing an. Weniger für einzelne Orte und/oder Landschaften soll geworben werden, sondern für spezifische Angebotsgruppen wie Kongresse, Kuren, Familienurlaub (mit Schwergewicht auf die Ostschweizer Wintersportgebiete), Kultur, Brauchtum und Natur.

Ebenfalls im Sinne eines getunten Marketings wird das Erscheinungsbild des Werbeauftritts hinunter bis zu den Gemeindeprekitten durchgezogen. Und in ideeller Ausrichtung auf den VVO sind natürlich zahllose weitere Werbemassnahmen, wie Messebeiträge, Werbereisen, Aktionen im In- und Ausland, Erweiterung der Prospektpalette usw. geplant, die vom FSG-Marktingleiter *Christian Schmid* realisiert werden.

Anderere Probleme hat der Verkehrsverein der Stadt St. Gallen (VVSG). Zwar dürfte sich seine finanzielle Situa-



Warten auf die Gäste: In der Grossregion St. Gallen-Bodensee soll der Kongress-tourismus stärker gefördert werden.

Bild Sigi Scherrer

tion nach einer spürbaren Erhöhung der Mitgliederbeiträge verbessern, zumal die Einnahmen aus dem Kongress-tourismus (acht Prozent Kommission von entsprechenden Übernachtungen) ja auch wachsende Tendenzen in Aussicht stellen.

Im Rahmen der gezielten Pflege dieser Tourismuspartie hat man vor einiger

Zeit mit den Städten Bregenz, Lindau, Friedrichshafen, Konstanz und der Insel Mainau die Interessengemeinschaft Internationale Tagungslandschaften Bodensee (Intabo) gebildet, um den Kongress-tourismus auch in der erweiterten Region zu fördern. Gefördert soll ausserdem die Weiterbildung all jener Leute werden, die in der Fremdenverkehrs-

branche beschäftigt sind. Geplant in dieser Hinsicht ist eine Zusammenarbeit mit der HSG.

Wakker-Preis für die Gallus-Stadt

Und zum Schluss darf den St. Gallern sogar noch ein Kränzchen gewunden werden: Für die «vorausschauende Baupolitik» erhielt die Ostschweizer Metropole am 20. Juni den angesehenen Wakker-Preis des Heimatschutzes. Wohlgerückt (und zitiert): «Nicht für die herausgeputzten Erker und die barocken Klostertürme». Wenn das kein Kompliment an die Städteplaner ist ... □

Nachdem man vor nicht allzu langer Zeit in der Ostschweiz erkannt hat, dass die ganze Region so etwas wie ein touristisches Multipack bildet und als solches auch verkauft werden muss, zeigen die entsprechenden Bemühungen erste Früchte: gemeinsame Werbung und PR und Gesprächsbereitschaft über Verbands- und Kantonsgrenzen hinaus.

Bloss: Am 24. Juni um 14.00, 14.15 und 18.30 Uhr finden in St. Gallen, Ermatingen TG und Schönengrund AR die Generalversammlungen kantonalen Verkehrsverbände statt – hübsch synchron!

Sigi Scherrer

SWISSORANA

Wallis

Mit rund 1,1 Millionen Übernachtungen erzielte der Kurort *Leukerbad* eine neue Rekordmarke. Das Vorjahresergebnis wurde um stolze 4,1 Prozent übertroffen. Das Produkt *Leukerbad* lasse sich aber noch besser verkaufen, gab sich der neue Kurdirektor *Daniel Montani* an der Jahresversammlung des Verkehrsvereins optimistisch, ohne jedoch die genaueren Schwerpunkte der künftigen Tätigkeit darzulegen. Ein starkes Gästepotential ortet *Montani* auf dem norditalienischen Markt. Wertvolle Impulse für den Tourismus liefert auch das Sportzentrum, das im letzten Jahr von über 2000 Wettkampfsportlern genutzt wurde. *Leukerbad* wurde kürzlich vom Schwei-

zerischen Olympischen Komitee denn auch als erstes offizielles Trainingszentrum des IOC bezeichnet. Die GV stimmte schliesslich noch einer Kurtauerhöhung von Fr. 1.80 auf Fr. 2.10 zu. Damit hat *Leukerbad* gemeinsam mit Saas Fee die höchsten Kurtauen im Kanton Wallis. GER

Der zu Brig gehörende *Badekurort Brig* erzielte, der jedoch über einen eigenen Verkehrsverein verfügt, blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück: Die Logiernächtezahlungen stiegen um 3600 auf rund 133 500 Übernachtungen. Allein 115 000 Übernachtungen erzielte der Campingplatz von Thermalbadbesitzer *Hans Kalbermatten*. Damit sei das Optimum wohl erreicht, meinte der initiale Tourismusprofi. Er will inskünftig qualitativ noch etwas zulegen. So hat *Kalbermatten* die Liegewiesen seines Thermalbades ausgebaut, das an Spitzentagen bis zu 3000 Eintritte zählt. Verbesserungen strebt auch der Verkehrsverein an, der im kommenden Jahr im Bereich der Feuerstellen und der Neugestaltung des Kinderspielplatzes investieren will. GER

Berner Oberland

Mit einem Recht wird das *Berner Oberland* von anderen klassischen Ferienregionen in der Schweiz um seine günstigen gesetzlichen Rahmenbedingungen in Sachen Tourismus benieden. Seit dem 1. Januar des vergangenen Jahres ist im Kanton Bern beispielsweise ein total revidiertes Gesetz über die Förde-

rung des Tourismus (TFG) in Kraft, von dem naturgemäss vorab das *Berner Oberland* profitiert: Von den 191 ausgeschütteten 1,5 Millionen Franken, die Investitionen von etwa zehn Millionen auslösen dürften, gingen nicht weniger als 1,2 Millionen Franken ins *Oberland*. Besonders erfreulich wertete di *Berner Regierung* dabei die Tatsache, dass ein Grossteil der Gelder qualitativ Verbesserungen der touristischen Infrastruktur dienen. PG

Das in einer grossen Um- und Ausbauphase steckende *Kurhotel Lenkerhof*, ein hervorragendes Beispiel für in vorab von Einheimischen vorangetriebenes und unterstütztes Paradebeispiel touristischen Angebot, hat erwartungsgemäss ein Geschäftsjahr mit *roten Zahlen* hinter sich: Während neun Monaten war am Fusse des *Betelbergs* für und zehn Millionen Franken gebaut worden, der *Hotelbetrieb* währte nur gerade drei Monate, so dass fürs *Hotel* und den *Kurbetrieb* ein Jahresverlust von gut einer halben Million Franken resultierte. Die nächsten Jahre werden infessen mit Bestimmtheit besser, auch wenn in diesem Sommer mit einem neuen *Gymnastikapavillon* ein weiteres *Bavorhaben* ansteht. PG

Graubünden

Einem Wunsch seiner Mitglieder Rechnung tragend, hat der *Wirtverband Graubünden* eine selbständige betriebene *Personalvermittlungsstelle* ins Leben gerufen. Diese wird von *Susanne Bug-*

mann-Frischknecht geleitet und bezweckt, gastgewerblichen Betrieben bei der Rekrutierung ihrer Mitarbeiter behilflich zu sein. Die Vermittlung erfolgt zu relativ bescheidenen Gebühren, die vom Arbeitgeber zu entrichten sind. Diese neue Dienstleistung des *Bündner Wirtverbandes* kann auch von Nichtmitgliedern in Anspruch genommen werden und steht auch Betrieben in den angrenzenden Regionen *Sankt Gallen, Oberrhein, Tessin* und *Fürstentum Liechtenstein* zur Verfügung. FS

Zentralschweiz

Die mehreren tausend Aktionärinnen und Aktionäre der beiden Bahnen auf den *Rigi* haben an ihren letzten Generalversammlungen mehrheitlich den Fusionsplan der Verwaltungsräte zugestimmt. Die nun *Vereinigte Rigi-Bahnen AG* hat ihren Gesellschaftssitz in *Goldau*, den Verwaltungssitz in *Vitznau* mit einer Ablade in *Goldau*. Als Direktor wirkt *Werner Willi*, der zuvor die *Vitznau-Rigi-Bahn* geführt hat. Der bisherige *Arth-Rigi-Bahn-Direktor Rolf Meier* dagegen muss sich ein neues Betätigungsfeld suchen. Vereinfacht wird auch die Aktienstruktur: Je fünf Franken (Minimum nach neuem Aktienrecht) ergeben ein Stimmrecht an der künftigen GV. KB

Ostschweiz

Obwohl die Schweiz in Sachen Kartographie weltweit eine Spitzenstellung einnimmt, findet man immer wieder Möglichkeiten, Gutes noch besser zu

machen. So gibt der Verlag *Kantonal-st. gallische-Wanderwege* in Zusammenarbeit mit der *Landestopographie sieben St. Galler Karten* im *Massstab 1:25 000* heraus, auf denen die attraktivsten *Wanderwege* rot und die beliebtesten *Skirotten* blau eingezeichnet sind.

Damit erweisen sich diese Karten als hervorragendes Informations- und Orientierungsmittel für all jene *Wanderer, Skitouristen* und *Mountainbiker*, die in der *Kartographie* weder besonders geübt noch sehr belesen sind. – *Freundlich* dann auch und billiger als jeder *Irrweg* ist der *Preis: 22 Franken pro Blatt*. SS

REKLAME

WEINKLIMASCHRÄNKE

EUROCAVE™

HYPRO®

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

REKLAME

ANSCHLAGBRETT



HOTELSCHULE LOTSCHER

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

Gerne senden wir Ihnen nähere Informationen zu folgenden nächsten Kursen:

Réceptionskurs

11. Oktober bis 6. November 1992

Restaurant-Management-Kurs

8. bis 27. November 1992

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

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: _____

Wirteprüfung - leicht gemacht!

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

Institut Mössinger AG

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Wirtekurs.

Name: _____

Vorname: _____ Alter: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____ 5854

ENGLISH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs
für **Hotellerie/Gastgewerbe!**

2. Nov. bis 11. Dez. 1992
15. Feb. bis 26. März 1993
Anfänger beginnen jeweils
4-6 Wochen früher.

Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
metz consulting bern
Chutzenstr. 47, 3007 Bern
Telefon 031 45 62 32
Vtx •ENGLISH#

Hotelhandelschule Zürich

Fachspezifische Ausbildung im

Direkt- (½ J. Tagesschule)
oder

Fernunterricht
(auch Einzelfächer)

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

Lernen mit System.

47043/89346

STEIGER SCHULE

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

ENGLISH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen gerne

St. Mark's International College
André Gobat
6399 Engelberg
Tel (041) 94 30 13, Fax (041) 94 43 28

Französischkurse in Nizza

Insensiv-, Ferien-, Langzeit-
Examenkurse
4-täg., 5-täg. oder 8-täg.-Tag:
2 bis 24 Wochen.
Unterkunft in Gastfamilie oder
Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und
Frisprospekt:

Ecole ACTILANGUE
2, rue Alexis-Mossa
06100 Nice - France
Telefon (0033) 93 96 33 84
Telex 462265
Fa: (0033) 93 44 37 16

31429/123899

Die Vollwertkost ist in aller Munde!
Doch schlafen die Köche den Schlaf
der Gerechten?

Nicht unbedingt:

Namhafte Schweizer Restaurants
mit Villwertküche bieten jetzt ge-
meinsam die

einjährige Fortbildung zum Vollwertkoch

Sind Sie aufgeweckt und interes-
siert?

Dann rufen Sie an:
Koordinationsstelle für die einjährige
Fortbildung zum Vollwertkoch:
Fau Denise Caverzasio
Loons'asse 4, 5443 Niederrohrdorf
Telefon (056) 96 42 08

47972/165093

DIVERS

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

Zu verkaufen

500 dunkelbraune Castelli-Objekt-
Stühle in sehr gutem Zustand.

Preis nach Vereinbarung, je nach
Abnahmemenge.

Telefon (01) 363 63 63
Hrn. M. Bloch verlangen.

47886/41432

Hübsche, 45jährige Frau, Schwei-
zerin, mit Kind, sucht einen kinder-
liebenden

Mann

Hotelier oder Wirt, um gemeinsam
Geschäfts- und Familienleben auf-
zubauen. Auch im Ausland möglich.

Zuschriften unter Chiffre 47897 an
hotel revue, 3001 Bern.

47897/343811

Suchen Sie eine Original-Steelband?

Das Profi-Trinidad-Steel-Trio

finden Sie unter (01) 740 15 20, E. Bowen,
Studackerstrasse 3, 8953 Dietikon.

35956/315893

Wegen Platzmangels günstig abzugeben:

- 1 CRUOVER
Offenausschankanlage für
Weine, mit 15 Zapfmöglichkeiten
und 2 Temperaturzonen
- Restaurant-Stühle und -Tische in
gutem Zustand

Anfragen bitte auf
Telefon (031) 45 45 21
Herrn Schmid verlangen.

47905/264814

Kompetenz für Sie.



Organisation und Administration – Ihr Problem?

Wenn in Ihrem Betrieb «Feuerwehörungen»
zur Regel werden, stimmt etwas mit der Organi-
sation nicht mehr («Feuerwehörungen» sind
meistens teure Übungen).

Wir helfen, Ihr Betriebsgeschehen reibungs-
loser zu gestalten, indem wir Ihre Führungs-,
Aufbau- und Ablauforganisation kritisch unter
die Lupe nehmen. Wir erarbeiten mit Ihnen
praxisorientierte Organisationshilfsmittel und
sind auch dann noch dabei, wenn es darum
geht, sie im Betrieb einzuführen und durch-
zusetzen.

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



Schweizer Hotelier-Verein

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

Ich habe nur für eine wirk- liche Fachzeitung Zeit.



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

KOLUMNE

Hotelgruppierung für wen?



Wanda Meyer, Geschäftsführerin Swiss Hotels International

Dies war lange die Gretchenfrage für Felix Dietrich vom Waldhaus in Sils-Maria.

Aber seit Europa zusammenwächst, die Weltmärkte ineinander greifen, der Konkurrenzkampf härter wird, die Kommunikation und mit ihren Neuentwicklungen schneller werden, geraten auch in der Hotellerie immer mehr Einzelunternehmer unter Druck und in Zugzwang.

Man könnte fast Parallelen ziehen zur Schweiz und dem gefürchteten EWG-Beitritt. Eines Tages kann es sich nicht mehr leisten, abseits zu stehen, ohne in irgendwelchen Organisationen eingebettet zu sein. Um heute zu überleben, sind nicht nur Grossbetriebe, sondern eben auch mittlere Familienunternehmen mit internationaler Kundschaft je länger je mehr auf Kooperationen und Partner angewiesen.

Eigentlich hatte sich Herr Dietrich immer gestraubt, bei einer Hotelorganisation mitzumachen, weil er nicht gewillt war, den eigenen Stil des persönlich geführten Familienhotels für eine Gruppierung preisgeben zu müssen.

Bei der Auswahl der Hotelgruppen mussten primär folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

Individualität bewahren können, ohne uniforme Regelungen (NB: Die Corporate Identity der Swiss International Hotels wird empfohlen, aber nicht befohlen, da die unabhängig geführten Hotels auf eine gewisse Eigenständigkeit beharren.)

Der Auftritt nach aussen (d. h. welches Marketingvehikel, sprich Hotelorganisation, passt am besten zum Betrieb. Will man Kunden ansprechen, die z. B. standardisierte Hotels bevorzugen, oder die sich in individuell von den Besitzerfamilien geführten Hotels wohlfühlen).

Erst an nächster Stelle die Buchungen. Die Kundschaft dieser Erstklass-hotels setzt sich zu einem grossen Anteil aus Stammgästen zusammen. Langfristig muss ihre Nachfolge gesichert werden. Der Auf- und Ausbau dieser Gäste sollte deshalb strategisch geplant sein.

Die Vorteile finanzieller Art sind innerhalb einer Organisation nicht unbedeutend, reduzieren sich z. B. die Kosten dank den verschiedenen Ermässigungen wie bei Einkaufsgesellschaften, Kreditkartenkommissionen, Reservierungssystemen erheblich.

Die Präsenz, die Vertretung an Veranstaltungen wie Messen und Verkaufstreffen, sind mit einem geringen Kostenaufwand gewährleistet (Messestände für Einzelunternehmen sind zu teuer). Mittels einer entsprechenden Marketingplattform ist es einfacher und günstiger, auf internationalen Märkten Gästegruppen gezielt anzusprechen.

Bei der Rekrutierung von guten Fachkräften spielt die Gruppenmitgliedschaft je nachdem das Zünglein an der Waage. Karrierebewusste junge Leute im Hotel- und Gastgewerbe geben bei der Stellensuche sicher demjenigen Hotel den Vorzug, welches z. B. zu den «Leading Hotels of the World» zählt (Curriculum vitae!).

Ins Gewicht fallen hier auch der Austausch von Mitarbeitern, die Mitarbeiterförderung und Mitarbeiterschulung, das sogenannte Marketing nach innen. PR-Aktionen wirken gemeinsam besser und effizienter. Streuverluste im Bereich Werbung können in Grenzen gehalten werden.

Eine Vereinigung von 4- und 5-Stern-Betrieben, bei welcher nicht die Grösse, sondern die Qualität des Hotels eine Rolle spielt, wirkt zusätzlich wie eine separate Erla-Gruppe. Man lernt verschiedene gelagerte Häuser kennen, die sich mit ganz anderen Problemen auseinandersetzen lassen.

Schliesslich will der Gedankenaustausch bei den Versammlungen, die Pflege der Freundschaft untereinander und mit den Schweizer Hoteliers im Ausland nicht unterschätzt sein. Denn neben den rein geschäftsorientierten Tätigkeiten wird dieser «amicales» hohen Wert beigemessen, die noch weit über die berufliche Laufbahn hinaus Gültigkeit hat.

Herzlichen Dank!

Anfang Juli ging die Geschäftsführung der Swiss International Hotels von der bisherigen Geschäftsführerin Wanda Meyer, wie auf Seite 28 dieser hot + touristik revue erwähnt, wieder an eine Frau: Annette Schmid.

Als versierte Fachfrau war Frau Meyer für uns eine wertvolle Kolum-

nistin und gelegentliche Mitarbeiterin. Mit dieser Kolumne verabschiedet sich Wanda Meyer von unsern Lesern. Wir danken ihr für ihre stets angenehmen Beiträge. Für ihren neuen Lebensabschnitt wünschen wir Wanda Meyer alles Gute. Die Redaktion

Hotel Seehof, Davos

Konkurs des Hotels Seehof abgewendet

Die Rettungsaktion für das Hotel Seehof in Davos war erfolgreich. Mit dem Verkauf des reinen Hotelteils an den Unternehmer Kaspar Weber aus Klosters und dank der Kompromissbereitschaft aller am Bau beteiligten Handwerker konnte der drohende Konkurs dieses mit finanziellen Aufwendungen von 71 Millionen Franken um- und ausgebauten Viersternhauses abgewendet werden.

Das Seehof ist eines der ältesten Hotels in Davos. Seit das ehemalige Herrenhaus der Familien Sprecher und Buol im Jahre 1869 zu einem «Fremdenhaus» umfunktioniert wurde, hat dieser Gasthof im besten Sinne die Entwicklung von Davos vom Bauerndorf zum Weltkurort mitgeprägt. Mit dem vor zwei Jahren in Angriff genommenen Um- und Ausbau durch die Seehof AG sollten die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft dieses traditionsreichen Hauses gestellt werden. Man hat sich dabei allerdings finanziell total übernommen.

Als der Prachtbau im vergangenen Dezember mit Pomp eröffnet wurde, kreiste bereits der Pleitegeier über dem neuen Seehof. Schliesslich sind Aufwendungen von 71 Millionen bei den heutigen Zinssätzen auch bei bester Auslastung nicht zu verkraften.

Mit blauem Auge davongekommen

Es kam, wie es kommen musste: Die sich nun in Liquidation befindliche Seehof AG erklärte ihre Zahlungsunfähigkeit und brachte damit vor allem viele einheimische Gewerbebetriebe in grosse Schwierigkeiten, schuldete man doch den am Umbau beteiligten Firmen sieben Millionen Franken. Ein Konkurs der Seehof AG wäre an sich die einfachste, aber für alle Beteiligten auch schmerzlichste Lösung des Problems gewesen. Mit vereinten Anstrengungen



Die Pleitegeier kreisten bereits über dem Hotel Seehof in Davos. Dank Kompromissen von allen beteiligten Parteien konnte der drohende Konkurs abgewendet werden.

Bild Keystone

und dank Kompromissen von allen Seiten konnte nun ein Konkursverfahren abgewendet werden. Die am Umbau beteiligten Handwerker mussten sich zwar einen Teil ihrer Forderungen ans Bein streichen, sie kamen aber mit einem blauen Auge davon.

Der reine Hotelteil konnte aus dem Gebäudekomplex, der auch noch Eigentumswohnungen sowie Ladenräumlichkeiten umfasst, herausgelöst und an den Klosterser Unternehmer Kaspar Weber verkauft werden. Zu welchem Preis, ist vorläufig noch ein Geheimnis. Der neue Hotelbesitzer ist Inhaber einer Schreinerei mit Chaletbau in Klosters sowie des Berghauses Schwendi ob Klosters, des Restaurants Höhwald und des Kurhotels Bad Serneus. Auch er hatte beim Um- und Neubau des Seehofs einen Grossauftrag erhalten und muss nun einiges abschreiben. (Man spricht

davon, dass die Handwerker auf 40 Prozent ihrer Forderungen verzichtet haben.)

Hauptgläubigerin beim Seehof-Debakel ist die Berner Kantonalbank, die auch federführend bei der nicht einfachen gütlichen Einigung war und logischerweise ein grosses Interesse an der Abwendung eines Konkursverfahrens hatte.

Für den Davoser Grundbuchverwalter Arnold Merz, der sich in seiner 25jährigen Tätigkeit noch nie mit einem so arbeitsaufwendigen Fall konfrontiert hat, ist «das Resultat günstig ausgefallen». Und auch Seehof-Direktor Christoph Schlosser ist von der nun erzielten Lösung sehr angetan: «Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Besitzer und sind froh, dass wir uns nach den monatelangen Turbulenzen wieder voll auf die Betriebsführung konzentrieren können.» FS

92 - 1992 - 1892 - 1992 - 1892 - 1992 - 1892 - 18

As time goes by

«Ein halbes Jahrhundert hotel revue! Für eine politische Zeitung mag ein solches Jubiläum nichts Besonderes bedeuten. Es gibt viele Blätter, dieses Alter längst überschritten haben. Für ein Vereinsorgan und Fachblatt ist jedoch die 50-Jahr-Fest immerhin ein Ereignis.

Irrium vorbehalten gibt es in der Hotellerie außer Länder, mit einer Ausnahme, keine Fachschrift, die auf ein solch respektables Alter zurückblicken kann und überhaupt keine, die als Wochenzeitschrift gegründet, während so langer Zeit ihren ursprünglichen Charakter bewahrt hat. Unter den schweizerischen Fachschriften von Industrie und Gewerbe gehört die hotel revue zu den Senioren.»

Am 7. Dezember 1941 hatten die Japaner Pearl Harbor überfallen. Am 30. Mai 1942 notierte man den ersten 1000-Bomber-Angriff auf Köln und Göring konnte sich jetzt, seinen frühgemachten Prognosen zufolge, Meier ufen lassen. Am 22. November schliesslich wurde die 6. Armee der Deutschen bei Stalingrad eingeschlossen. Der Anfang vom Ende zeichnete sich ab. Aber zum Jubel bestand noch lange kein Anlass.

Und dennoch: Tatsächlich konnte der SHV sein 60-Jahr-Jubiläum feiern und die hotel revue ihren 50. Geburtstag. Vom Generaldirektor PTT über den Vorort, dem Eidgenössischen Amt für Verkehr bis zum Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren nennen alle ihre Sonntagssprüche aus der Schublade und konnten sich anschliessend mit ruhigem Gewissen als geladene Gäste am Festschmaus teilnehmen. Dem Anlass entsprechend kam die hotel revue mit einer Spezial-Jubiläumsummer heraus. Umfang 24 Seiten, davon 10 Seiten Inserate. Bell wünschte alles Gute und behauptete: «Der beste, billige und profitabelste Schinken ist der Bel-Schinken in der Dose». Laut Insentext pus Glückwunsch verwendeten 500 Hotels nur das Kochfett «Kraft» und Rocco Ravioli kontierte: «Besser geht's nicht mehr».

Der Jahresbericht 1942 des SHV sah das so: «Das geschäftliche Ergebnis der hotel revue hat sich gegenüber dem Vorjahr nochmals verbessert, ohne bereits einen normalen Standard zu erreichen. Eine erfreuliche Vermehrung erfuhren

die Inserateneinnahmen, was erlaubte, auch dem Textteil grösseren Platz einzuräumen, ohne das finanzielle Gleichgewicht in Gefahr zu bringen. Glücklicherweise ist es uns bis jetzt immer noch gelungen, die Ausgaben für das Vereinsorgan aus den eigenen Einnahmen zu decken (sic!), trotz der sehr grossen Raumbeanspruchung für kriegswirtschaftliche Mitteilungen, für welche die Behörden keinerlei Ersatz leisten wollen. Im Gegensatz dazu erhält die Tagespresse wenigstens teilweise Vergütung!».

Zum ersten Mal konnte man zwischen den Zeilen lesen, dass der Gewinn noch «im Rahmen» war und dass es reichte, unter anderem die Druckkosten der HR zu begleichen. Es wurde ein Einnahmeüberschuss von 15 963 Franken und 79 Rappen ausgewiesen und ein Einnahmemeiberschuss von 1000 Franken für 1943 budgetiert. Gleichzeitig konnte man zur Kenntnis nehmen, dass auch für 1943 ein Rabatt von 50 Prozent auf Mitgliederanzeigen gewährt wurde.

Dieses Thema sollte in der jüngeren Geschichte der hotel revue noch oft gegen die Sprache kommen! Play it again, Sam! Paul Steiner

Neu belebt

Neue Waldegg

Für das 1912 als Hotel gebaute Holzgebäude Waldegg wurden - nachdem es vier Jahre leergestanden ist - neue Mieter gefunden. Das Ehepaar Renato und Jane Roviario wird selber auch Meditationskurse, insbesondere Tao Yoga, anbieten.

Die Gemeinde Kőniz, Besitzerin des Gebäudes, hat das Haus zwischen 1962 und 1987 als Ferienheim betrieben. Nun hat sie mit der non-profit «Lebens- und Kursgemeinschaft Waldegg» einen fünfjährigen Mietvertrag abgeschlossen. Das Ehepaar Renato und Jane Roviario, beides Tao-Yoga-Lehrer, hatten der Gemeinde Kőniz ein Nutzungsprojekt vorgelegt.

«Die Kursbesucher sollen finanziell zum Weiterbestand des Hauses beitragen, aber wir wollen keinen Gewinn daraus ziehen», meint Renato Roviario, diplomierter Turn- und Sportlehrer und ehemaliger Handball-Spieler (beim BSV Bern und in der Nationalmannschaft). Er erteilt in Wengen auch Turnkurse.

Das Haus ist vor allem inwendig renoviert worden und bietet Raum für knapp 30 Personen. SR

Hotelaufenthalte im Mai

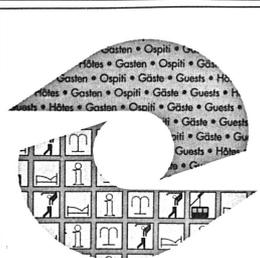
Minus gegenüber dem Vorjahr

Nach einer durchschnittlichen Belegung der Nachfrage in der Schweizer Hotellerie von rund einem halben Prozent in den vorangegangenen vier Monaten,

blieb der Zuspruch im Mai 1992, trotz überdurchschnittlich guter Wetterlage, erwartungsgemäss unter dem Stand des Vorjahres. Das Bundesamt für Statistik (BFS) ermittelte 2,29 Mio Hotelübernachtungen, 87 000 oder 4 Prozent weniger als ein Jahr zuvor. Der Rückgang dürfte hauptsächlich darauf zurückzuführen sein, dass der Pfingstreiseverkehr 1991 in den Mai, 1992 aber in den Juni fiel. Die Nachfrage der Schweizer Wohnbevölkerung verringerte sich dabei um 6 Prozent. Die Nachfrage der ausländischen Kundschaft ging um 2 Prozent zurück. Die grösste Einbusse verzeichneten die Bundesdeutschen (15% oder 78 000 Logiernächte weniger als im Mai 1991) und die Franzosen (-15%/-13 000). Positiv entwickelt hat sich dagegen die Hotelfrequenz erneut aus den USA (+38%/+52 000) sowie aus Italien (+24%/+16 000) und aus Grossbritannien (+6%/+6500).

Von Januar bis Mai 1992 registrierte die Schweizer Hotellerie gemäss BFS 13,73 Mio Übernachtungen, 0,3 Prozent oder 41 000 weniger als in der Parallelperiode 1991. Während sich die Nachfrage aus dem Inland um 4 Prozent auf 5,73 Mio abschwächte, erhöhte sich der Zuspruch aus dem Ausland um 2,5 Prozent auf 8 Millionen Logiernächte. Aus den eingangs erwähnten Gründen ist ein aussagekräftiger Vergleich mit dem Vorjahr allerdings erst möglich, wenn die Zahlen für den Monat Juni vorliegen. bfs/r.

REKLAME



Wir machen, dass auch Ihre Werbung auffällt und die gewünschten Gäste erreicht!



Tel. (01) 261 34 00 Fax (01) 252 68 55

REKLAME

Wieder eine Überraschung von FIDELIO

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



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

FIDELIO Frontoffice und GADIS Backoffice vom Hotel-Spezialisten



Ein Unternehmen der Gruppe ATAG IRNST & YOUNG

Telefon: 01 810 53 00

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



AN ALLE REISEVERANSTALTER



Via Mameli, 97 - 09100 CAGLIARI (ITALY)

Fax 070-664636 - Tlx 790134

Tel. 070-60231

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

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

SAS

Kostspielige Ehe mit Japan

«Wir mögen da vielleicht eine – an anderen Fluggesellschaften gemessen – etwas konträr wirkende Strategie verfolgen, aber wir werden an unserer Expansion im Hotelbereich festhalten!»

KLAUS P. PFUND

Das betonte Kurt Ritter (45), seit Juni 1989 Präsident & Chief Executive Officer von SAS International (SIH). Seine Gesellschaft reht jetzt in Deutschland zwei bisherige InterContinental Hotels offiziell ins SIH-Reich: das Düsseldorf- und das Kölner InterContinental – 309 beziehungsweise 290 Zimmer gross – gehören seit dem 1. Mai – genau wie das Portman InterContinental in London (272 Zimmer) – zur Hoteltochter der skandinavischen Airline.

Wie berichtet, hatte sich SAS kürzlich von ihrem 40prozentigen Anteil an der InterContinental-Kette getrennt und war dafür vom Mehrheitsbesitzer, der japanischen Saison Group, mit dem Hotel-Trio entschädigt worden. SAS-Präsident Jan Carlson seinerzeit: «Wir beenden unsere Partnerschaft mit der InterContinental-Hotels-Gruppe, die uns 1990 und 1991 Verluste gebracht hat. Mit den drei neuen Hotels ergibt sich für SAS die Möglichkeit – auf lange Sicht –, einen Teil der ursprünglichen Investition zurückzugewinnen.»

Die Hotel-Ehe zwischen den Japanern und den Skandinaviern war von Branchenkennern von vornherein mit viel Skepsis beobachtet worden. SAS war es dabei darauf angekommen, das Tempo beim Aufbau einer weltumspannenden Kette zu forcieren und nach Möglichkeit in allen Destinationen der Airline mit eigenen oder zumindest assoziierten Hotels vertreten zu sein. Den 40prozentigen Anteil bei InterConti liess man sich stolze 500 Millionen US-Dollar kosten. Der Wert der drei neuen

SAS-Häuser wird auf 200 Millionen Dollar geschätzt.

SIH-Präsident Kurt Ritter, der von Geburt her Schweizer ist, sich an der Hotelfachschule in Lausanne ausbilden liess und seine berufliche Laufbahn einst als Direktionsassistent im Bellevue Palace in Bern begann, zu dem finanziellen Desaster, das sich aus der Liaison ergab: «Zum einen war natürlich die verschlechterte Wirtschaftslage daran schuld. Zum anderen erwies es sich als ungünstig, dass sich hier zwei verschiedene Kulturen zusammengetan hatten.»

Die Japaner, zurzeit finanziell arg in der Klemme, entscheidenden die Skandinavier mit den drei erwähnten Häusern. Kurt Ritter: «Da London für unsere Mutter die wichtigste Destination ist und Deutschland – wo wir bisher nur in Hamburg vertreten waren – an zweiter Stelle kommt, passen die drei Hotels gut in unser Konzept.» Man habe ausserdem auf Betrieben bestanden, die nicht mit einer Vielzahl anderer Eigentümer belastet waren.

Das Londoner Haus – bei dem Deal das teuerste Hotel – und das Kölner Haus – von den drei Hotels das preiswerteste – befinden sich nun zu 100 Prozent im Besitz der Skandinavier. Beim Düsseldorfer Haus gibt es mit der Ahrenbergerschen Gruppe einen «soliden Minoritätspartner». Alle drei Häuser hätten einen positiven Cashflow. Die durchschnittliche Belegung für Düsseldorf gab Ritter mit 62, für Köln mit 53 Prozent an. Ganz besonders zufrieden sei man mit dem schon früher erfolgten Erwerb des Hamburger Hauses. Das 563 Zimmer grosse SAS Plaza Hotel (früher CP Plaza) erreiche mittlerweile eine durchschnittliche Auslastung von 72 Prozent.

Bezogen auf das Düsseldorfer Haus meinte Kurt Ritter: «Wir kommen hier nicht etwa rein wie der Elefant in den Porzellanladen, zumal wir ein sehr gutes Produkt vorgefunden haben. Wir wer-

den auch die noch von InterContinental eingeleiteten weiteren Renovierungen wie geplant zu Ende führen. Auch an einen Personalabbau ist nicht gedacht, da wir den hohen Standard halten wollen.»

Allerdings bekommen die beiden Häuser neue Generaldirektoren. Das Düsseldorfer Hotel, das jetzt als SAS Royal Scandinavia firmiert, wird künftig von Karl F. Förster geführt, der zuletzt Geschäftsführender Direktor der Lufthansa Hotel-Gesellschaft war. Das Kölner Haus kommt in die Regie von Heinz P. Schuhmann, der bisher das benachbarte Ramada Renaissance führte.

Ritter: «Früher oder später werden wir natürlich auch in unseren neuen Häusern als Hotel im Hotel den Royal Club einführen und verschiedene Zimmerdesigns anbieten. Eine weitere Besonderheit bei uns ist das späte Check-out. Unsere Gäste können bis 15 Uhr auf ihren Zimmern bleiben, sonntags sogar bis 20 Uhr.»

Die Geschichte der SIH-Kette hatte 1960 mit der Eröffnung des SAS Royal Hotel in Kopenhagen begonnen. Inzwischen führt die Gesellschaft – ausser den drei deutschen Häusern und dem neu in London hinzugekommenen Betrieb – vier Hotels und ein Tagungszentrum in Dänemark, sechs SAS-Hotels sowie vier Nordkap Hotels in Norwegen, sieben Hotels in Schweden und je eines in Finnland, Österreich, Belgien, Holland und Kuwait. Als nächstes Haus soll im August in Peking das 374 Zimmer grosse SAS Royal Hotel Beijing aufgehen.

Da die meisten Airlines mit ihren Hoteltöchtern in der Vergangenheit nicht glücklich geworden sind, obwohl die Synergieeffekte eigentlich auf der Hand liegen, wies Kurt Ritter noch einmal auf einen internen Slogan bei SAS hin: «Ohne Hotels ist SAS nur eine von vielen Fluggesellschaften.» □

Hilfe zur Selbsthilfe

Hotellerie auf der Krim

Mit einer Aktion Krim wollen das Hotel Kulm in Arosa und der Schweizerische Hotelier-Verein (SHV) einen sinnvollen Beitrag zur qualitativen Förderung der Hotellerie auf der Halbinsel Krim im Schwarzen Meer leisten. Im kommenden September werden 20 junge Leute aus Jalta während vier Wochen im Kulm arbeiten und sich dabei in Theorie und Praxis im Service, in der Küche sowie an der Réception weiterbilden.

Präsentiert wurde diese Aktion Krim am vergangenen Wochenende in Arosa im Rahmen einer Jubiläumsfeier «111 Jahre Arosa Kulm Hotel», an der neben zahlreichen Medienvertretern auch die Arosener Bevölkerung mitmachte. Werner Friedrich überbrachte die Gratulation des SHV zum eher ungewöhnlichen Jubiläum des Kulm, eines der ältesten und traditionsreichsten Hotels in Arosa. Kulm-Direktor Christoph Ziegler skizzierte die Infrastruktur dieses renommierten Hauses, des «fröhlichsten Fünfsterntels in den Bergen».

Aktion Krim – ein Pilotprojekt

In diesem 170-Betten-Haus, in dem in den letzten Jahren 80 Prozent aller Zimmer und sonstigen Räumlichkeiten renoviert wurden, bemühen sich im Winter 220 (im Sommer 110) dienstbare Geister um das Wohlfinden der Gäste, die ihre Ferien in den meisten Fällen direkt im Hotel buchen. Trotz einer sehr attraktiven Preispolitik mache die Sommersaison Sorgen, erklärte Peter Oes, der Verwaltungsratspräsident dieses Familienbetriebes, der sich seit 72 Jahren im Besitz der Familie Stoffel befindet.

Aktive Entwicklungshilfe zu leisten und einen kulturellen Gedankenaustausch zu fördern, waren die Beweggründe, welche der Aktion Krim Pate standen. Aus über hundert Anmeldun-

gen, die sich aufgrund eines Inserates in einer Zeitung auf der Krim für diese Weiterbildungsmöglichkeit in der Schweiz interessierten, wählte eine Schweizer Delegation der Organisatoren dieser Aktion 20 junge Frauen und Männer für einen vierwöchigen Aufenthalt im Arosa Kulm Hotel aus. Sie werden im kommenden September «Einblicke in unser Qualitätsverständnis» bekommen, «und das halten wir für wesentlich sinnvoller als eine unpersönliche Finanzhilfe», meint Kulm-Direktor Ziegler. In diesen vier Wochen (in denen die Lernbegierigen von der Krim neben freier Unterkunft und Verpflegung ein «Sackgeld» von 250 Franken erhalten) werden die Teilnehmer an diesem «Weiterbildungsprogramm» in Theorie (die zu vermitteln der SHV übernommen hat) und Praxis einen Einblick in das qualitative Angebot der Schweizer Hotellerie bekommen. Am Ende dieser vier Wochen steht denn auch eine Abschlussprüfung. «Wenn diese jungen Leute in ihre Heimat zurückkehren, werden sie dort in gewissem Sinne als Botschafter der Schweiz wirken und Propaganda für die Schweizer Hotellerie machen», ist Werner Friedrich, Vize-Direktor beim SHV, überzeugt.

Einen nicht unwesentlichen Beitrag zur Aktion Krim leistet Jakob Bischofberger, dessen Firma Info-Reisen auch Ferienaufenthalte auf der Halbinsel Krim anbietet, die grossen Anklang gefunden haben. Bischofberger hat sich bereit erklärt, den kostenlosen Transport der 20 Hotelfachleute von der Krim in die Schweiz und wieder zurück in ihre Heimat zu gewährleisten.

«Russische Abende» im Kulm

Die Aktion Krim soll auch für die Gäste des Kulms zu einer Attraktion werden. An vier Samstagen im September wird im Kulm ein «russisches Diner» serviert, zusammengestellt aus kulinarischen Köstlichkeiten, die für die Region Krim typisch sind. FS

Shangri-la International

9 neue Hotels und Resorts bis 1995

Kein anderer asiatischer Luxusbetreiber führt heute so viele Hotels und Resorts in den Metropolen und an den Traumstränden des asiatischen Pazifikraums wie Shangri-la International, deren gegenwärtige Kapazität von rund 9200 Zimmern in 19 Hotels bis Ende 1995 auf über 14 200 Zimmer in 28 Hotels schnellen wird.

URS MÜLLER

«Übertrifft ein Hotelier die Erwartungen seiner Gäste», schmünzelt Randolph Guthrie, Geschäftsführer der Shangri-la International, «so ist ihm der Erfolg sicher.» Mit diesem ambitionierten Konzept rüttelte die erst 1983 aus dem Nichts gegründete Shangri-la International nicht nur Asiens Luxuskettenbetreiber aus ihrer fast schon selbstgefälligen Zufriedenheit, sondern mauserte sich der Neuling inzwischen zum Symbol der asiatischen Luxushotellerie. «Dienstlei-

stungen sind das A und O der Hotellerie», erläutert Joanne Watkins, Pressesprecherin der Shangri-la International, «weshalb wir uns besonders auf die interne Personalschulung konzentrieren.» Mit dieser konsequenten Ausbildungspolitik überbrückt Shangri-la International geschickt den regionalen Mangel an Hotelfachkräften und kann auf eine eher ungewöhnlich langjährige Hotel-treue seines Personals bauen.

Japanische Gäste dominieren

«Unser Brot- und Buttergeschäft ist der bereits auf 52 Prozent angewachsene asiatische Markt», fährt Randolph Guthrie fort, «wo vor allem die japanischen Gäste dominieren.» Der zweitstärkste Markt ist mit 21 Prozent Europa, der sich auch bedeutend rascher als Nordamerika von der weltweiten Rezession erholt, da 1992 bloss noch 18 Prozent der Shangri-la-Hotelgäste Nordamerikaner sind. «Gewiss profitieren wir besonders von Europas historisch-kolonialer Verbindung mit Asien», erläutert Joanne Watkins, «weshalb wir meist britische, deutsche und französische Hotelgäste haben.»

5 Hotels in China

Unter den Shangri-la-Destinationen verblüfft vor allem China, wo seine fünf Hotels trotz dem Golfkonflikt und der weltweiten Rezession seit Mitte 1991 einen kontinuierlichen Aufwärtstrend verzeichnen. Im ersten Vierteljahr 1992 kassierten Shanghais Portman Shangri-la und seine drei Häuser in Peking durchschnittlich beachtenswerte 75 bis 80 amerikanische Dollar bei einer Belegung von 60 bis 85 Prozent, während das Shangri-la in Hangzhou 65 amerikanische Dollar bei einer Belegung von 60 bis 75 Prozent erwirtschaftete. «Mit Rabatten steigt bloss die Belegung, während der Standard fällt», argumentiert Joanne Watkins, «deshalb halten wir uns aus dem Preiskrieg unter der Joint-Venture-Hotellerie Chinas heraus.»

Langfristig strebt Shangri-la International weitere Hotels in chinesischen Zweidestinationen an, weshalb jetzt im Sommer in der Sonderwirtschaftszone Shenzhen vor den Toren Hongkongs auch das 553 Zimmer grosse Shangri-la nahe dem Bahnhof eröffnet wird. Diese Expansion wird im Frühling 1993 noch

das erste taiwanische Shangri-la in Taipeis stolzer 43stöckiger Far Eastern Plaza abrunden, das 360 Zimmer zählen wird.

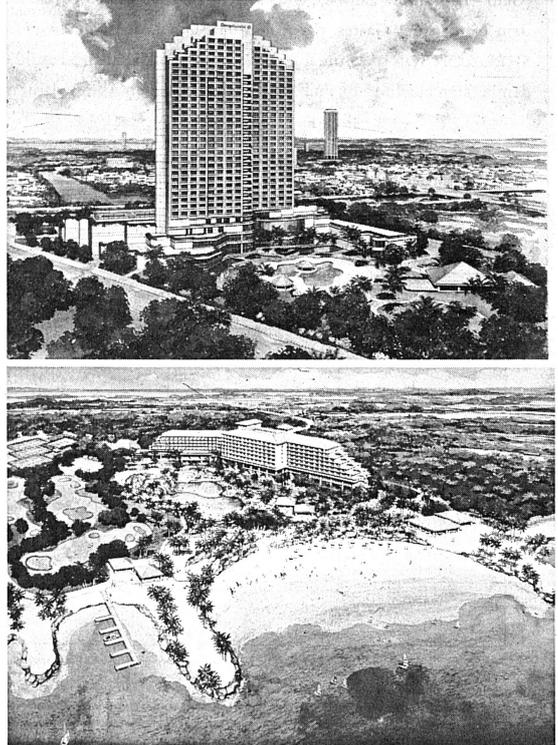
Ebenso kontrovers wie China sind gewiss die Philippinen, wo sich Naturkatastrophen mit Putschversuchen zu einem explosiven Cocktail mischen. In den nächsten 12 Monaten wird aber Shangri-la International zwei Stadthotels in Manila und einen Resor auf den Cebus-Insel Mactan mit insgesamt knapp 1500 Zimmern eröffnen. «Schon seit Jahren gab es in Manila kein neues internationales Luxushotel mehr», erklärt Joanne Watkins, «obwohl das Gästepotential noch immer einige Tophäuser erlauben würde.» Wie schon in China betrachtet Shangri-la International ebenfalls seine philippinischen Hotels als eine langfristige Investition, da beide Destinationen erst jetzt langsam vom internationalen Tourismus entdeckt werden. Zudem setzt die Luxuskette mit dem Shangri-la Edsa Plaza in Manilas jüngstem Geschäftszentrum nördlich Makati sein Konzept von präservierten, aber qualitativ hochstehenden Viersternhotels fort, das sie erstmals erfolgreich mit Peking Traders Hotel lancierte.

«Diese Viersternhotels richten sich an die wachsende Mittelschicht Asiens», formuliert Joanne Watkins, «denen die Luxushotels noch zu teuer sind.» Bisher demontiert Shangri-la International zwar energisch den parallelen Aufbau einer Viersternkette neben seinen Luxushotels und -resorts, doch nach Peking und Manila folgt in drei Jahren noch ein weiteres Viersternhotel in Singapur. Ende Jahr wird aber zuerst auf Singapurs Vergnügungsinselfantosa ein exklusiver 459-Zimmer-Luxusresort eröffnet, dem nahe dem botanischen Garten 1995 das 580 Zimmer grosse Viersternhotel TangLin folgen wird.

Während sich Shangri-la International in seinem Ursprungsland Malaysia in den nächsten vier Jahren auf Neubauten im Tanjung Aru Resor von Kota Kinabalu und im Rasa Sayang Resort auf Penang beschränkt, wird die Luxuskette sein malerisches Badehotel auf Bali im Herbst 1993 mit einem 60-Zimmer-Luxushaus in Jakarta und boss ein Jahr später mit einem 406-Zimmer-Luxus-

hotel in Surabaya ergänzen. Dagegen zögert Shangri-la International mit einer Expansion in Thailand, da sie offensichtlich erst eine Lösung der Infrastruktur-, Umwelt- und Aids-Probleme des Königreichs abwarten will. «In knapp vier Jahren fügen wir neun Hotels mit rund 9200 Zimmern zu unserem asiatischen Luxushotelnetz», fasst Ran-

dolph Guthrie zusammen, «das wir bis zur Jahrhundertwende mit weiteren Luxushotels in Australien, Japan, Südkorea und Vietnam ergänzen und eventuell noch mit Indien abzurufen werden. Unsere Kette konzentriert sich auf den asiatischen Pazifikraum, weshalb sie auch weder nach West- noch Osteuropa expandieren wird!» □



Zwei der Perlen in der Asienkette von Shangri-la International: Das Hotel in Jakarta (oben) und das Mactan Island Resort. Bildler Urs Müller

REKLAME

NEU

in der

Neue Zürcher Zeitung

Textanzeigen zum Annoncentarif!

Reagieren Sie schnell, pro Woche stehen nur eine beschränkte Zahl Plazierungen zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns heute noch:

Mosse Touristik
Nigel FitzGerald
Limmatquai 94
8025 Zürich

(01) 261 34 00
(01) 252 68 55

Buchen Sie 6 Kunden in Sheraton Hotels Europa und im Nahen Osten und wir belohnen Sie mit einem Einkaufsgutschein im Wert von SFR. 150!

Während Ihre Kunden den Luxus eines unserer Sheraton Hotels genießen, gönnen Sie sich etwas Schönes in einem der besten Schweizer Geschäfte. Dafür, dass Sie 6 Kunden in eines der aufgeführten Sheraton Hotels zur Rack- oder SET Rate buchen, erhalten Sie von uns einen Einkaufsgutschein im Wert von SFR 150, den Sie in einem der folgenden Geschäfte einlösen können: Bon Genie – Grieder Les Boutiques (Genf – Lausanne – Zürich); Gucci (Genf – Zürich); Lacoste (Genf – Zürich); La Pharmacie Principale (Genf). Das ausgefüllte Formular mit dem Namen des Gastes, der Aufenthaltsdauer, den Namen des Sheraton Hotels und des Buchungsmodus schicken Sie bitte an: ITT SHERATON BONDS, 9 rue Eugene Manuel, F-75116 Paris. Fax 0033 1 4072-6616. Der Gutschein wird Ihnen spätestens sechs Wochen nach dem letzten auf Ihrer Buchungstabelle angegebenen Abreisedatum zugestellt. Ab 1. Juni 1992 sind Ihre ITT Sheraton Reservierungen gültig.



ITT Sheraton

BUCHUNGSTABELLE

	Name des Gastes	Buchungsmethode*	Name des ITT Sheraton Hotels	Ankunft	Abreise
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Haben Sie bereits an diesem Programm teilgenommen? Ja Nein

NAME

DAS REISEBÜRO IN DEM ICH ARBEITE HEISST

STRASSE

POSTLEITZAHL

STADT

LAND

TEL

FAX

Falls Sie Ihren Einkaufsgutschein an eine andere Adresse geschickt haben möchten, vermerken Sie diese bitte wie folgt:

STRASSE

POSTLEITZAHL

STADT

LAND

Ich wünsche meinen Gutschein in dem folgenden Geschäft einzulösen.
(Wählen Sie eines der vier Geschäfte auf der letzten Seite)

KORRESPONDENZSPRACHE

Die Direktion meiner Reiseagentur ist von meiner Teilnahme an diesem Programm informiert.

DATUM

UNTERSCHRIFT

*Bitte vermerken Sie die Buchungsmethode wie folgt: SR = ITT Sheraton Reservierungszentrale. CRS = Computerreservierungssystem. DH = Direkt mit dem Hotel.

An diesem Angebot nehmen folgende Sheraton Hotels teil: EUROPE/EUROPA ALLEMAGNE/DEUTSCHLAND Esen, Frankfurt/Frankfurt, Munich/München AUTRICHE/ÖSTERREICH Salzburg/Salzburg BELGIQUE/BELGIEN Bruxelles/Brüssel, Bruxelles Aeroport/Flughafen Brüssel CHYPRE/ZYPERN Limassol DANEMARK/DÄNEMARK Copenhague/Kopenhagen FRANCE/FRANKREICH Paris (a partir d'octobre 1992/ab Oktober 1992) GRANDE-BRETAGNE/ENGLAND Londres/London – Belgravia – Park Tower – Heathrow – Skyline. Edimbourg/Edinburg ITALIE/ITALIEN Florence/Florenz, Padoue/Padua, Rome/Rom LUXEMBOURG/LUXEMBURG Luxembourg/Luxemburg PORTUGAL Albufeira-Algarve, Lisbonne/Lissabon, Porto SUEDE/SCHWEDEN Göteborg, Malmö, Stockholm SUISSE/SCHWEIZ Zürich TURQUIE/TÜRKEI Ankara, Antalya, Istanbul/Istanbul MOYEN-ORIENT/MITTLERER OSTEN EGYPTE/ÄGYPTEN Le Caire/Kairo, Le Caire/Kairo-El Gezira ISRAEL Jerusalem, Tel Aviv Weitere Auskünfte erhalten Sie gebührenfrei über die ITT SHERATON RESERVIERUNGSZENTRALE Refnummer (Toll-Free) 155 – 3535. ITT SHERATON behält sich das Recht vor, dieses Angebot jederzeit ohne vorherige Ankündigung aufzuheben.

Airtour Suisse

Neue Führung

Seit 1. Juli arbeitet man in Ostermündigen mit einem neuen, noch synergetischen Organigramm, obschon Airtour Suisse und CIS Club Intersport weiterhin juristisch getrennt bleiben und selbstständig am Markt auftreten sollen. Hansjörg Madörin steht beiden Unternehmen als geschäftsleitender Direktor vor. In der Geschäftsleitung sitzen ausserdem Sylvia Häni (Airtour-Ferienreisen), Pia Bernasconi (Airtour-Städtereisen), Heidi Raaflaub (CIS Sportferien) und Johannes Bruell (Marketing). Der fünfte, Madörin unterstellte Bereich Verkauf/Reservationszentrale wird von Patrizia Ricchiuti geleitet. **APK**

Imholz-Jelmoli

Neuer Umweltmann

Hans Wiesner, Ressortleiter Städtereisen bei der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe übernimmt zu seinen Führungsaufgaben neu die Funktion eines Umweltbeauftragten der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe. Zudem ernannte der Verwaltungsrat Wiesner als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung per Anfang Juli zum Vize-Direktor.

Den Umweltbeauftragten innerhalb der Firma Imholz-Jelmoli gibt es bereits seit einigen Jahren. Wiesner übernimmt nun diese Funktion von Armin Leuppi. Direktionspräsident Peter Kurzo sieht die Hauptaufgabe des Umweltbeauftragten wie folgt: «Es gilt Ökonomie in Einklang mit der Ökologie zu bringen.» Dazu bestehen zwei Ebenen. Auf der einen Seite wurden firmenintern laufend kleine Schritte – beispielsweise Umweltpapier, Sparmassnahmen auf dem Energiesektor oder Abfallentsorgung – realisiert. Die andere Seite betrifft das Reiseangebot beziehungsweise die Reiseabwicklung.

Für die kommende Wintersaison schliesst sich nebst anderen Touroperatoren auch Imholz-Jelmoli dem Kampf gegen den Altpapierberg in den Wiederverkaufsbüros an. Die Anfangsdotierung der Prospekte pro Verkaufsstelle wird reduziert, nur auf Verlangen werden zusätzliche Prospekte versandt. Dies dürfte eine Auflagen- und Kostensenkung zur Folge haben. **AST**

Chaos in Frankreich

Schlimmes hört man von den Medien – doch dürfte alles nur halb so dramatisch gewesen sein. Sowohl Interhome wie Siesta Holiday, aber auch Hotelplan und Airtour melden wenig Kunden, die auf der Strecke geblieben sind. Dafür hapert's mit dem teuer erkauften Ferienimage Frankreichs: Die Fernfahrer Frankreichs sind mit Italiens Algenplage zu vergleichen.

Hatten die Schweizer mehr Glück in Frankreich, oder können sie besser Michelin-Karten lesen? Viele seien, gemäss Auskünften der Veranstalter, ganz ohne, andere mit nur wenig Verspätung angekommen. Aus der neuen französischen Regelung für Verkehrssünder ist ein französisches Tourismusdrama geworden, dessen Auswirkungen sich mit dem Algendrama an Italiens Adria wird messen können. Obschon viele (Schweizer) Touristen mit einem blauen Auge davonkamen.

Halb so schlimm

Man würde annehmen, dass das Telefon bei Hotelplans Autoplan schon am Wochenende, bestimmt aber am Montag früh Sturm geläutet hat. Mit dem Riviera Beach Club (RBC) an der Côte d'Azur und dem Pueblo Eldorado Playa (PEP) bei Cambrils in Spanien verfügt Hotelplan nebst andern Angeboten über zwei bei Selbstfahrern beliebte Ferienorte im betroffenen Gebiet. «Von 30 Autofahrern ist im RBC ein einziger mit etwas Verspätung eingetroffen», gibt sich die Pressesprecherin Jacqueline Frischknecht

American-Express-Studie

Komfort steht stets an erster Stelle

Jeder dritte Arbeitnehmer in der Privatwirtschaft macht Spesen. Von diesen Arbeitnehmern verreisst die Hälfte mindestens einmal ins Ausland. Jeder Spesenberechtigte gibt pro Jahr durchschnittlich 10 000 Franken aus. Das gibt in der Schweiz einen beachtlichen Kuchen von acht Milliarden Franken. Wichtiges Detail: Beim Reisen, Essen und Schlafen muss der Komfort stimmen!

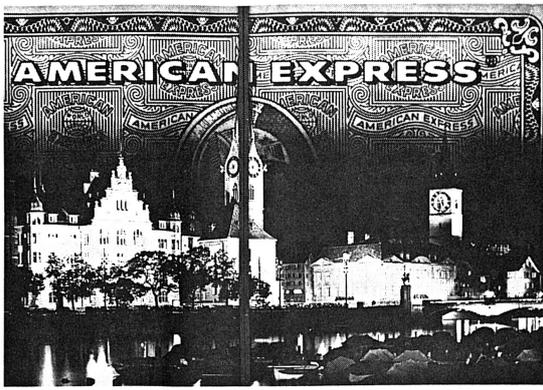
ALEXANDER P. KÜNZLE

American Express interessiert sich besonders für das Spesengehebe nicht nur der schweizerischen Wirtschaft. Wenn schon Marktforschung in der Ferien-Reiseindustrie kleingeschrieben bleibt, dann sollte zumindest im Commercialbereich der Markt etwas besser untersucht werden. Die neu vorgestellte repräsentative Umfrage über die Spesen der Privatwirtschaft ist eine Fortsetzung einer bereits 1985 durchgeführten Studie. Somit sind Vergleiche über das Verhalten von Firmen über einige Jahre hinweg möglich.

Trotz allem sparsame Schweizer?

Nach den Personalkosten und der EDV machen die Geschäftsspesen bei den 400 in der Schweiz befragten Unternehmen den drittgrössten Kostenfaktor aus. Das Institut für Marktanalysen IHA hat 2500 Telefoninterviews gemacht und herausgefunden, dass Geschäftsspesen einen Markt von acht Milliarden Franken umfassen – mit anderen Worten 2,8 Prozent des Bruttosozialprodukts. Wer meint, das sei viel, täuscht sich. Im Vergleich zu den ebenfalls untersuchten Ländern Frankreich, Deutschland, England und Holland liegt der Schweizer Anteil tief. Der Durchschnitt aller Länder liegt rund doppelt so hoch wie der schweizerische! Doch: Schweizer sind nicht etwa sparsamer. Der tiefe Spesenanteil hierzulande liegt an der Kleinräumigkeit und der Vielzahl kleiner Unternehmen.

Als geschäftsmässig begründete persönliche Auslage der Mitarbeiter zahlen ihrer Arbeitgeber fallen Flugreisen



Jeder Business-Mann, der am Flughafen Zürich-Kloten ankommt, kennt das Plakat: American Express, offenbar in Zürich ganz besonders stark verankert. **Bild APK**

mit einem Anteil von 24 Prozent zuvorderst ins Gewicht. Es folgen mit 21 Prozent die Verpflegung («Business-Lunch») sowie Übernachtung und Gästebewirtung mit je 17 Prozent. Sehr wenig ins Gewicht fallen demgegenüber Transportkosten wie Auto (13 Prozent), Automiete (5 Prozent) oder Bahnbillette mit nur drei Prozent.

Erstaunlicherweise ist den befragten Unternehmen der Komfort auf Reisen wichtiger als das Ausnutzen von Firmenrabatten! So kommt bei Bahnfahrten fast nur erste Klasse in Frage. Auch bei Langstreckenflügen fliegt nur jeder vierte Mitarbeiter Economy. Direktoren und Inhaber reisen nur zu 10 Prozent Economy. Sogar Kurzstreckenflüge werden mehrheitlich in der Business oder gar First Class absolviert.

Vier- und Fünfsterhotels

27 Prozent der Führungskräfte gönnen sich ein Fünf-, 53 Prozent ein Viersterhotel. Der Rest «muss» mit Dreisternhäusern vorliebnehmen. ... Die Unternehmen setzen dabei offenbar die

Reisespesen in Relation zu den Beträgen, bei denen es auf diesen Reisen geht: Was ist schon eine Fünfsternhotelaufgabe, wenn dann in ausgeruhtem Zustand ein Grossauftrag für die Firma resultiert? Die Expansion in neue Exportmärkte setzt steigende Speseninvestitionen geradezu voraus, befindet man auf den Chefetagen vieler Schweizer Unternehmen.

Travel Management

Sogar ein Unternehmen wie American Express, das sich ja bei den auch in Rezessionszeiten steigenden Ausgaben für Geschäftsspesen ins Fäustchen lachen kann, fragt sich heute, ob denn jeder Komfort wirklich nötig sei und ob die Kosten für den Komfort nicht durch die Reiseorganisatoren beziehungsweise American Express reduziert werden können. Mit den Travel Management Services TMS offeriert American Express ein Instrument, um im Spesenwesen Einsparungen ohne Komforteinbusen zu realisieren.

Das System beruht, wie könnte es bei einer Auch-Kreditkartenorganisation

anders sein, natürlich auf einer Corporate Card, kombiniert mit den Reisebüroleistungen. Das TMS sei in der Lage, so American Express letzten Dienstag vor der Presse, Managementinformationen anzubieten, die über das buchhalterisch Genaue hinaus auch das Einhalten der Spesenreglemente und das Überprüfen der Kosteneffizienz ermöglichen. Dazu gehört auch die auf jeden Verantwortlichen in der Unternehmung zugeschnittene Spesenauswertung.

Bisher konnte man Amexco-Kreditkarten als Firmenkarten einsetzen. Davon gibt es allein in Europa 250 000. Mit der Corporate Card lassen sich die Barvorschüsse an Unternehmen um bis zu 80 Prozent reduzieren. American Express nimmt für sich in Anspruch, die einzige Organisation zu sein, die ein internationales Kartensystem mit einer einzigen Reisebürokrone vereinigt (was zum Beispiel Hauptkonkurrent Wagons-Lits Travel International nicht anbieten kann). American Express betont auch, auf der ganzen Welt direkt mit den Kunden zu verkehren, während die anderen Kartenorganisationen dies über Lizenznehmer (meist Banken) tun. **□**

Wagons-Lits: American Express verdrängen

Die Nummer zwei im Geschäftsreiseverkehr, Wagons-Lits Travel International WLTI, möchte ihren Konkurrenten American Express von der Spitze verdrängen. WLTI, eine Tochtergesellschaft der Compagnie Internationale des Wagons Lits et du Tourisme beziehungsweise von Accor, möchte den Kampf gegen American Express mit dem Übernehmen von Unternehmungen gewinnen. WLTI-Spitzenleute haben kürzlich in Paris (siehe *hotel + touristik revue* vom 25. Juni 1992) ihren Appetit vor allem auf Thomas Cook USA und Firmen in Deutschland kundgegeben. WLTI Schweiz erzielte 1991 einen Umsatz von 204 Millionen Franken. Davon machen allein die Flugtickets 60 Prozent aus. **sda/APK**

Eine Langzeitwirkung ist garantiert

wollen, kriegen Gutscheine fürs nächste Mal.»

Ein schlechter Juli

Franzen beklagt sich über den schlechten Juli, der im Gegensatz zum August nicht ausgebuht sei. **Lisa Becci**

Bezahlen die Reiseversicherungen?

Mit einer verspäteten Ankunft in der Ferienwohnung oder im Hotel entstehen dem Kunden Kosten. Die «verlorenen» Nächte können kaum im gleichen Objekt nachgeholt werden. Kommt hier nun die Annullationskostenversicherung zum Zuge? Dazu zwei identische Stellungnahmen aus den Häusern Elvia Reiseversicherung und Europäische Reiseversicherungen AG: Hat der Kunde eine Einzelversicherung abgeschlossen, werden die aus den Blockaden entstandenen Schadenfälle unter dem Aspekt des Streiks abgebucht. Reist also eine Familie verspätet am Ferienort an, wird ihr pro rata eine Rückerstattung teils.

Viel Panikmacherei

«Grundsätzlich kamen 90 Prozent unserer Kunden bis am Sonntagabend an ihrem Ziel an», meint Interhomes Bruno Franzen, selbst etwas erstaunt. «Vieles ist also Panikmacherei. Doch alle Kunden, die in ein anderes Land umbuchen wollen, können dies bei uns kostenlos tun. Ausserdem kriegen alle, die später ankommen, pro rata temporis Geld zurück. Jene, die ganz verzichtet

von Siesta Holiday AG, Cham, stimmt bei: «Auch in Italien hätte es für Umbucher noch Platz.» Nur macht sie das Umbuchen von der Zustimmung der französischen Leistungsträger abhängig. Noch gelten die Geschäftsbedingungen also normal weiter. Auch die Siesta-Kunden seien alle am Ziel angekommen. Autoreisezüge, der Umweg über Ventimiglia und Nebenstrassen hätten es ermöglicht.

Warten auf «Quatorze Juillet»

Franzen fürchtet die Verständnisslosigkeit der Spanier. Bei Interhome betrifft das momentan 10 000 Familien, die nach Spanien wollen. Doch Franzen glaubt, dass spätestens am Quatorze Juillet, dem Nationalfeiertag der Franzosen, der Spuk mit den «Barrages» vergessen ist. Denn traditionsgemäss gehen die Franzosen am 14. Juli in Urlaub. Bei Siesta wird Frankreich natürlich nicht mehr empfohlen: «Wir wollen natürlich nicht noch mehr stopfen», meint Frau Becci. Der Imageverlust für Frankreich ist wohl gross. «Frankreich wäre – weit vor Italien – eigentlich der Renner der Saison 92 gewesen», so Becci.

Kaum Annullationen

In den beiden Büros des Französischen Verkehrsbüros in Zürich und Genf hat man kaum Kenntnis von Annullationen, wie Claude Guinchard gegenüber der *hotel + touristik revue* bestätigt. «Schweizer, die nach Frankreich reisen wollen, reagieren zwar etwas unruhig, sie denken wohl über eine Verschiebung ihrer Abreise nach, sie annullieren aber

kaum», ergänzt Guinchard. Die Hauptaufgabe des Französischen Verkehrsbüros liegt denn auch im Moment bei der Auskunftserteilung nach dem besten Weg durch Frankreich.

Die momentan wenigen Annullationen erklärt Guinchard mit dem Umstand, dass ein Grossteil der Schweizer erst am kommenden Wochenende nach Frankreich und die Franzosen erst nach dem 14. Juli in die Ferien fahren.

Riesiger Imageverlust

In den Augen von Guinchard werden diese Blockaden auch nach Beendigung für Frankreichs Tourismus ein Problem darstellen. Sie bringen Frankreich einen grossen, bislang nicht kalkulierbaren Imageverlust. «Wir wissen beispielsweise nicht, wie diese betroffenen Touristen im nächsten Jahr bei der Wahl ihrer Ferienregion reagieren werden. Diese Blockaden können in zehn Tagen unsere zehnjährige Arbeit zerstören», ergänzt Guinchard.

Tangiert durch die Blockierungen wird auch der spanische Fremdenverkehr. Auch beim Spanischen Fremdenverkehramt in Zürich laufen die Telefonauskünfte heiss – ein Hauptwunsch der Schweizer wäre eine Fähre zwischen Italien und Spanien, die es bekanntlich aber nicht gibt. Über die Auswirkungen und allenfalls Imageverluste kann oder will das Fremdenverkehrsamt noch keine Stellungnahme abgeben. Der momentane Kommentar lautet: «Wir warten ab.»

Alexander P. Künzle,
Sam Junker,
Anita Kummer-Stebler

MALTA

Unser Einsatz
garantiert auch
Ihnen sonnigen
Umsatz.

Cosmopolitan

Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich

01 362 74 00



Color Line

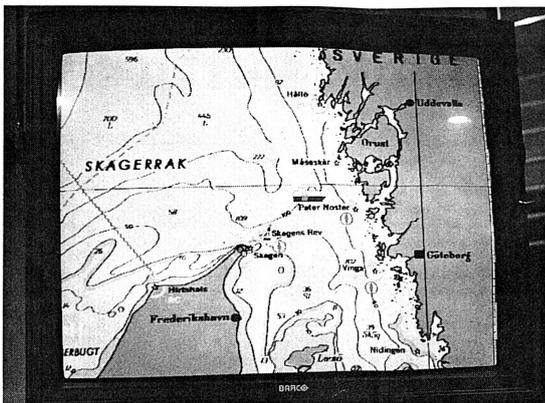
MS Prinsesse Ragnhild: Fünf vor zwölf

Die Handwerker an Bord waren noch im Einsatz, aber die Fahrtroute wird bereits befahren. Dieser Tage ist die MS Prinsesse Ragnhild der Color Line, noch unfertig, aber fahr- und fahrtüchtig, verspätet aus der spanischen Werft aufgetaucht, um den Touristenstrom nach Norwegen zu befördern. Knapp vor dem Einsetzen der skandinavischen Sommersaison.

KURT METZ

Spät, sehr spät, Mitte Juni, kam die MS Prinsesse Ragnhild nach ihrer Verlängerung und Modernisierung in einer spanischen Werft in heimische Gewässer zurück. Schliesslich ist ja ein Norwegenboom im Gang – Fährschiffe werden gebraucht. Noch war sie nicht ganz fertiggestellt, doch ihren Dienst versah sie sofort. Von Ostern bis Mitte Juni beförderte Color Line die für das Schiff gebuchten Passagiere anders: per Flugzeug, mit gehäutertem Autoreiszeug oder mit anderen Fahrverbindungen.

Die Terminals der Color Line in Kiel und Oslo sind hell und grosszügig gestaltet. Der Umbau der MS Prinsesse Ragnhild entspricht schon fast einem Neubau: plus 33,6 Meter Länge, plus 2,6 Meter Breite in der Schiffsmittle, plus 250 Kabinen, plus 962 Passagiere, plus 180 Personen- und 10 Lastwagen. Leider gelang es der spanischen Werft nicht, das Schiff rechtzeitig fertigzustellen, was in



Am Bildschirm kann der Passagier, wie im Flugzeug, die jeweils genaue Position der MS Prinsesse Ragnhild feststellen.

den ersten Tagen zu einigem Komfortverlust führte.

Der Eingang auf Deck drei führt an die geschwungene Réception und zum zentralen Mini-Atrium, das sich bis unter den Himmel zieht und von diesem mit einem Glasdach getrennt ist. Die beiden darin verkehrenden Glaslifte enthüllen dem staunenden Passagier die gesamte Elektronik und Mechanik.

Eine Dreisternkabine findet sich nach einigem Herumirren hinter einer geschlossenen Brandschutztür, die den Blick freigibt auf eine Baustelle. Der Staubsauger vor und der volle Aschenbecher hinter der Tür lassen einiges befürchten... Die Kabine ist geräumig, und selbst wenn die beiden oberen Betten heruntergelassen werden, bleibt genügend Ellbogenfreiheit. Auch die Dusche ist grosszügig bemessen, was man von den in die Jahre gekommenen Handtüchern der ehemaligen Jahre Line nicht behaupten kann: sie gleichen eher einem zweckentfremdeten Fussvorleger. Der Grund dafür liegt darin, dass die flauschig-neuen Badetücher mit dem schönen Color-Line-Erscheinungsbild von den Passagieren bereits in den ersten Tagen allesamt geklaut worden sind!

Die MS Prinsesse Ragnhild bietet Kabinen in fünf Kategorien, die entsprechend ihrer Grösse, Komfort und Lage (Decks, aussen oder innen) mit ein bis fünf Sternen bezeichnet sind. Zudem

können Reisende mit Eigner-, Luxus- und 4-Stern-Kabinen gegen einen Zuschlag die Leistungen des Color Clubs in Anspruch nehmen: Tischreservierung in den Restaurants, Zeitungen, Obst und Minibar sowie kostenloses Frühstück, das auf Wunsch in der Kabine serviert wird.

Die Klimaanlage tut sich beim gegenwärtigen nördlichen Hochsommer schwer in den Kabinen im Heck – ganz im Gegensatz zum Crystal Restaurant, das seinem Namen von Dekor und von der Raumtemperatur her alle Ehre an tut. Dafür ist das Personal freundlich, und versucht, die langen Wartezeiten auf ein eisiges Getränk, dann eine laue Suppe, endlich den erkalteten Hauptgang und schliesslich die gesalzene Rechnung zu kompensieren.

Vom Schiff kann man bekanntlich nicht in die Beiz nebenan. Da wäre zwar an Bord die Alternative des Oslo Fjord Restaurants mit dem skandinavischen Buffet. Aber es ist voll und stinkt penetrant nach Sauerkraut – eine Konzession an die heimreisenden deutschen Gäste, die auf ihre Leibspeise nicht bis Kiel warten können?

Das im originellen Stil eines mediterranen Bistros gehaltene Selbstbedienungsrestaurant zeigt weder die Menüwahl noch die Preise an. Bier vom Fass? – «Out of order!» Dafür fließt der Gerstensaft zu Klavierklängen im typisch britischen Lord Nelson Pub.

Lautsprechermeldungen jagen sich – meistens werden Handwerker zu einer neuen Aufgabe beordert – und Ansagen in vier Sprachen versuchen den Mangel eines gedruckten Programms für Öffnungszeiten und Aktivitäten an Bord zu überbrücken. Nur stimmt das, was die Stimme verkündet, meist mit der Realität nicht überein und muss innert Kürze widerrufen werden. Aber es läuft dennoch vieles: in dem sich über zwei Decks erstreckenden Unterhaltungszentrum tanzt man zu Orchesterklängen auf zwei unterschiedlichen Ebenen. Im Casino rollt die Roulettekugel rund, die einarmigen Banditen kassieren ab und im sonst exzellent bestückten Tax-Free Shop klingelt die Kasse. Nicht vollendet – aber auch noch nicht gefragt – ist das First-Class-Konferenzzentrum im Bug, das einmal Räumlichkeiten und Einrichtungen für rund 200 Tagungsteilnehmer bieten wird.

Sicherheit und Sauberkeit

Währenddessen pflügt die MS Prinsesse Ragnhild mit voller Leistung – schliesslich gilt es, die 45 Minuten Verspätung bei der Abfahrt einzuholen – mit 22 Knoten durch den Skagerrak. Angesichts der noch lose aus Wänden hängenden elektrischen Kabel und der vielen nicht funktionierenden Geräte (Telefon, Handtrockner, Lifte) fragt man sich, wie's denn auf der Brücke und im Maschinenraum aussieht.

Offensichtlich fehlt es auch an Zeit, Personal und Material, um das Schiff zu reinigen: schade um die farblich schönen neuen Teppiche. Auf dem immensen Sonnendeck mit herrlicher Aussicht auf die vorbeiziehende Schärenlandschaft Norwegens gibt es bei der Bar einen einzigen Abfallkübel, der innert Minuten überquillt, von der Besatzung bis Kiel nicht geleert wird und Plastikbecher und Aludosen dem Spiel des Windes überlassen bleiben.

Tolle Route

Die Einfahrt in die Kieler Förde ist ebenso attraktiv wie die Ausfahrt von Oslo und findet dank dem geschickt gelegten Fahrplan (ab Kiel und Oslo jeweils mittags oder nachmittags und an entweder morgens oder mittags) bei Tageslicht statt. Der Partner der MS Prinsesse Ragnhild auf der etwas mehr als zwanzig Stunden dauernden Fahrt ist die 1987 gebaute und mit 1432 Passagiere etwas kleinere MS Kronprins Harald.

Deutsche Bundesbahn

Halbpreis-Abo kommt

Die Deutsche Bundesbahn führt jetzt, ähnlich wie in der Schweiz schon länger üblich, ein Halbpreis-Abonnement ein. Die Verspätung wird auf die in Deutschland vorherrschende schwierigere Ausgangssituation zurückgeführt – in Deutschland seien zum Beispiel die Vereinigung von DB und RB und unterschiedliche Kilometerpreise Indizien dafür.

Der ab 1. Oktober 1992 gültige Pass unter der Bezeichnung BahnCard kostet jährlich 220 DM und ermöglicht damit das Bahnfahren zum halben Preis in zunächst nur der 2. Klasse, allerdings auch im ICE. Eine Zweitkarte, eine Karte für Senioren, Junioren und Schüler kostet 110 DM; Kinder zahlen 50 DM. Gleichzeitig entfallen die meisten und oft verwirrenden Sondertarife der Bahn. Die Bundesbahn weist darauf hin, dass sich der Erwerb der BahnCard bereits für alle jene lohnt, die zwei- bis dreimal pro Jahr mittlere Entfernungen mit der Bahn fahren, wobei Junioren, Senioren und Schüler am günstigsten wegkommen.

Die Deutsche Bundesbahn erhofft sich durch diese Aktion schon für 1992/93 Mehreinnahmen in Höhe von 230 Millionen DM. Bisher nahm sie durch den Verkauf von über 1,5 Millionen Pässen (für Senioren, Junioren, Familien usw.) 93,5 Millionen DM ein und erzielt 230,6 Millionen DM aus dem Fahrkartenverkauf.

SE, Frankfurt

TRITTBRETT

ICE-Restaurants:

Ab Juni totales Rauchverbot

Seit Juni darf in den Speisewagen der ICE nicht mehr geraucht werden. Zwar waren auch schon bisher die Raucher aus dem Restaurantteil verbannt, doch nun wird auch der angrenzende ICE-Treff, das Stehbistro in der Hochgeschwindigkeitszüge, zur rauchfreien Zone. Zunehmende Beschwerden seien der Grund für das totale Rauchverbot.

Wie die DSG-Geschäftsführerin weiter bestätigt, verhandelt ihr Haus derzeit mit der USA-Restaurantkette McDonald's über rollende Hamburger-Stationen, wie sie bei den SBB bereits in Betrieb sind. Das Ergebnis der Gespräche sei jedoch «noch völlig offen». Bei einer Einigung könnte es frühestens im nächsten Jahr amerikanische Hackfleischklöße auf deutschen Schienen geben.

td

Kurz und gut

Color Line legt in Verbindung mit ihren Fahrdiensten attraktive Pauschalarrangements unter dem Titel «Kurzreisen und mehr» auf. Von der Stippvisite in Oslo über ein Weekend an Norwegens Riviera bei Kristiansand, einer Fahrt mit der Bergbahn an die Westküste bis zu Rundfahrten mit dem eigenen Wagen an die Fjorde und durch das Hochgebirge bietet der Katalog auf 52 Seiten einen schönen Querschnitt durch das dieses Jahr in der Schweiz sehr populäre Land. Die Vertretung von Color Line und des Kurzreiseprogramms liegt bei Edith und Jean-Paul Dinger, Les Jordils, 1261 Le Vaud, Telefon 022 366 42 60, Telefax 022 366 41 78

MC

EDV Treuhand AG

Lettenstrasse 7
6343 Rotkreuz
Telefon 042 / 64 18 52
Telefax 042 / 64 20 48

Zeigen Sie
Interesse
wir zeigen Ihnen
Lösungen



Die EDV-Spezialisten
in der Reisebranche

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 189.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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



Die Weltausstellung. EXPO '92® SEVILLA Die große Fiesta in Sevilla, jetzt oder nie

Jeden Samstag bis 3. Oktober mit CTA/Crossair/Balair zur letzten Weltausstellung des Jahrzehntausends.

Eine Reise in die Zukunft, eine Welttournee durch über 110 Länder - 1992 trifft sich die ganze Welt in der prachtvollen spanischen Stadt Sevilla.

STRÄNDE - STÄDTE - EXPO '92 - ANDALUSIEN ERLEBEN

Eine Reise für Gruppen und Individualisten: Standquartier an der Costa del Sol (für Sonnenanbeter): Ausflüge nach Cordoba, Granada, Sevilla, Ronda (für Kulturinteressierte); und die EXPO (für jedermann).

PREISHT 8 TAGE FR. 1'490.-
Tageskarte EXPO Fr. 55.-

Gruppenermassigungen bereits ab 5 Personen!

Im Preis inbegriffen:
Bahnanschlussbillet, Flug Schweiz-Alicante-Schweiz, Hoteltransfers, 7 x Zimmer, Frühstück in Schweizer Hotels (2 Nächte in Alicante, 5 Nächte in Torremolinos), 2 Transfers an die EXPO Sevilla, Stadtrundfahrt Granada, Marti-Reiseleitung, Reisedokumentation.



Für Car-, Flug- und Motorhome-Ferien
Buchungsstelle Kallnach 032 820 111

Balair/CTA-Kooperation

Fliegen ist Silber, sparen ist Gold

Gemäss Balair-Chef Fred Notter muss durch die geplante Kooperation mit der CTA nur mit einem kleinen Stellenabbau gerechnet werden. Mit dem mittelfristigen Einsatz von CTA-Piloten auf der Balair-MD-82/83-Flotte sollen wirksame Einsparungen ermöglicht werden. Bei den Reiseveranstaltern gehen die Meinungen darüber auseinander, ob sich das Wegfallen eines Konkurrenten positiv auf die Marktpreise auswirken könnte.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Am 1. Januar 1993 soll sie wirksam werden, die gemeinsame Marketing- und Betriebsorganisation der zur Swissair-Gruppe zählenden Chartergesellschaften Balair und CTA. Über weitere Details zu informieren, sei noch nicht möglich, wurde zum etwas gar kargen offiziellen Wortlaut erklärt, deren Ausarbeitung würde nun an die Hand genommen. So scheint beispielsweise über den Standort der neuen Organisation in der Tat noch kein Entscheid gefallen zu sein, wie die beiden Direktionsvorsitzenden, Fred Notter (Balair) und Rolf Kressig (CTA) auf Anfrage bekanntgaben. Kosten sparen, lautet das Gebot der Stunde, und dieses Motto wird für die einzuleitenden Massnahmen zweifellos ständiger Begleiter sein. Was das Personal betrifft, rechnet Notter allerdings nur mit wenig Stellen, die abgebaut werden sollen. «Wir haben bekanntlich ganz schlanke Strukturen», begründet der Balair-Boss diese Aussage. Mit den

identischen Worten wird in Genf übrigens auch die CTA charakterisiert. Vorläufig habe er seinem Personal für den bisherigen Einsatz gedankt, lässt Kressig verlauten, mehr gebe es im Moment zum Thema noch nicht zu sagen.

CTA-Piloten in Balair-Maschinen

Einig sind sich die beiden Firmenchefs darin, dass spürbare Einsparungen bei der Cockpit-Besatzung möglich sind. Bekanntlich wird die Balair-Flotte von Swissair-Piloten geflogen, währenddem die CTA-Maschinen ausschliesslich mit hauseigenen Besatzungen bestückt sind. So ist es denn eine altbekannte Tatsache, dass sich für die Balair die Belastung der bekannt hohen Swissair-Pilotensaläre je länger je untragbarer auswirkt. Und genau da wird (einer) der Hebel angesetzt, denn Notter bestätigt gegenüber der *hr*, dass die Balair-MD-82/83-Flotte mittelfristig von CTA-Piloten und selbstverständlich zu deren Konditionen geflogen wird – für den Airbus ist eine solche Lösung jedoch noch kein Thema. Man darf davon ausgehen, dass Gespräche und Verhandlungen zu diesem äusserst heiklen Punkt vermutlich zu den aufwendigsten, wenn nicht aufreibendsten Debatten führen werden.

Wenn Notter betont, dass vorerst einmal ein ganz bedeutender Grundsatzentscheid gefallen sei, dann weiss er auch um die bevorstehende Aufgabe zur Ausarbeitung von Lösungen für verschiedene Bereiche. Da wären etwa die rechtliche Form, die Organisationsstruktur, der (oder die) Standort(e) und Personalfragen, um nur einige zu nennen. Diese würden in den kommenden

Monaten erarbeitet und jeweils den Verwaltungsräten vorgelegt. Zu diesem Zwecke seien noch in diesem Jahr drei Sitzungen anberaumt worden, so dass die neue, gemeinsame Organisation ab 1. Januar 1993 betriebsbereit sein sollte.

Kaum günstigere Preise ...

Überraschend sind die Meinungen der Touroperatoren, also der direkten Kunden, auf den Balair/CTA-Entscheid ausgefallen. Wenn die Konzentration der Kräfte zwar grundsätzlich verstanden und zumeist schon längst erwartet worden war, so bedeutet dies nicht automatisch auch ein Begrüssung dieses Schrittes. Dabei gilt zu beachten, dass die Antworten, mangels vorliegenden Details, immer mit den entsprechenden Vorbehalten ausgefallen sind.

Esco-Direktor Peter Waldner beispielsweise glaubt nämlich, dass das Preisgefüge, trotz Einsparungen und mehr Flexibilität, kaum in Bewegung geraten wird. Auf den einzelnen Passagier gerechnet, spricht Waldner gar von einem lächerlichen Betrag. Um einen optimalen Einsatz zwischen Midweek- und Wochenendflügen erreichen zu können, sieht der Esco-Chef die einzige Lösung im Mix der gesamten Gruppenflotte. Im Klartext: Swissair-Kursmaschinen müssten am Wochenende im Chartereinsatz stehen und Chartermaschinen während der Woche in Liniendiensten.

Der bei Hotelplan für den Flugverkauf zuständige Alex Leber bedauert, dass künftig ein Konkurrent weniger im Markt tätig ist. «Auf die Preise wird sich dies kaum spürbar auswirken», so Le-



Noch ist die Distanz gewahrt, noch stehen sie nebeneinander. Ab 1993 kommen sich Balair und CTA mit einer neuen Organisationsstruktur näher.

Bild Michael Hutschneker

ber, «und zudem sehe ich die Gefahr einer möglichen Monopolstellung.»

... oder vielleicht doch?

Demgegenüber rechnen die beiden Flugverkäufer, Adrian Eckert von der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe und Kuonis Kurt Schlöpfer mit durchaus positiven Einflüssen auf die Preisgestaltung. Schlöpfer vertritt nämlich die Meinung – im Gegensatz zu seinen oben erwähnten Kollegen –, dass die Konkurrenz zwischen Balair und CTA, mit wenigen Ausnahmen, eher einem Schattenboxen gleichkam. Und er fügt an: «Als direkte Konkurrenz werden ja künftig weiterhin

die TEA und ausländische Gesellschaften den Markt beleben.»

Auch beim deutschen Veranstalter Avione in Freiburg, welcher in diesem Sommer einige Balair-Ketten ab Basel aufgelegt hat, wird die neue Situation positiv beurteilt. Per Jacobi glaubt nämlich, dass dank Kosteneinsparungen vor allem gegenüber den ausländischen Airlines konkurrenzfähiger operiert werden kann. Attraktive Preise seien im süd-deutschen Markt allein deshalb von eminenter Wichtigkeit, weil hier für ein Schweizer Kreuz an der Heckflosse keine müde Mark mehr bezahlt werde. □

Crossair und TEA: Tja ...

Der bei der Crossair für den Chartermarkt zuständige Hugo Wermelinger sieht den nahenden Veränderungen mit Skepsis entgegen. Nachdem auch seine Abteilung auf Wunsch von Balair und CTA durchleuchtet wurde, sei auch schon einmal die Rede davon gewesen, die Crossair müsse ihre Verfügbarkeiten an die neue Organisation abgeben. Dass dieser Vorschlag nicht dem Gusto von Firmenchef Moritz Suter entspricht, versteht sich von selbst. Wermelinger betonte, dass sich die Crossair vehement gegen solche Vorschläge sträubt. «Nur wir selbst können flexibel genug entscheiden, wann welche Einsätze zu welchen Bedingungen möglich sind», die deutliche Antwort, «und den Vorwurf, mit Dumpingpreisen aufzuwarten, muss

ich klar zurückweisen!» Mit den bestehenden Fluggeräten wären solche Angebote schlicht unmöglich.

Beim direkten Balair/CTA-Konkurrenten, der TEA Basel AG, scheint man den Entwicklungen guten Mutes entgegenzusehen. Der teils heftige Konkurrenzkampf zwischen den beiden Swissair-Töchtern sei auch auf die TEA nicht ohne Auswirkungen geblieben. Direktor Peter Seiler: «Aus unserer Sicht wird es sich deshalb vermutlich positiv auswirken, dass sich die Konkurrenz von drei auf zwei Gesellschaften verringert.» Dabei räumt er allerdings ein, dass bei den noch spärlich vorliegenden Informationen eine momentane Beurteilung der Lage schwierig sei. HU

Charter Catering

TEA kocht auf neuer Flamme

«Es geht nicht mehr lange so gut wie auch schon», lautete die spontane Antwort von Gerhard Kron auf die Frage nach dem momentanen Geschäftsgang. Der Direktor der Kron-Menu AG relativiert dann zwar kurz darauf seine Aussage und lässt Optimismus in das Gespräch einfließen, doch Grund zum Überdenken der Lage besteht in Glattbrugg allemal. Ihren Umsatz erzielt nämlich die Kron-Menu zu annähernd 90 Prozent aus dem Catering für die beiden Chartergesellschaften CTA (seit Anfang 1988) und TEA Basel (seit November 1988). Mit Beginn des nächsten Jahres wechselt die TEA allerdings den Vertragspartner; für die Kron-Menu gleichbedeutend mit einem Ausfall der Geschäftstätigkeiten von etwa 40 Prozent. Der Übergang zum neuen Verfle-

gungslieferanten wurde bereits eingeleitet und ab 1. Januar 1993 werden die TEA-Passagiere exklusiv von der Bassersdorfer M+H Air Catering AG versorgt. Als Hauptgründe für den Wechsel nennt TEA-Direktor Peter Seiler einerseits die günstigeren Preise, andererseits, dies habe ein Versuch gezeigt, könne M+H flexibler agieren (Kron selbst vermutet allerdings eher Konkurrenzgedanken hinter dem Entscheid). Da der Bassersdorfer Betrieb mit Geschirrscheinrichtungen ausgerüstet ist, bedeutet dies für die TEA-Kunden gleichzeitig auch das Ende vom «Plastikservier».

Doch nicht allein das Ausscheiden der TEA als Geschäftspartner kratzt am Glanz der Catering-Krone. «Im Moment tangiert es uns noch nicht», besch-

wichtig Gerhard Kron, aber das Zusammenrücken von CTA und Balair wird in Glattbrugg selbstverständlich sehr genau verfolgt. Mit einem schon fast sarkastischen Unterton meint Kron, dass es doch zu schade wäre, wenn ausgerechnet der momentan einzige erfolgreiche Bereich im Chartergeschäft auch noch geschlossen würde. Auch Kron selbst tappt derzeit noch völlig im dunklen, zu welcher Catering-Lösung – im Moment gibt es verschiedene Varianten – sich Balair/CTA entschliessen und ob seine Firma davon betroffen sein wird. Und selbst wenn ein Entscheid zu seinen Ungunsten fallen würde, lässt Kron den Kopf nicht hängen, ist er doch der Meinung, dass es einige Jahre bis zur Umsetzung der neuen Lösung dauern könnte. HU

GUS-Destinationen

Trio im Osten

Die Swissair plant ab Beginn des Winterflugplans ab 25. Oktober 1992 drei neue Destinationen in der GUS zu bedienen. Dreimal wöchentlich sollen Kiew (Montag, Freitag und Sonntag) mit einer Fokker 100, Minsk jeweils dienstags und donnerstags mit einem Gerät des gleichen Typs sowie St. Petersburg mit einer MD-81 am Mittwoch und Samstag bedient werden. Dies teilte der Carrier seinen Swissair-Travel-Club-Mitgliedern in der letzten Ausgabe von «Inside», der Hauszeitung für seine Vielflieger, mit. Was die Destination Washington anbelangt, so seien die Verhandlungen mit den USA-Behörden noch nicht beendet.

MC

BA Deutschland

Fremde fliegen in deutschen Lüften

Ohne viel Aufhebens schwang sich am 29. Juni erstmals eine Maschine der BA Deutschland in die Lüfte und war damit indirekt der erste ausländische Carrier, der innerdeutsche Flugdienste anbietet. BA Deutschland gehört bekanntlich zu 49 Prozent British Airways; die restlichen 51 Prozent liegen bei deutschen Banken.

Möglich wurde diese neue deutsche Fluggesellschaft durch die Anfang Januar stattgeführte Übernahme der in Friedrichshafen beheimateten Delta Air. Der derzeitige Maschinenpark von BA Deutschland besteht aus drei Boeing

B-737-300 sowie zehn kleinerer Turbo-prop-Maschinen, darunter neun Saab 340. Letztere sollen später durch Saab-2000 abgelöst werden. Drehkreuz und Standorte des neuen Carriers werden Berlin und München sein. In ersten Anlauf will man von dort aus zehn deutsche sowie neun weitere europäische Städte anfliegen, unter anderem auch ab Stuttgart nach Genf fliegen. Zu einem späteren Zeitpunkt ist auch die Aufnahme von Langstreckenflügen geplant. Schliesslich will man ab Sommer 1993 an den Wochenenden Charterflüge für Reiseveranstalter durchführen.

Die Passagierabfertigung wird vor allem durch British Airways, aber auch durch Swissair vorgenommen.

Die Deutsche BA rechnet im ersten vollen Betriebsjahr mit einem Umsatz von 200 Millionen DM und 775 000 beförderten Passagieren. Ihr Ziel ist es, hohen Qualitätsstandard zu bieten zu etwa gleichen Preisen wie die Lufthansa.

Und schon droht die Gründung einer neuen Billig-Airline in Deutschland, initiiert durch Hans Rudolf Woehrl, vormals Chef des Nürnberger Flugdienstes und seinerzeitiger deutscher Partner der Air Europe, bevor diese und ihr Betreiber Harry Goodman, auch als Folge des Golfkrieges, den Betrieb einstellten. Woehrl verkaufte Anfang dieses Jahres seine Anteile an der NFD dem Mehrheitsgesellschafter der RFG Regionalfluggesellschaft.

Kaum sechs Monate später plant er nun für den Sommer 1993 die Gründung einer Fluggesellschaft mit Grossmaschinen des Typs Boeing B-757, ausgelegt für 228 Passagiere, die für 400 Kilometer Flug nicht mehr als 99 DM bezahlen sollen. Woehrl glaubt, dass eine bei diesen Preisen denkbare Auslastung von 65 Prozent ihn sehr schnell in die Gewinnzone fliegen lässt. Wie genau das erfolgen soll, ist noch nicht klar definiert, möglicherweise durch Direktverkauf, durch Verkaufsstellen an den Flughäfen oder gar durch Ticket-Bordverkauf. Einen teuren Vertrieb wird sich Woehrl bei diesen anvisierten Billigtarifen jedenfalls nicht leisten können. SE, Frankfurt

TAKE OFF

Ticket und Einsteigekarte bereits im Reisebüro

Kürzlich wurde beim Reisebüro Kuoni in Uzwil SG der erste Drucker für Automated Ticket and Boarding Passes (ATB) installiert. ATB vereint Ticket und Einsteigekarte. Auf der Rückseite trägt der Pass einen Magnetstreifen, der die Daten speichert und von einer Maschine gelesen werden kann.

Mit ATB können sich Passagiere, die nur mit Handgepäck reisen, am Flughafen Genf bereits selber einchecken. In einer weiteren Phase wird ATB nicht nur als Flugschein mit Einsteigekarte verwendet werden, sondern auch als Gutschein für Mietwagen und Hotel sowie als Theater-, Konzert- und Bahnbillet.

IHR PARTNER FÜR

MALLORCA UND IBIZA

KANARISCHE INSELN, ALICANTE UND MALAGA

Ole!!

TRAVEL CLUB

Transteam AG/Switzerland

13 Olé-% für Arrangements

12 Olé-% für Nur-Flug

Transteam Travelclub AG

Im Schossacher 19

8600 Dübendorf

Tel. (01) 821 61 61

Fax (01) 821 67 21

Expo'92 Sevilla

In fünf Minuten von der Schweiz in die Karibik

Flamenco und Sevillanas, karibische Folklore, Schweizer Kleintheater, argentinischer Tango, spektakuläre Pavillons, unzählige Filme und Diashows, viele Eindrücke, hohe Preise und lange Warteschlangen: All das gehört zur Expo '92.

SUSANNE RICHARD

Beinahe 60 Franken für einen oder rund 150 Franken für drei Tage? Ich entscheide mich für den 3-Tage-Pass und bezahle 10 000 Peseten. Beinahe wie am Flughafen wird mein Handgepäck durchleuchtet – allerdings bleibt der Kontrollmonitor unbeobachtet. Jetzt bin ich drin, vergnügt bummle ich über die Brücke aufs Expo-Gelände. Ich entsinne mich einiger Pavillons, die man mir empfohlen hat, studiere den Lageplan und schreite zielgerichtet los.

Zwei oder drei Stunden warten?

Eine Dutzend Leute stehen vor dem Pavillon-Eingang, und ich geselle mich dazu. Ein Raunen in der Menge macht mir deutlich, dass hier geordnet angeordnet wird; um die Ecke soll ich anstehen. Aus einer Ecke werden zwei und das Ende der Warteschlange ist noch nicht erreicht, beinahe um den ganzen Pavillon herum wickelt sie sich. An ihrem hinteren Ende angekommen, schätzt vor mir eine spanische Familie die Wartezeit: Zwei Stunden, sagen die Kinder, doch der Vater, mit Kennerblick entscheidet: mindestens drei Stunden! Ich resigniere.

Der Pavillon nebenan ist hingegen fast menschenleer, einige Schaukästen rühmen die Produktivität der einheimischen Wirtschaft, andere zeigen Kunsthandwerk oder archaische Fundgegenstände. An den Wänden hängen touristische Werbepostkarten, die man von Ferienmessenden und Reisebüros hinlänglich kennt, und in einer dunklen Ecke wirkt ein Diaprojektor Traumstrände an die Wand. Schnell bin ich wieder draussen.

Vielleicht hätten sich drei Stunden warten doch eher gelohnt? In der Ferne sehe ich den Schweizer Papierturm – mein nächstes Ziel. Ich bin enttäuscht: keine stundenlange Warteschlange – haben wohl die Kritiker in der Schweiz doch recht? Weit gefehlt: Im Gegensatz zu den meisten Pavillons, die einen Ein- und einen Ausgang besitzen und dazwischen eine klar definierte «Marschroute», wo man regelrecht durchgeschleust wird, besitzt der Schweizer Pavillon mehrere Ein- und Ausgänge und erlaubt ein individuelles Besichtigen – und der Pavillon findet ein recht grosses Publikum.

Spektakuläre Effekte ...

Mittlerweile als Pressevertreterin akkreditiert, gelange ich durch spezielle Eingänge auch in einige der begehrten Pavillons mit den langen Warteschlangen: Japan, Kanada, Vatikan und natürlich España.

Die Kanadier beeindruckten durch einen Werbefilm im Grossformat: 25 mal 33 Meter misst die Imax-Leinwand.

Kommentar

Riesengrosse Nabelschau

Lange rühmte sich der Tourismus seiner völkerverbindenden Wirkung, glaubte Kulturen einander näherzubringen und wollte Verständnis wecken für die Eigenarten des anderen. Nicht nur Tourismuskritiker, auch die Wirklichkeit setzt grosse Fragezeichen hinter diese These. Vielleicht könnte sich eine Weltausstellung heute aber gerade an diesem Anspruch messen, wie gut es ihr gelingt, Kontakte zwischen Menschen verschiedener Herkunft zu vermitteln.

Eine Weltausstellung ist keine Warenmesse, sie ist auch keine Tourismusmesse! Die Welt, besser gesagt deren Teilnehmende, stellen sich aus. Doch es kann angesichts weltumspannender Umweltprobleme und zunehmender Diskrepanz zwischen Arm und Reich längst nicht mehr darum gehen, sich gegenseitig in einem gigantischen Konkurrenzkampf zu übertrumpfen und dies an einer grossen Nabelschau zu präsentieren.

Vielmehr geht es heute darum, zusammen Wege und Lösungen für die Zukunft zu finden, letztlich im Interesse aller. Der Anspruch der gegenseitigen Verständigung und Annäherung wird somit aktueller denn je.

Susanne Richard



Auf 215 Hektaren wird den Expo-Besuchern eine Vielfalt verschiedenster Attraktionen geboten.

Bilder Susanne Richard

Wie und wo

Unsere Redaktorin Susanne Richard verbrachte Ende Juni eine Woche in Andalusien und davon drei Tage an der Expo '92 in Sevilla. Sie sammelte Eindrücke und erkundigte sich bei Schweizerinnen und Schweizern über ihre Motive für eine Reise an die Expo und deren Urteil. Die Reportage wurde durch den Spanien-Spezialisten SierraMar Tours AG in Zürich unterstützt.



Curro – das Maskottchen der Expo'92.



Erschöpfte Expo-Besucher mieten sich gegen teures Geld einen Elektroroller.

Die Erwartungen erfüllt?

Wieso reisen Schweizer an die Expo? Hier die Aussagen einiger Besucher:

«Uns interessiert, wie sich die einzelnen Länder präsentieren. Viele arme Länder leisten sich luxuriöse Paläste, zum Betrachtern imposant, aber gleichzeitig bedenklich, finden zwei gemeinsam reisende Damen.

«Wir wollten unbedingt einmal eine Weltausstellung besuchen», begründet eine ältere Frau. Ihr Begleiter ergänzt: «Es ist ja die letzte grosse Expo in diesem Jahrtausend!»

Eine Gruppe junger Leute ist nur für einen Tag an der Expo: «Es ist teuer hier, und oft muss man vor Pavillons Schänge stehen. Und wenn man schliesslich drin ist, sieht man einen Werbefilm über das Land. Das können wir uns zuhause auch anschauen. Wir freuen uns auf die Unterhaltung am Abend.»

«Andalusien hat uns schon immer gelockt, jetzt haben wir uns entschieden, eine Rundreise durch Andalusien mit einem Expo-Besuch zu verbinden», erläutert ein Zürcher Ehepaar.

«Eine Weltausstellung so nahe der Schweiz, da muss man doch einmal hin», meint ein junges Pärchen strahlend und eilt zum nächsten Pavillon.

«Natürlich ist dies ein teurer Ausflug für uns, aber wenn man an eine solche Veranstaltung geht, weiss man das ja im voraus und kalkuliert grosszügig», meint ein Herr aus Basel.

«Insgesamt sind wir zufrieden mit der Reise an die Expo, aber nach drei Tagen sind wir recht erschöpft», fasst ein Ehepaar mittleren Alters zusammen.

«Typische Expo-Besucher gibt es eigentlich nicht», erklärt Daniel Fischbacher, Ressortchef von SierraMar in Sevilla. «Alle Altersgruppen und Schichten sind gleichermassen vertreten, allen gemeinsam ist, dass man einfach einmal bei einer Expo dabei sein wollte. Unsere Gäste sind mit dem Erlebten grossmehrheitlich zufrieden.»

SR



Bis 4 Uhr morgens dauert die Expo-Nacht.

«Lediglich» 24 Meter beträgt der Durchmesser der spanischen «Turbo Tour Theater»-Leinwand, dafür schützen einen die hydraulischen Kinosesel im Filmrhythmus: Bei der Kutschenfahrt über die Pflastersteine einer spanischen Altstadt, beim Kamelreiten auf den Kanarischen Inseln oder beim Surfen am Mittelmeer haut es ganz nett in den Rücken ...

... und überforderte Besucher

Der gigantische italienische Pavillon verlangt eiserner Nerven: Ein im Pavillon aufgehängter Riesenglobus dient als «Kinosaal». Darin wird das arme Publikum schonungslos mit Laserblitzen traktiert und mit Rauchwolken erstickt. Benommen verlassen die Überlebenden die Kugel – und eine lange Schlange Wartender freut sich auf das Erlebnis ...

Im Vatikan-Pavillon hingegen wird auf derartige Animation verzichtet. Statt dessen hat der Papst respektable Teile der vatikanischen Museen nach Sevilla verlegen lassen, die er in einer riesigen Glaskathedrale effektiv dem mehrheitlich katholisch-spanischen Publikum zur Bewunderung anbietet.

Wo Grossleinwände locken, sind die Warteschlangen am längsten – und wo schon viele stehen, zieht es noch mehr Leute an. Spektakuläre Technikeffekte und multimediale Effekte sind zu Publikumsmagneten geworden. Früher, als das Weltgeschehen noch nicht via Fernsehen in jedes Wohnzimmer übertragen wurde, hatten Weltausstellungen wohl eine andere Bedeutung: Damals konnten tatsächlich Weltnuheiten an Ort und Stelle bestaunt werden, etwa das erste Düsenaggregat oder das neueste Modell eines Vierschiffes.

Nicht alle spektakulären Pavillons beruhen aber allein auf technischer Effekthascherei: Der thematische Pavillon zur Seefahrt überzeugt mit einer phantasievollen und erlebnisreichen Zeitreise durch die Geschichte der Seefahrt. Der Rundgang mit zahlreichen Filmvorführungen führt durch Nachbauten alter Schiffsbaue und vermittelt realistische Eindrücke einer frühen Seereise. Ein herausragendes Beispiel!

Flamenco, sicher versteckt

Wer an der Expo auch spanische Ambiance schnuppern möchte, der muss sich in die hinterste Ecke des Expo-Geländes begeben. Nicht weit von den peripheren Pavillons der afrikanischen und südamerikanischen Staaten findet sich der Pavillon von Jerez, einer andalusischen Stadt, 80 Kilometer von Sevilla entfernt. Viele kleine Restaurants, Pferdeführungen und gelegentlich Flamenco-Tänze erinnern an das herrliche Umland der Expo. Und, wieder zentraler gelegen, gibt es da noch die «andalusische Ecke», wo auf einer von Imbissbuden umrahmten kleinen Bühne spontan Sevillanas und Sevillanos zum Tanz auftraten.

Schätzungen zufolge sind etwa 80 Prozent der Besucher Spanier und davon die Mehrzahl Sevillaner! Besonders am Abend, ab 20 Uhr, gelten tiefere Eintrittspreise, gehört das Expo-Gelände fast ausschliesslich den Einheimischen, die begeistert vom bis 4 Uhr morgens dauernden Nachtprogramm profitieren und an das Motto der Expo erinnern: Sevilla sera una fiesta, Sevilla, die grosse Fiesta.

Nächste Woche
Floriade

REKLAME

Korsika Bungalow & Camping
Club-Bade-Ferien
Dort, wo Nacktbaden ganz natürlich ist.
Flug jeden Samstag mit TAT ab Zürich
direkt nach Figari (Südkorsika)
oder mit Autofähre ab Italien
30.05.-17.10.92

Verlangen Sie detaillierte
Unterlagen bei
Chiappa Travel AG
8143 Stallikon
Tel. 01/700 04 92
Oder in Ihrem Reisebüro.

la chiappa
Das Ferien-Paradies für Individualisten

PASSEVITE

Ertrinkt der Wirt am Wasser?



(Mineral-)Wasser ist «in»; immer mehr Gäste ziehen es, zumindest mittags, dem Wein vor. Das ist gut für die Volksgesundheit, gut für die Verkehrssicherheit, gut, um in einer immer komplexeren Welt einen klaren Kopf zu bewahren.

Folgerichtig wird der simple Durstlöcher Wasser nun zu einem statusbehafteten Genussmittel à la Wein hinaufstilisiert: Designer veredeln Flaschen zu Tisch-Art (wie Colani für Valsler); clevere Marketingleute füllen ihr Quellwasser in auffallend blaue Flaschen ab (aus Wales); Wasser, das bis vor kurzem zum Auswaschen von Flaschen diente, wird nun als stilles «Allegra» lautstark angepriesen und teuer verkauft. Bald werden, so witzelt ein Kollege, Mineralwasser im Barrique ausgebaut... In Weltstädten verändern die ersten Wasserbars die klassische «American Bar». Und nicht fern ist der Tag, wo Kunden ihre Wasser in der «Aquathek» degustieren können.

Warum, bei der immer grösser werdenden Palette, trendige Restaurateure dem Gast zum Bestellen noch keine separate Wasserkarte vorlegen, ist mir unerklärlich. Wasser lässt sich schliesslich ebenso blumig und nuancenreich beschreiben wie Wein – denken Sie nur an die verschiedenen geographischen und geologischen Provenienzen (Schweizer Alpen kontra deutsches Mittelgebirge, Urstein kontra Molasse!), an den abweichenden Mineralien-

gehalt, an die verschiedenen Quellfassungen. Auch eine Energiebilanz der verschiedenen Wässer (Gewinnung, Transport, Recycling der Gebinde und so fort) würden umweltbewusste Wassertrinker schätzen. Zudem verdient die Auschenkarte Erwähnung: serviert in der Originalflasche (mit Jahrgang!?!), offen im Glas oder in der Karaffe?

Schon allein die Tatsache, dass viele Restaurateure ihr Wasser bald so teuer verkaufen wie Wein, spricht für eine elegant und edel gestaltete Wasserkarte. Und wie sonst als mit einer stilvollen Zelebrierung des Wassers (Eiskübel, Dekantieren, Nachschenken und ähnliches) soll man beispielsweise einem Amerikaner klarmachen, dass er für das, was er zuhause gratis und in Hülle und Fülle auf dem Tisch stehen hat (erfrischendes Eiswasser nämlich), hierzufrande viele Fränkli hinblättern muss?

Während in früheren, alkoholfreudigeren Zeiten die Trinker die Esser so grosszügig subventionierten, ist nun das (Wassermann-)Zeitalter einer neuen Mischrechnung angebrochen. Denn in Tat und Wahrheit ist kein Gast bereit, für Wasser soviel wie für Wein zu bezahlen. Will der Wirt nicht am Wasser ertrinken, also seinen Laden dichtmachen müssen, muss er entweder generell das Essen verteuern – oder bei allen alkoholfreien Gästen ein Couvert erheben. Im Gegenzug erhielten, bei angehobenen Esspreisen, Alkoholtrinker einen Rabatt. Unmöglich? Eine Schnapsidee? Nein, sondern ein Aufruf zur immer wichtiger werdenden Transparenz der Preisgestaltung und deren korrekter Kommunikation zum Gast!

Eliane Meyer

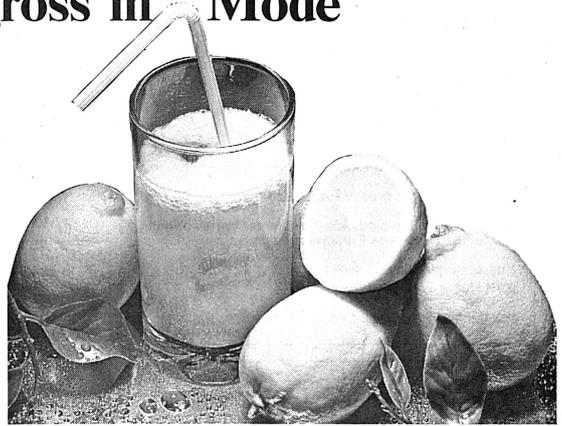
Messe Sial-Boissons in Paris

Alkoholfreie Cocktails sind gross in Mode

Die neusten Trends auf der Messe Sial-Boissons in Paris lassen auf gesündere Zeiten vor der Bar schliessen. Alkoholfreie Cocktails, mehr Mineralwasser und Cidre sind bei den Konsumenten gefragt. Beim Wein wird vermehrt auf Qualität (AOC) gesetzt, die dafür ihren Preis verlangen darf.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Auf der Messe Sial-Boissons in Paris wurden die neusten Getränketrends vorgestellt. Laut einer Umfrage von Secodip Openers in 15 europäischen Ländern wird der Verbraucher in Zukunft «einfache und authentische Getränke suchen»; gefragt sind «natürliche und traditionsreiche Produkte». Ausserdem sollen die Getränke «leicht und erfrischend» sein (Zitat: Cash Marketing).



Der neue Trend: Brausen darf es im Glas, nur bitte ohne Alkohol.

Bild: htr

Mineralwasser ist gefragt

Ganz allgemein wird weniger Alkohol getrunken werden, was aber nicht heisst, dass generell weniger getrunken wird, wie das Ansteigen des Pro-Kopf-Verbrauchs an Wasser (Mineralwasser, Sprudel und stille Wasser) beweist. In den USA, die normalerweise kostenloses Eiswasser anbieten, zog der Verbrauch von Wasserflaschen in sechs Jahren um 510 Prozent an: von 950 Millionen Flaschen im Jahre 1985 auf 10 000 Millionen Flaschen im vergangenen Jahr. Laut Aussagen des Direktors von Delta Marketing Research, William Ouaki, wird sich der Verbrauch an abgepacktem Wasser bis zum Jahre 2000 erneut verdoppeln.

Fruchtsäfte weiter im Trend

Gut im Rennen liegen nach wie vor die Softdrinks. Die Fruchtsäfte, deren Absatz sich in Frankreich in den letzten zehn Jahren verdreifacht hat, warten immer mehr mit «natürlichen» Produkten auf, bei denen der reine Fruchtanteil sehr hoch ist (oft 100 Prozent reiner Fruchtsaft). Ausserdem sind die «leichten», kalorienarmen Produkte gefragt, und auch die mit Vitaminen oder Mineralien angereicherten «Fitness-Säfte» finden vermehrt Absatz. Neben traditionellen Geschmacksrichtungen (Orange) sind exotische Fruchtaromen im Kommen (Kiwi), und auch Fruchtmischungen sind wieder im Aufschwung.

Bei den Softdrinks mit Kohlensäure bleiben Colas, Tonics und Soda «in». Einen Aufschwung scheint es beim Absatz von Cidre zu geben, der salonfähig

wird. Die «prickelnden» Softdrinks werden mit neuen Aromen angereichert: Blumen- und Pflanzenextrakte sowie Kaffee- und Teeschmack.

Neue alkoholfreie Aperitive

Auf dem Sektor der Cocktails sind ebenfalls vermehrt alkoholfreie Produkte angesagt. Gleich mehrere neue alkoholfreie Aperitive wurden denn auch auf dem Sial vorgestellt: «Mesquita», ein «heisser» Tomatencocktail in auffälliger roter Flasche; «Provençal», ein Anisaperitif in vier Geschmacksrichtungen; «Fonty's», eine Punch-Reihe mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und «Fontisio», eine alkoholfreie Campari-Variante im praktischen Sechserpack.

Der gute alte Wein hat es bei diesem Trend schwer. Fest steht, dass vor allem Qualität gefragt ist. Man will in erster

Linie AOC-Weine trinken. Da der Verbraucher seltener Weine trinkt, darf die Flasche dann ruhig ein bisschen teurer sein. So hat vor allem die Qualität Zukunft, während der gewöhnliche Tischwein immer schwerer an den Mann zu bringen sein wird.

Umweltfreundlich kontra Design

Generell für alle Getränke gilt, dass auch immer mehr auf die Präsentation Wert gelegt wird. Im harten Kampf um Marktanteile gibt oft das Äussere den Ausschlag. Umweltfreundliche Verpackungen wetteifern mit ansprechender Design-Aufmachung. Man diskutiert über Pfandflaschen und Recycling-Saftbüchsen. Immer mehr Getränkehersteller bieten ihre Produkte in verschiedenen Verpackungen an, damit jeder Verbraucher seinem «Package-Tick» nachgehen kann.

Alkoholsteuer

Profittiert die Gastronomie?

Die EG ist der Beseitigung der Steuergrenzen einen weiteren Schritt näher gerückt. Eine kürzlich verabschiedete Richtlinie des Rates der Wirtschafts- und Finanzminister der EG enthält grundlegende Bestimmungen über die Verbrauchssteuern auf Alkohol und anderen Waren.

Alkoholische Getränke, Mineralöl sowie Tabakwaren unterliegen im EG-Raum, wie in der Schweiz, Sonderverbrauchssteuern. Diese sollen in der EG vereinheitlicht werden, wie die Eidgenössische Alkoholverwaltung mitteilt. Die neue Richtlinie legt das sogenannte Ursprungslandprinzip für den Reisendenverkehr fest. Das bedeutet folgendes: Die Steuer wird beim Kauf im Ausland bezahlt. Privatpersonen werden verbrauchssteuerpflichtige Waren für ihren eigenen Bedarf ohne Formalitäten vom Ausland in ihr Heimatland bringen können. Um Privates von Gewerblichem zu trennen, werden bestimmte Mengen festgelegt, die ohne Nachweis der privaten Verwendung über die Grenze gebracht werden dürfen.

In einigen Jahren werden die Duty-free-Shops im Flugverkehr zwischen den Mitgliedstaaten aufgehoben. Es wird nur noch versteuertes Alkohol zu kaufen sein, eine Folge des Ursprungslandprinzips. Die erwählte Regelung betrifft die Schweiz kurzfristig nicht, auch nicht im Falle eines Beitritts zum EWR. Als Mitglied der EG hätte die Schweiz sich allerdings daran zu halten. Mit dem Verschwinden der Zollfreishops und einem Schweizer EG-Beitritt würde sich kurzfristig auch für die Schweizer Gastronomie eine neue Situation ergeben: Wenn das obligate Mitbringeln in Form einer Flasche Whisky oder eines französischen Cognacs entfällt, könnten die Gastwirte, eine vernünftige Preispolitik vorausgesetzt, profitieren. Die in den vergangenen Jahren festgestellte Rückläufigkeit des Alkoholkonsums in der Gastronomie könnte dadurch etwas aufgefangen werden.

Im gewerblichen Handel mit den betreffenden Waren gilt das Bestimmungslandprinzip. Das bedeutet, dass die Sonderverbrauchssteuern nicht im Herstellerland, sondern im Verbrauchsland erhoben werden.

Techhotel/Arredocontract, Genua

High-Tech und Design

In Genua wird vom 19. bis zum 23. November auf dem Messegelände der Fiera di Genova die 29. Techhotel-Arredocontract, eine internationale Fachmesse für das Gastgewerbe, durchgeführt. Die ausschliesslich Fachbesuchern vorbehaltene Messe ist in vier Sektoren Einrichtung, Technologie, Ausstattung und «Bibe-Hotel» eingeteilt.

Mit einer Ausstellungsfläche von insgesamt 120 000 Quadratmetern zählt die Techhotel-Arredocontract weltweit zu den bedeutendsten Fachmessen ihrer Art. 850 Aussteller aus rund 20 Ländern werden im kommenden Herbst rund 22 000 verschiedene, vorwiegend auf die Bedürfnisse des Gastgewerbes zugeschnittene Artikel zur Schau stellen, wie an einer kürzlich in Zürich durchgeführten Medienorientierung zu erfahren war.

Als eigentliches «pièce de résistance» der Messe bezeichnet Paolo Borghi, kaufmännischer Direktor der Ente Fiera Genova den «Arredocontract» genannten Sektor der Einrichtungen, wo vorwiegend Möbel und Stoffe von einheimischen Designern gezeigt werden. Artikel also, die sich hierzulande grosser Beliebtheit erfreuen. Ausgestellt wird auch das Resultat eines von verschiedenen Herstellerfirmen in Zusammenarbeit mit dem Verband für Industriedesign durchgeführten Wettbewerbes, wobei es darum ging, «Ein Zimmer für Europa» zu gestalten. Der technische Bereich des Innenausstattungs-Sektors hat die Nasszelle zum Schwerpunkt. Gezeigt werden Innovationen zur Verbesserung des Gästekomforts im Badezimmer.

In Erkenntnis der Bedeutung des Verpflegungsbereiches im Hotel wurde mit dem Sektor «Bibe-Hotel» neu ein ausschliesslich der Restauration gewidmete Ausstellungsbereich geschaffen. MM.

Wettbewerb

Die beste Karte der Tessiner Weine

Die Proviati, eine Vereinigung zur Förderung Tessiner Weine, startet gesamtschweizerisch einen Wettbewerb «Die beste Karte der Tessiner Weine».

Mitmachen können Restaurants, welche der Proviati spontan ihre Weinkarte vorlegen, und Gaststätten, die von den Produzenten, Weinhandlern und Fachjournalisten der verschiedenen Regionen gemeldet werden.

Um am Wettbewerb teilnehmen zu können, müssen die Weinkarten der Deutschschweizer Restaurants mindestens drei Tessiner Produzenten mit einem Total von mindestens fünf Weinen aus dem Tessin enthalten. Im Tessin liegt die Schwelle höher, nämlich bei mindestens sieben Produzenten und total zehn Weinen auf der Karte. Bewertet wird aufgrund der gültigen Weinkarte der sich bewerbenden Gaststätten.

Bei der Endauscheidung geht es um die Vollständigkeit und die Vielfalt des Angebotes; bessere Chancen haben Weinkarten, die auch mehrere Jahrgänge enthalten. Die Lagerung, die Temperatur beim Auschenken und die passenden Gläser fallen bei der definitiven Beurteilung ebenfalls ins Gewicht.

Weitere Informationen Proviati, Piazza Ciccario 2, 6900 Lugano, Telefon (091) 23 82 19.

Kurze Messenotizen

War die Getränkebranche vor zwei Jahren noch Bestandteil der allgemeinen Lebensmittelmesse Sial, so wurde heuer zum ersten Mal ein eigener Getränke-Sial aus der Taufe gehoben. Um terminlich besser mit der in Bordeaux stattfindenden Vinexpo zu harmonisieren, fand die erste eigenständige Pariser Getränkemesse vom 15. bis 19. Juni in Villepinte im Norden von Paris statt.

Wie stets bei neuen Einrichtungen gab es Pro und Kontra für den Sial-Boissons: Zu viele Messen bringen

Kostensteigerungen, sind zudem zeitlich nicht mehr zu bewältigen und verschrecken potentielle Einkäufer. Bessere Übersichtlichkeit, ruhigere Geschäftsatmosphäre und den günstigen Termin im Juni führten die Sial-Befürworter ins Feld. Viele Hersteller verhielten sich abwartend. So waren nur wenige grosse Weinhändler vertreten, und auch die Martini-Rossi-Gruppe glänzte durch Abwesenheit. Insgesamt hatten sich auf 15 000 m² 750 Aussteller aus 29 Ländern eingefunden.

HAS

SCHLEMMERWOCHEN

7. 5.-18.	7. Tatar/Stroganoff	Gasthof zum Löwen	Obfelden
8. 7.-28.	7. Pasta-Wochen	Windrose	Autobahn-raststätte
9. 7.-31.	7. US-Food	«La Différence»	Regensdorf
7. 7.-	2. Sommergerichte	Bahnhofbuffet	Basel
16. 6.-16.	8. Hummer-Festival	Atlantis Sheraton	Zürich
7. 7.-23.	8. Smörgasbord	Bahnhofbuffet	Zürich
5. 8.-25.	8. Salat-Wochen	Windrose	Autobahn-raststätte
9. 6.-30.	8. Mongolisches Barbecue	Hotel Wartmann	Winterthur

MIXED PICKLES

Silber für die Autobahnraststätte Windrose

Die Tischsets der Autobahnraststätten Windrose, Hans Tschopp AG, wurden dieses Jahr in der Kategorie Restaurants mit Silber ausgezeichnet. Gold erhielt San Lorenzo, Ristorante Italiano, St. Gallen. Die Windrosen-Tischsets wurden extra für Spezialitätenangebote gestaltet. In der Mitte befindet sich ein origineller Text, der Hinweise zu der jeweiligen Spezialitätenwoche gibt.

Die Tischsets-Prämierung 1992 fand zum 12. Mal statt und ist der einzige Tischset-Gestaltungswettbewerb in der Schweiz. Im Wettbewerb gibt es drei Kategorien: Food/Nonfood, Restaurants und Evergood. Die Kriterien sind Idee, Ausführung und mediengerechte Gestaltung. RSCH

Cafeterien sind immer noch beliebt und populär

An der zweitägigen Delegiertenversammlung des Schweizer Cafetierverbandes konnte Georg Gnädiger, Zentralpräsident des Verbandes, seinen Mitgliedern mitteilen, dass die Cafeterien von der Rezession kaum betroffen sind. Cafeterien sind nach wie vor beliebt und populär. Die gute Frequenzierung der Cafeterien wird sogar zunehmenden Spezialitätenwoche geben. Die zahlenmässige Beschränkung der alkoholausschenkenden Betriebe aufgehoben wird. Diese Änderung sieht die Verbandsleitung als eine gute Chance, das Cafeteria-Konzept auszubauen. Die Mitglieder können sich beim Verband über die Neuerungen beraten lassen. RSCH

LIEGENSCHAFTENMARKT

Zentralschweiz

Zu vermieten oder zu verkaufen

familienfreundliches Hotel (★★★)

in bestbekanntem Ski- und Wandergebiet.

Das Leistungsangebot umfasst:

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

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

Interessenten melden sich bei:

Kurt Huser Treuhand AG
E. Bieri
Postfach 153, 6004 Luzern

O 47800/199176

ZU VERKAUFEN:

LUGANO SÜDEN

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

Für Auskünfte:

Postfach 2629, 6901 Lugano

P 47613/44300

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin. Auch Express-Verfahren sind möglich!

Anfragen sind zu richten an: Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08 Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



In bekanntem Luftkurort im Appenzeller Vorderland verpachten oder verkaufen wir ein mittelgrosses

Hotel/Restaurant

in Zentrumslage. Es ist ein Ganzjahresbetrieb mit Ggstube, Bankettsaal und Terrasse und ist in der Klassifizierung der Kurhäuser ein B-Betrieb mit neuzeitlich eingerichteten Hotelzimmern (27 Betten).

Das Tagesrestaurant umfasst zirka 35 Plätze, die 2 Speisesäle über je zirka 30 Plätze und der einmalig schöne Arvensaal über 100 Plätze. Eine schöne 3-Zimmer-Wirtwohnung ist ebenfalls im Hause.

Marktgerechter Mietzins bzw. Kaufpreis.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Rudolf Boss
Schulstrasse 13, 9402 Mörschwil
Telefon (071) 96 18 77

47746/44300

Zu verkaufen

Motor-Hotel

Im Fraser Valley, British Columbia, Kanada. Verkehrsreiche Lage, neue Anlagen, zurzeit 35 Zimmer, kann auf 50 bis 55 Zimmer erweitert werden. Wohnung vorhanden. Einmalige Gelegenheit für arbeitswillige Familie, die nach Kanada auswandern möchte. Eigentümer zurzeit in Europa.

Verlangen Sie bitte nähere Angaben per Fax (Nr. 604 858-7728 Canada), oder vereinbaren Sie eine Besprechung in der Schweiz.

Offerten unter Chiffre 1220 an Publicitas, 7050 Arosa.

P 47946/44300

Von Hotelgruppe zu mieten
oder pachten gesucht

3- bis 4- Sterne Hotels

in Schweizer Städten oder
alpinen Feriendestinationen.
Mindestens 70 Zimmer

Offerten sind erbeten unter
Chiffre 47899 an hotel + touristik
revue, Postfach, 3001 Bern

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

Restaurant
mit Alkoholpatent

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

Offerten unter Chiffre 47734 an hotel revue, 3001 Bern.

47734/178047

Zu verkaufen:

3-Stern-Hotel

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

Verkaufspreis:

2,7 Millionen Franken.
(Davon Fr. 500 000.- in WIR möglich).

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

47330/14087

Rustikale Bar

zu vermieten in Kurort der Zentralschweiz.

Aus familiären Gründen vermieten wir unsere Nachbar an perfekter Lage eines bekannten Sommer- und Winterkurortes. 50 Plätze, voll eingerichtet und betriebsbereit. Gute Umsatz, Übernahme per sofort möglich. Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 80 000.-. Patent nicht notwendig. Idealer Betrieb für eine alleinstehende Frau. Gepflegte Kundschaft. Interessenten melden sich unter Chiffre 47887 an hotel revue, 3001 Bern.

47887/171083

Im Berner Oberland (Region Interlaken) zu verkaufen

Hotel ★★★sup.

100 Betten (140), in bester Lage, 54 Zimmer, alle mit Dusche/Bad, in sehr gutem Zustand, Bar, Whirl-Pool, Shop, grosser Parkplatz, schöne Aussichtslage.

Interessenten, die sich über ihre finanziellen Möglichkeiten ausweisen können, erhalten mehr Auskunft unter Chiffre 47945 hotel revue, 3001 Bern.

47945/35130

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

Restaurant mit 45 Plätzen

auf dem Stadtgebiet Winterthur.

Das Restaurant samt Küche ist komplett und auf das Modernste eingerichtet. (Keine Investitionen nötig!) Genügend Parkplätze sind vorhanden.

Es werden sehr günstige Konditionen geboten, so dass Sie sich eine gesicherte Existenz aufbauen können!

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 41-605993 an Publicitas, Konradstrasse 15, 8401 Winterthur.

P 47821/44300

ASCONA am Seeufer

Gutgeführtes

Restaurant (evtl. mit Unterkunft)

abzugeben.

Solvente Interessenten schreiben unter Chiffre 540-3596 ASSA, Schweizer Annoncen AG, 6601 Locarno.

A 47885/42790

An einmaliger Lage vor den Toren der Stadt Zürich ist ein sehr bekanntes

Restaurant

Restaurant

mit Terrasse zu verkaufen. Mit ausgewiesenen kapitalkräftigen Interessenten wird in Verbindung getreten unter der Chiffre Nr. 47934 an hotel und touristik revue, 3001 Bern.

47934/343927

Zu verkaufen

in Zweisaisonort an internationaler Durchgangsstrasse, an zentraler, ruhiger Lage

3-Stern-Hotel

mit 85 Betten und umfangreicher Restauration.

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

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

47749/833

Zu vermieten/verpachten oder verkaufen

an bester Lage im Zentrum einer Kantonshauptstadt zirka 400-m²-Restaurant/Café mit Atriumteil und 100 m² Garten. Ganze Liegenschaft wird umgebaut. Parkplätze vorhanden. Ihre Einrichtungswünsche können wir berücksichtigen.

Weitere Auskünfte erhalten Interessenten (auch Filialbetriebe) unter Chiffre 2MO OWK 428 an Mosse Annoncen AG, Postfach, 8025 Zürich.

M 47944/44040

DIVERS

A vendre d'occasion

tables et chaises restaurant bon état
18 tables 70x70 = Fr. 20.-
18 tables 105x70 = Fr. 25.-
4 tables 2/120 = Fr. 25.-
Tables plattement cruciforme, plateau stratifié bordeaux avec aléze en hêtre teinté noir.
125 chaises hêtre massif teinté noir satiné, assise et dossier démontables = Fr. 10.- pièce.
1 coffre-fort, 3 compartiments
Prix à débattre.

Contacteur: Marcel Chevallay, NOVOTEL, Lausanne-Bussigny, tél. (021) 701 28 71

47985/6610

Bien sûr un abonnement!
hôtel revue + revue touristique

Nom _____
Prénom _____
Profession/Position _____
Rue et no _____
NAP et lieu _____
No de téléphone _____

1 an 6 mois 3 mois

Suisse Fr. 99.- Fr. 60.- Fr. 31.-
Etranger (par voie de surface) Fr. 135.- Fr. 81.- Fr. 44.-
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient Fr. 169.- Fr. 114.- Fr. 62.-
Etranger (par avion) outre-mer Fr. 268.- Fr. 160.- Fr. 62.-
SI Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements
casse postale 04-3001 Bern

MARCHÉ IMMOBILIER

Pour raison de santé à vendre

maison d'habitation

avec

restaurant gastronomique

entièrement rénovés, centre vieille ville COLMAR. Situation privilégiée.

Prendre contact avec M. ou Mme Ollivier, propriétaires, 5, place du Marché aux Fruits, F-68000 Colmar, téléphone 89 24 56 18.

47298/47392

A louer à Sion VS

centre ville

café-restaurant

Ecrire sous chiffre O 036-19640 à Publicitas, case postale 747
1951 Sion 1.

P 47906/44300

Crans-Montana

à vendre, pour raisons familiales

hôtel ★★

50 lits et bar, salle à manger, terrasse, jardin, parking et un

café-restaurant

de 60 places, excellente situation.

Ecrire sous chiffre 47888 à l'hôtel revue, 3001 Bern.

47888/8443

NEUCHÂTEL

A remettre en été 1993 au centre de la ville

Restaurant du Jura

(brasserie, café-restaurant de 150 places). Excellente affaire de bonne renommée.

Appartements et chambres à disposition.

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

A 47799/42790

Hôtel

A vendre

terrain avec plans
et autorisation

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

P 47820/44300

Votre annonce vous apporte le succès!

Sinkende Weinpreise

Bordeaux werden wieder erschwinglich

Die Bordeauxpreise verhielten sich in den letzten Jahren wie die Rocksäure: Sie stiegen jedes Jahr ein bisschen höher. Nun ist der Zenit überschritten worden. Die Lager sind voll, die Wirtschaft floriert nicht mehr so, und prompt findet eine Kiste Margaux Jahrgang 1983 auf Auktionen für 800 Franken keinen Käufer, mehr.

EVA ZWAHLEN*

Während Jahren stiegen die Preise in Bordeaux. Zehn, zwanzig, ja gar vierzig Prozent mehr musste man von Jahr zu Jahr für die Grands Crus aus dem Médoc, Pomerol oder Saint-Emilion hinblättern. Das Frühjahr 1991 brachte die Wende: Kostete ein erstklassiertes Gewächs wie Mouton-Rothschild 1989 damals noch rund 100 Franken, war der 90er «nur» noch etwa 95 Franken wert, und der 91er ist schon für 65 Franken zu haben. Auch wenn man die Primeurs-Angebote 1991 und 1990 vergleicht, fallen die Preisunterschiede auf: Ein Château Montrose, 2e Cru classé aus St-Estéphe, wird in der 91er Subskription für etwa 24 Franken angeboten, also vier Franken billiger als der 90er, und ein Château de Fieuzal rouge 1991, ein Cru classé aus den Graves, kostet rund 20 Franken, drei Franken weniger als der Jahrgang 1990.

Welches sind die Gründe?

Das letzte Jahrzehnt hat Bordeaux eine Fülle von qualitativ, aber auch quantitativ guten Jahren gebracht. Die Lager sind übervoll mit grossen Weinen, sowohl beim Händler als auch beim Endverbraucher. Also beginnen die Preise zusehends zu fallen. Zweifelloh spielt auch die aktuelle wirtschaftliche Situation mit Rezession, Inflation und Arbeitslosigkeit eine nicht zu unterschätzende Rolle, können es sich doch viele nicht mehr leisten, im grossen Stil wertvolle und kostspielige Weine einzukaufen. Die für Bordeaux so wichtigen Märkte in Grossbritannien und in den Vereinigten Staaten sind weitgehend zusammengebrochen. Das Resultat: Jeder zweite Weinhändler offeriert Bordeaux-Weine in Spezialangeboten. Soll man jetzt kaufen, und wenn ja, was soll man kaufen?

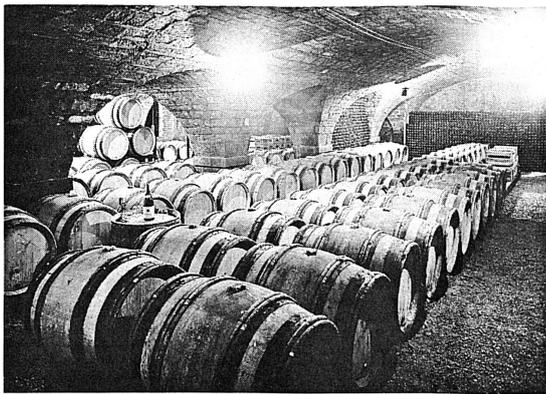
Bedarf richtig einschätzen

Grundsätzlich ist der Zeitpunkt günstig, sich mit grossen Bordeaux-Gewächsen einzudecken. Jeder Restaurateur und jeder Hotelier muss aber zuerst einmal seinen eigenen Bedarf abschätzen. Braucht er Weine, die er so bald wie möglich auf die Karte setzen und dem Gast auf den Tisch stellen kann, oder darf er sich leisten, Weine zu erwerben, die noch fünf bis zehn oder sogar mehr Jahre im Keller gelagert werden müssen, um ihre volle Trinkreife zu erlangen?

Wer die erworbenen Tropfen möglichst bald kredenzen möchte, sei auf die Bordeaux-Jahrgänge 1983, 1985 und 1987 hingewiesen. Der vorschnell als «klein» abgewertete 87er hat sich zu einem rundum erfreulichen Wein entwickelt. Da er vergleichsweise wenig Substanz besitzt, leicht und elegant daherkommt, ist er jetzt und in den nächsten paar Jahren trinkreif.

Château Margaux für 800 Franken

Wer einen Wein sucht, der seinen Zenit erst in vielleicht zehn Jahren erreichen wird, ist mit den Bordeaux-Jahrgängen 1986, 1988 und 1989 gut bedient. Ältere Jahrgänge werden heute oft zu



Die Lager sind übervoll mit guten Weinen.

Bilder hr

erstauslich guten Bedingungen angeboten. Im besten Fall kosten sie gar weniger als der als «günstig» beurteilte 91er: Bestellt man eine Zwölferkiste 91er Château Margaux im Subskriptionsangebot, bezahlt man inklusive Wust rund 840 Franken – für einen Wein, den man erst Jahre später bekommen wird und dessen Qualität man noch nicht kennt. An einer Steinfels-Weinauktion fand kürzlich eine ebensolche Kiste Château Margaux, allerdings des Jahrgangs 1983 und somit ein ganz ausgezeichneter Tropfen, für den Preis von 800 Franken keinen Käufer. Es lohnt sich also, die Angebote der älteren Jahrgänge zu studieren. Auktionen sind im Moment sowieso ein heisser Tip für preisbewusste Einkäufer. Die aktuelle wirtschaftliche Situation zwingt viele, ihre gut bestückten Weinkeller aufzulösen und weit unter dem Wert zu verkaufen.

Aktuelle 91er Angebote

Das Angebot der 91er Bordeaux ist so klein wie schon langem nicht mehr. Es ist nicht auszuschliessen, dass es in Zukunft – wenigstens so lange die Lager gut gefüllt sind – gar keine Subskriptionen mehr geben wird. Die 91er werden zwar zu deutlich niedrigeren Preisen angeboten, doch ist dieser Jahrgang nicht unproblematisch. Wer allerdings sorgfältig wählt, findet durchaus überzeugende Weine.

Nach drei grossartigen Jahrgängen verhiess das Weinjahr 1991 in der Region Bordeaux nichts Gutes, wurden doch die Reben durch den plötzlichen Frost in der Nacht vom 20. April 1991 stark geschädigt. Rund die Hälfte des Ertrags war vernichtet. Auch die folgenden Monate besicherten Bordeaux kein Wetterglück; es war bis Ende Mai viel zu kühl und regnerisch, so dass viele Traubenblüten verrieselten. Zu allem Überfluss wurde auch noch die Ernte im Monat September tüchtig verregnet. Das Resultat: Weine von sehr unterschiedlicher Qualität, je nach Region und je nach Können des Kellermeisters.

Stark vom schlechten Wetter getroffen wurde das rechte Ufer der Gironde mit St-Emilion und Pomerol. Hier wütete der Frost besonders stark, unzählige Fruchtansätze verrieselten, und die Trauben wurden extrem anfällig für Parasiten. Erwartungsgemäss sind denn auch die Weine momentan noch recht unerfreulich, unausgewogen, grün, spröde und trocken. Einige der berühmten Châteaux wie beispielsweise Pétrus, Cheval Blanc oder Figeac bieten aus diesem Grund gar keinen Spitzenwein an, zumindest im Moment nicht. Und nur wenige werden wohl Subskriptionsangebote machen. Es bleibt abzuwarten, wie sich diese Weine in der nächsten Zeit entwickeln.

Auch am linken Ufer, im Médoc, sind die Qualitätsunterschiede recht gross, doch findet man hier überraschend erfreuliche Weine, die zwar nicht mit den drei letzten Jahrgängen konkurrieren können, aber meist besser sind als die 87er. Auffallend gut gelungen ist der Château Montrose, hatte dieses Gut doch kaum unter dem Frost zu leiden und lediglich 10 Prozent Ernteverlust zu beklagen. Die Médoc-Weine des Jahres 1991, die von den grossen Kännern ihres Faches nach klassischem Bordeaux-Leitbild (ausgewogen, elegant und mit Finesse) gekeltert wurden, vermögen durchaus zu überzeugen. Besonders gelungen sind die Weine der Châteaux Palmer, Margaux, Lafite und Léoville-Las Cases. Neben den berühmten klassierten Gewächsen findet man in der Appellation Margaux auch verschiedene Cru-bourgeois, die angenehm hervorstechen.

Die Rotweine aus den Graves haben offensichtlich stark unter dem Frost gelitten und präsentieren sich momentan wenig ansprechend, von Spitzengütern wie Haut-Brion, la Mission-Haut-Brion und Domaine de Chevalier einmal abgesehen. Sehr erfreulich sind die raren Weissweine der Graves ausgefallen, die durch Frische und Spritzigkeit überzeugen.

Dank einer äusserst strengen Selektion gelang auch in Sauternes eine zwar sehr kleine, qualitativ aber durchaus erfreuliche Ernte. Die Süssweine zeigen sich vielleicht etwas zurückhaltend, doch elegant und erfrischend. Auf die Subskriptionsangebote der 91er einzugehen, lohnt sich also höchstens bei den ganz grossen Spitzengewächsen. In der heutigen Situation kann es sich der Käufer durchaus auch leisten abzuwarten, bis der Wein in Flaschen abgefüllt ist und endgültig beurteilt werden kann. Denn teurer, und das steht mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit fest, werden die grossen Bordeaux in den nächsten Jahren nicht.

Beurteilung

Bordeaux-Jahrgänge von 1983 bis 1991

1983
Gut strukturierte, reife Weine. Aufgrund der höchst heterogenen Witterung allerdings grosse Unterschiede je nach Herkunft: Probleme mit Überreife in Saint-Emilion, klassische, vollmundige Weine in Margaux. Trinkreife 1992 bis 2000.

1984
Verrieselte Merlot, regnerischer Spätsommer, späte Ernte, mangelnde Reife – vom Cabernet betonte Weine. Einige sehr gelungene, aber auch viele spröde, trockene, unfreundliche Weine. Trinkreife bis 1995 für die ganz grossen Weine, die anderen schleunigst austrinken.

1985
Gute Bedingungen bis zur Ernte, sehr regelmässig reife Trauben, Merlot-Jahr. Samtene Weine voller Schmelz. Trinkreife 1995 bis 2005.

1986
Nach kühlem und trockenem Sommer ein sonniger Herbst, ausgezeichnete Cabernets, in Saint-Emilion und Pomerol mittelflüssige, angenehme, heute meist trinkreife Weine, im Médoc und den Graves eines der ganz grossen Jahre mit kernigen, dichten, fleischigen Tropfen. Trinkreife Médoc und Graves: 1998 bis 2002.

1987
Unregelmässige Witterung, späte und verregnete Ernte. Mitteldichte, angenehme, flüssige Weine. Trinkreife 1992 bis 1995.

1988
Trockener Sommer, gute Erntebedingungen, klassisches Jahr. Sehr ausgewogene, klassische Weine. Trinkreife ab 2000?

1989
Sehr heisses und trockenes Jahr, sehr reife Ernte. Reife, fleischige, fruchtbetonte und dichte Weine, zum Teil recht schnell trinkreif, zum Teil sehr alterungsfähig. Kamen überbeuert auf den Markt. Trinkreife ab 1995 bis 2010.

1990
Ähnliche Bedingungen wie 1989: Heisse und trockene Saison. Trotz viel Frucht sehr ausgewogene, kernige, äusserst lagerfähige Weine. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Trinkreife ab 2000?

1991
Frostjahr, kleine Ernte, schwierige Wetterbedingungen, grosse qualitative Unterschiede. Saint-Emilion, Pomerol und Graves: abwarten. Médoc: Einige sehr gelungene, ausgewogene Weine mit einer gewissen Eleganz. Grands Crus kaufen. *Vinum*

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 10. 7. bis 16. 7. 1992

Schweinsfilet
tiefgekühlt
4 Stück VAC
per Kilo
29.90

Speck la
geräucht
ganze Seiten
per Kilo
7.90

Tiger Zitronensaft
Flasche 1 Liter
4.98

Pommes frites
(Fein- oder Grobschnitt)
tiefgekühlt
Karton 10 Kilo
per Kilo
3.49

Holco Champignons Hotel
4/1 Dose
9.90

Suchard Express
100 Portionen
19.54

Due Fagiani Tomates concassées
Dose 5/1
7.-

Dôle Caprices du Soleil
Flasche 70 cl
5.95
+Wust

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

*Eva Zwahlen ist Redakteurin beim Vinum-Verlag

Einige Preisbeispiele

Jahrgang	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989
Mouton-Rothschild (1er Grand Cru classé, Pauillac)	ab						
Montrose (2e Grand Cru classé, St-Estéphe)	32.-	29.-	31.-	30.-	22.-	30.-	34.-
Pavie (1er Grand Cru classé B, St-Emilion)	ab						
Gloria (Cru Bourgeois, St-Julien)	23.-	24.-	24.-	19.-	20.-	20.-	24.-

LES(E)BAR

«Die neuesten Rezepte der Schweizer Spitzenköche»
Max Kehl, André Jaeger, Irma Dütsch, Hans Stucki und Stefan Meier – fünf Topstars der Schweizer Gastroszene haben sich in einem einzigartigen Werk der Haute Cuisine zusammengetan und verraten nicht nur ihre besten Rezepte, sondern auch, wie sie zu dem wurden, was sie heute sind. Doch «Die neuesten Rezepte der Schweizer Spitzenköche» beinhaltet bei weitem mehr als «nur» eine Rezeptsammlung. Es ist vielmehr auch ein faszinierendes Lesebuch voller Küchengeheimnisse und Anekdoten von den Spitzenköchinnen einer ganz beson-

deren Kultur. Diese absoluten Meister erläutern Schritt für Schritt die einzelnen Rezepte. Sie sind so geschrieben, aufgebaut und getestet, dass ein perfektes Gelingen garantiert ist. Nach welchen Kriterien sollen Rohmaterialien eingekauft werden? Welche Techniken bringen die optimalen Aromen und Geschmacksigenschaften der Grundmaterialien ins vollendete Gericht? Welche Weine passen warum zu welchen Gerichten?

«Die neuesten Rezepte der Schweizer Spitzenköche», 192 Franken, Format A4, Weka Verlag, Hermetschlostrasse 77, Postfach, 8010 Zürich, Telefon (01) 432 84 32, Fax (01) 432 23 31.

Martin Candrian

«De facto bin ich ein Gastwirt»

Sich wie Martin Candrian schlicht als Gastwirt zu bezeichnen, zeigt zwar von nobler Zurückhaltung, wird aber seinem Engagement in der Gastronomie in keiner Weise gerecht. Er ist nicht nur selbständiger Pächter der Restaurants Bahnhofbuffet Zürich, sondern gebietet daneben noch über diverse andere Betriebe, darunter auch über die familien-eigenen Hotel Montana Zürich AG.

UELI STAUB

Candrian und Bahnhofbuffet Zürich, das gehört zusammen. Schon Vater Rudolf war von 1956 bis 1978 Pächter, hatte seinerseits die Nachfolge von Schwiegerpapa Primus Bon angetreten, der hier von 1921 bis 1955 wirkte. 1979 übernahm Martin Candrian den Posten, und da seine älteste Tochter Freude am Gastgewerbe gefunden hat, liegt eine Fortsetzung durchaus im Bereich des Möglichen!

Bereits im Grundkonzept des 1871 eingeweihten Hauptbahnhofs war eine Restauration integriert, wie die Züge und Wartsäle noch mit einer «Dreiklassengesellschaft». Verpachtet wird sie von der SBB, die aber eine innerfamiliäre Thronfolge nur dann akzeptiert, wenn die erforderlichen Fähigkeiten vorgegeben werden können. Der 1945 im damals vom Vater geführten Parkhotel Vitznau geborene Martin Candrian hatte vieles vorzuweisen, beginnend mit der Hotelfachschule Lausanne und den Sommerkursen an der Cornell University in Ithaca (USA).

Die letzten Jahre vor seinem Einstieg 1976 im Bahnhofbuffet – zuerst als Direktor, dann als Pächter – verbrachte er fast ausschließlich im Ausland. Stationen waren das Queen Elizabeth Hotel Montreal, das Intercontinental Paris, das Portman Intercontinental London und als Höhepunkt die drei Jahre als F&B-Direktor im Mandarin Hotel Singapore.

Gigant unter einem Dach

1979 präsentierte sich der Zürcher Hauptbahnhof noch so, wie er bis zur Landesausstellung 1939 entwickelt wor-

den war. Der Nordtrakt mit der legendären Kaffee- und Chüechliwirtschaft sowie mit Trotte, Brasserie und Winterthurer Stübli, inzwischen alle dem Umbau zum Opfer gefallen, stand noch. Einzig die Brasserie wird nach dem Wiederaufbau 1997 revitalisiert. Candrian kann sich deswegen nicht auf den Lorbeeren ausruhen, bleiben ihm doch noch das Au Premier mit den vielen kulinarischen Aktionen und mit 10 Konferenzräumen, das Da Capo mit Bar und Terrasse, die Alfred-Escher-Stube (dank Küchenchef Markus Meister auf dem Weg zum Vegetarier-Geheimtip), Le Bistrot mit Gartenrestaurant, das denkmalgeschützte Les Arcades, das Personalrestaurant Siesta und eine Cafeteria, wo am 13. April Zürichs erste Rösti-Bar eröffnet wird! Drei weitere Betriebe befinden sich unter Tag – die Pizzeria Piazza, Le Café und das Grand Cru für Wein- und Champagnerfreunde. Fazit: Die Zahl der Sitzplätze ist von 2300 auf 1800, die der Mitarbeiter von 480 auf 375 geschrumpft.

Nebenzweige als Herausforderung

Aproros Mitarbeiter: viele von ihnen haben später Karriere gemacht; so ist heute Willy Rudin Direktor des Culinariums der SBB, Paul Fehr von Bad Schinznach, Xaver Stocker vom Quellenhof Bad Ragaz oder Victor Jacob vom Suvretta House, während Charly Benz (das dessen Frau Mercedes heisst, ist ein reiner Zufall!) nun als Küchenchef im Mandarin Singapore wirkt.

Oberster Bahnhofbuffet-Küchenchef und für die Produktion in den Bereichen Küche, Bäckerei-Konditorei, Metzgerei sowie Perronmagazin (Verkaufswagen und Kioske) zuständig ist seit 1977 Hans Zäch. Der Totalumsatz stagniert bei rund 40 Millionen Franken, erinnert zahlenmässig daran, dass der Zürcher HB, mittlerweile vom Flughafen Kloten überflügelt, einst Europas grössten Restaurationsbetrieb unter einem Dach beherbergte; nur der HB Hamburg konnte da noch mithalten.

So schlicht der Name «Buffet» angesichts der Superlative tönt, so überraschend vielseitig ist Martin Candrians gastronomische «Nebenbeschäftigung»,

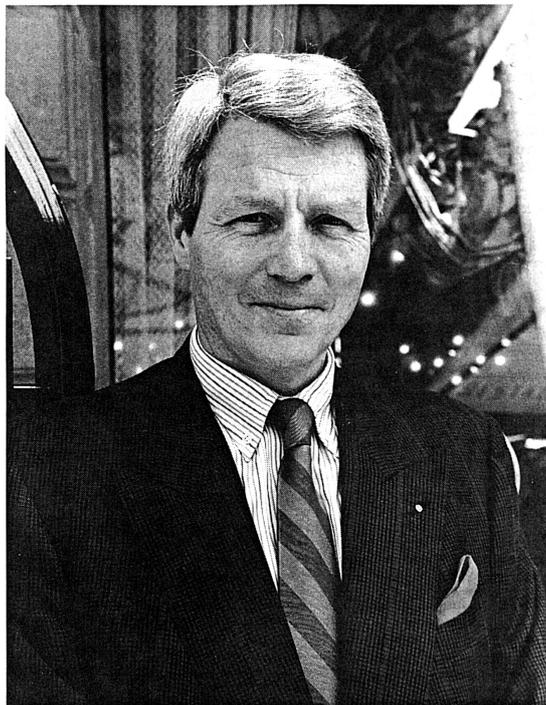
die ihm die nötige Herausforderung verschafft. Mit dem Bahnhofbuffet Enge, The Pub (dessen Konzept zusammen mit der Brauerei Hürliemann entwickelt wurde) sowie dem Vorbahnhof samt dem Rapido im HB-Untergeschoss verfügt er über weitere Pachtbetriebe, deren jeder mit einem eigenen Konzept versehen ist. Sie unterstehen, wie auch der ihm persönlich gehörende Hirschen Obermeilen, Geschäftsführern. Im Juli ergänzt ein zweiter Pub in Wetzikon die Reihe.

Und dann gibt es auch noch die Hotel Montana Zürich AG. In dieser von Direktor Markus Probst geleiteten AG der Familie Candrian ist Sohn Martin Delegierter des VR. Das namensgebende Mutterhaus, das Hotel Montana an der Zürcher Konradstrasse, wird zum Teil neu gebaut und durch ein Restaurant «Le Lyonnais» mit Bar bereichert. Wiedereröffnet wird es im November 1992.

Ebenfalls in Zürich befinden sich das Café Einhorn, die Quartierbeiz Zollberg, das City-Restaurant Vis-à-vis und zwei Le Café-Betriebe. Neu dazugekommen ist das traditionsreiche Sonmental in Dübendorf, ein Musterbeispiel für Candrians gepflegt-eigenwillige Handschrift, die durch den von ihm oft eingesetzten Innenarchitekten Roland Schön eine gekonnte Realisation findet. Und schliesslich seien noch die Liegenschaften für Personalunterkünfte mit total 350 Einheiten erwähnt. Was das Dutzend der hier erwähnten «Nebenbetriebe» anbelangt, so sind es laut Candrian «alles Zufalls-Restaurants, die man teilweise zum Erfolg führen muss-te».

Zurück zur Natur

Martin Candrian scheut Interviews, hat uns hier eine einmalige Ausnahme zugestanden. Benützen wir also die Gelegenheit, seine Wesensart etwas näher zu beleuchten. Er liebt Konzerte, die Oper, überhaupt klassische Musik, er hält sich mit Tennis und Skifahren fit (für Golf reicht die Zeit leider nicht aus!), er fotografiert gerne und geht mit den zwei Hunden spazieren. Sein Pech ist, dass ihm die Familienordnung die Nachspaziergänge verordnet hat.



Führt ein «Imperium» von 375 Mitarbeitern: Martin Candrian.

Bild htr

Zürich, sagt er, besitze eine vielseitige, herausfordernde Gastronomie, und für die hat er auch eine eigene Philosophie bereit. «Die Küche muss so natürlich sein wie nur möglich. Ich bin ein Gegner von Chichi, Dekor, Bluff, von allem, was von der Qualität ablenken sollte. Dafür muss absolut ehrlich gewürzt werden. Wenn es «à l'estragon» heisst, muss es nach Estragon und nicht nach Aromat schmecken!» Zur lokalen Szene meint

er, die öffentliche Hand sollte nicht jede dahinserbende Beiz kaufen, sie künstlich am Leben erhalten wollen. Vor lauter Erhalten bleibe so kaum Zeit zum Gestalten. «Etwas Zukunftsgläubigkeit würde nichts schaden!»

P. S. Ein Geheimtip: Der schönste Restaurantisch der Zürcher City trägt die Nummer 36, steht im Au Premier und vermittelt eine traumhafte Aussicht auf die Bahnhofstrasse!

Erfahrungsbericht (I)

Schweizer Ausbildung – Schlechter als ihr Ruf?

Die Schweizer Hotellerie genießt nicht überall den guten Ruf, den sie sich bei ihren Gästen wünscht. In deutschen Ländern wird von Hotelpersonal, das in der Schweiz gearbeitet hat, häufig harsche Kritik geübt. Allerdings: «Das Geld, das man in der Schweiz verdient, ist gut, besser als in Deutschland.» Und so mag denn keiner von denen, die sich kritisch äussern, mit seinem Namen oder seinem Foto zu den Vorwürfen stehen. Die Namen sind aber sämtlich der Redaktion bekannt.

GEORG UBENAUF
FRANKFURT

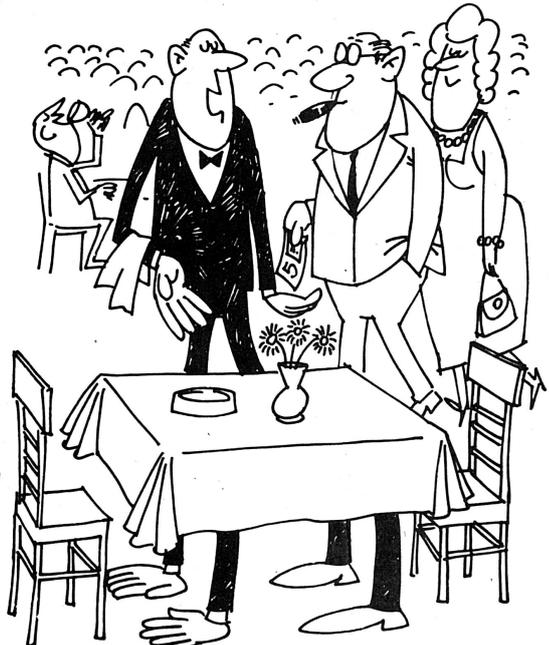
«Die lassen mich ja sonst nicht wieder rein», hat ein junger Koch Sorge. Ihm missfällt vieles in Schweizer Hotelküchen, «aber ich gehe wieder, weil man sehr viel mehr Geld verdient als in Deutschland». Wer zum Beispiel als Chef de rang in Deutschland DM 2800 brutto bekommt, erhält in der Schweiz als Servertochter 3000 Fr. – davon gehen für Kost und Logis 660 Fr. ab und geringere Steuern als in Deutschland. «Zusammen mit dem Trinkgeld von etwa 1000 Franken konnte ich einen schönen Sparatzen mit heimbringen», sagt eine 22-jährige. Aber sie ärgert sich, dass sie «ausser schlechten Erfahrungen nichts gelernt» hat in vier Monaten Berner Oberland. «Im Gegenteil – man hat mich oft genug gedemütigt und als unwissend hingestellt. Dabei habe ich drei Jahre Lehrzeit und danach schon über drei Jahre Berufserfahrung.»

Resten zum Personalen

Zwei junge Deutsche empören sich, dass sie als Verpflegung «nur das bekommen haben, was am Vorabend auf den Gästetischen zurückgegangen ist. Höchstens, wenn keine Reste waren, wurde für das Personal neu gekocht.»

Ein 24-jähriger Koch war «sehr erstaunt», als er erleben musste, dass in einem Zwei-Sterne-Haus «für die Haus-

gäste die Suppe aus Knorr-Instantpulver angerührt wurde und auch Kroketten und Desserts aus Pulver gerührt



«Das Lokal ist zwar voll, aber für Sie habe ich noch einen Tisch frei.»

Schlechte Erfahrungen: Deutsche in der Schweizer Hotellerie. Graphik W. Moeser

wurden. Ich hatte gedacht, in der Schweiz würde besonderer Wert auf Frische gelegt». Frisch zubereitet, so berichtet er, wurden nur A-la-carte-Gerichte. So meint denn auch dieser junge Schweiz-Kritiker, «ausser ein paar französischen Ausdrücken» kaum etwas bei seinem Aufenthalt gelernt zu haben.

Schikane oder Unvermögen?

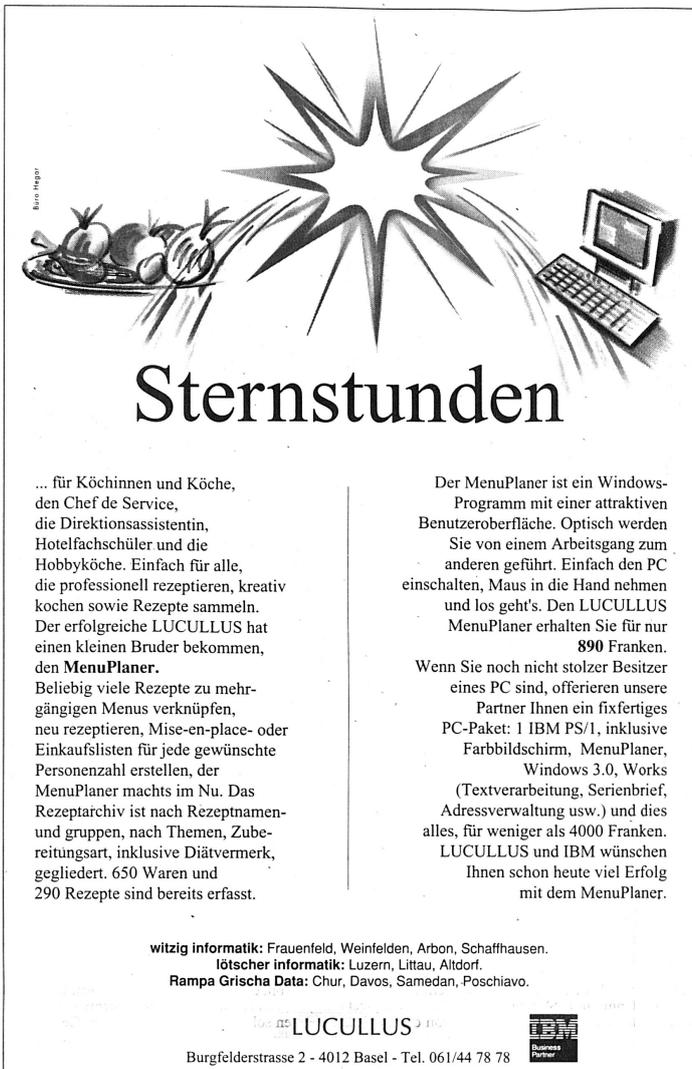
Neues Wissen über Schweizer Weine und «über Sachen, die hier niemand kennt, wie Kutteln oder Kalbskopf» werden auch von den schärfsten Kritikern als zusätzliche Schweiz-Erfahrungen genannt. Dass aber in kleinen Häusern «die Dienstpläne, die vom Montag bis zum Sonntag gelten, manchmal erst am Sonntagabend gegen 22 Uhr bekanntgemacht werden, schien mir Schikane», beklagt sich einer. «Ganz selten konnten wir längerfristig planen, zum Beispiel eine kurze Reise nach Hause.» Wieder in einer andern Kritik wurde bemängelt, dass «das Eintreffen von Reisegruppen von manchmal 40 Personen dem Servierpersonal erst eine halbe Stunde vorher bekanntgemacht wurde. Schikane oder fachliches Unvermögen?» fragt sich der deutsche Gastarbeiter noch heute. In allen drei Fällen handelt es sich um kleine Hotels in Familienbesitz.

Eine Servertochter war es gewohnt, französische Rotweine grundsätzlich im Körbchen zu servieren und wurde von ihrer Schweizer Vorgesetzten barsch belehrt, «nur Burgunder» komme ins Körbchen. «Dabei weiss ich, dass auch ein Bordeaux, sagen wir von 1985 oder 1986, durchaus auch im Körbchen serviert werden sollte.» Derselben Servertochter passierte es, dass ihr von eben dieser Chefin ein Blatt mit «Grundkenntnissen» mit der Bemerkung zusteckt wurde, «Lesen Sie das aufmerksam durch». Empörte sich die Betroffene: «Das waren sämtliche Sachen, die ich in einem Lehrjahr gelernt habe.»

Über die Unmöglichkeit, in einem Familienbetrieb selbständig arbeiten zu können, beklagte sich ein anderer deutscher Saisonier. «Ich kenne mich in meinem Beruf aus. Natürlich muss man anfangs lernen, auf die speziellen Gewohnheiten einzugehen. Aber dass ein Hotelinhaber bis zum letzten Tag jeden Topf kontrolliert und jedes Eigenständige abwürgt, vergällt einem die Sache dann schon sehr.» Die meisten jungen Hotelfachleute aus Deutschland werden über Inserate in die Schweiz gelockt. «Ich bin sogar vorher hingefahren, um mir das Haus anzusehen, und war recht angetan», berichtet einer hinterher. «Aber kaum war ich da, blieb von der Anfangsfreundlichkeit nichts mehr – stattdessen nur noch übertriebene Sparsamkeit, bis zum Geiz». Um so verblüffter war gerade dieser Jung-Fachmann, als der Chef nach Ablauf der Arbeitsbewilligung das Ansinnen an den Gastarbeiter stellte, über die gerade anstehenden Feiertage noch illegal weiterzuarbeiten ...

Jeder ist Ausländer

«Jeder ist Ausländer – fast überall!» – so steht es auf Autoaufklebern, die man gelegentlich bei Gegnern von Ausländerfeindlichkeit entdecken kann. Dass man als Ausländer so seine Erfahrungen macht – das hat die hotel + touristik revue gleich zweifach erkundet. Ein Schweizer berichtet unserem Deutschland-Mitarbeiter Georg Ubenauf über seine Erfahrungen in der deutschen Hotellerie, junge Deutsche erzählten ihm von ihren Erfahrungen in der und mit der Schweiz. Dass letztere anonym bleiben, musste die Redaktion ihnen garantieren. Warum, wird der Leser bald einmal begreifen. Über die Erfahrungen des Schweizer berichten wir in der nächsten Ausgabe. GU



Sternstunden

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

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

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

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

EINE KLASSE FÜR SICH! DECKENVENTILATOREN IM "HUNTER" STIL

- Formschön und beste Qualität
- Angenehme Kühlung im Sommer
- Zugschaltung 3-stufig und Wandschalter 5-stufig
- Vor- und Rückwärtslauf
- Einfache Montage, Langlebig
- Hält Fliegen und Mücken fern
- Messing poliert, Flügel aus Walnussholz braun, mit Rattan-Einsatz.



Nur Fr. 195.- + NN

TRANS GLOBE TRADE AG
Postfach 1162, 8040 Zürich
Telefon / Fax: 01/241 52 86

Beschriftungen
Selbstklebend
Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck!
Schwaben Buchstaben
in allen Farben + Größen
6723 Gränichen
Ottilik
E253 054 31 20 02 00 064/31 30 76

Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik

Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik

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

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren



Rentokil

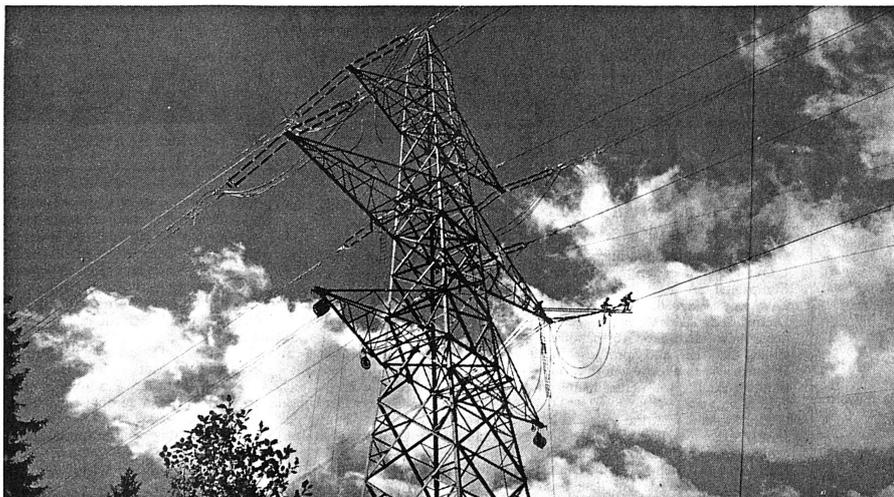
in über 40 Ländern, weltweit

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

STROM-FORUM

VSE, 8023 Zürich, 5/92

Effizienter Stromeinsatz dank Stromverbund Europa



Europäischer Stromverbund - hier Montagearbeiten zwischen Österreich und der Schweiz

Kurz nach dem zweiten Weltkrieg wurde der westeuropäische Stromverbund aus der Taufe gehoben. Die Schweiz war als Gründungsmitglied mit dabei. Ziel dieser ersten europäischen Organisation war und ist die bestmögliche Nutzung aller Stromproduktions- und Übertragungsanlagen.

SPICHERSEEN IN DEN SCHWEIZER ALPEN DECKEN SPITZENBEDARF

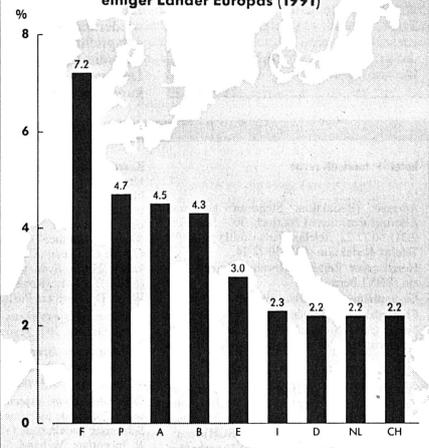
Unsere Speicher-Stauseen in den Bergen dienen so auch der europäischen Solidarität. Dafür springen die Kraftwerke

Europas für uns ein, wenn im Winter unsere einheimische Stromproduktion nicht genügt. Ohne europäischen Stromverbund müssten wir für unseren heutigen Winterbedarf bereits zusätzliche Kraftwerke betreiben.

ENERGIECHARTA FORDERT EUROPÄISCHE ENERGIEPOLITIK

Am 17. Dezember 1991 hat Bundesrat Adolf Ogi für die Schweiz die Energiecharta unterzeichnet. Sie will eine koordinierte, europäische Energiepolitik und den freien Zugang zu allen Energiemärkten.

Stromverbrauchszuwachs einiger Länder Europas (1991)



Stromverbrauchszunahme europäischer Länder

SCHWEIZ: BEACHTLICHER LEISTUNGS-AUSWEIS BEIM STROMSPAREN

Zwar nimmt der Stromverbrauch in der Schweiz immer noch leicht zu, 1991 noch plus 2,2% (zum Vergleich: Gas plus 13%, Erdöl plus 6,7%). Es gibt jedoch neue, zusätzliche Stromanwendungen - denken wir an Fax, Computer, elektronische Steuerungen, Elektrofilter etc. Da pro Anwendung aber immer weniger Strom verbraucht wird, gelingt es, die Effizienz des Stromeinsatzes zu steigern.

EIN DISKUSSIONSBEITRAG IHRER SCHWEIZERISCHEN ELEKTRIZITÄTWERKE

Qualitätssicherung

Kosten sparen statt Fehlerkosten

Die Vertreter von Qualitätsmanagement und -förderung haben ein neues, lange vernachlässigtes Potential entdeckt: die Hotellerie. Die aus dem Industriebereich in den USA entstandene Qualitätssicherung soll nun auch im Dienstleistungsbereich eingesetzt werden und als Massstab für Qualitätsmanagement betrachtet werden. Qualität soll nicht nur als Marktchance verkauft werden, sondern als Kostensenkungselement betrachtet werden.

STEPHAN WEHRLE

Qualitätsnormen sind zwar keine Erfindung des Industriezeitalters (bereits die Zünfte im Mittelalter hatten Standards für Qualitätsprodukte), die heutigen Begriffe für Sicherung und Kontrolle von Qualität haben ihren Ursprung in den Zeitaltern der industriellen Arbeit. Seit dem Zeitpunkt, als vor allem in der amerikanischen Automobilindustrie immer mehr Prozesse zur Fertigung eines Produktes notwendig wurden, spricht man von eigentlichen Qualitätskontrollen und -normen. Ohne die jeweiligen Arbeitsprozesse einer Kontrolle wurde zwar das Endprodukt einer Prüfung unterzogen, die qualitative Produktivität der einzelnen Schritte wurde jedoch nicht einbezogen. Was mit der amerikanischen Automobilindustrie seit den 60er Jahren geschah, ist hinlänglich bekannt: Die Selbstgefälligkeit wurde grösser, die Intervalle der selbstkritischen Betrachtung ebenfalls, und die Konkurrenz, hauptsächlich die japanische, nutzte diesen für sie günstigen Umstand aus.

Parallel zu dieser Urform von Quality Management haben sich auf dem Markt Institutionen entwickelt und etabliert,

welche zum Ziel hatten, die Qualitätsbestrebungen in allen Zweigen der Wirtschaft zu fördern und zu überwachen. Ihnen ist es teilweise gelungen, den in den industriellen Bereichen verankerten Qualitätsgedanken auf den Dienstleistungssektor zu übertragen. Ein grosses Potential ruht, nach Angaben der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsförderung (SAQ) in einem Bereich, der seit Jahren an den gleichen Symptomen leidet wie die Autobauer in den USA: die Schweizer Hotellerie. Tatsächlich war in etlichen Betrieben dieses Wirtschaftszweigs seit Jahren eine Diskrepanz zwischen dem eigenen Anspruch, gute Qualität zu bieten, und der effektiv angebotenen Qualität immer deutlicher geworden. Zweifellos war der Gedanke, dem Hotelgast eine qualitativ hochwertige Leistung bieten zu wollen, stets das Credo der Gastgeber.

Produktehaftung als Argument

In der Meinung, wonach die Schweizer Hotellerie sowieso hochstehend sei, wurde lange Zeit nur wenig unternommen, um den Standard auch den heutigen Bedürfnissen und Normen anzupassen und somit auch langfristig eine qualitativ hohe Leistung bieten zu können. Dass die Sicherstellung und die Förderung von Qualität vom Produktions- auf den Dienstleistungsbereich übertragen werden kann, versteht sich eigentlich von selbst. Dies, obschon die Messbarkeit, die Kontrolle oder die Umsetzung von immateriellen Leistungen, beispielsweise im Service, nicht eindeutig identifizierbar sind. Trotzdem ist, gerade in der Hotellerie, eine sogenannte prozessbegleitende Qualitätssicherung nicht nur notwendig, sondern auch machbar, wie SAQ-Geschäftsführer Ulrich Horn in einem Gespräch mit der *Hotel + touristik revue* erläutert. Die Gründe sind einleuchtend: Erstens werden für materielle Leistungen eines Gastronomiebetriebes wie Essen und Trinken in wenigen Jahren die Hotels und Restaurants im Rahmen der Produktehaftung zur Verantwortung gezogen. Eine permanente und systematische Qualitätskontrolle, nicht nur zur Erfüllung der Auflagen im Lebensmittelgesetz, wird eine unabdingbare Notwendigkeit in der Betriebsführung.

Qualität zur Kostensenkung

Zweitens entstehen in den eigentlichen Dienstleistungen, dem «Kerngeschäft» der Hotellerie, täglich hohe Fehlerkosten durch nicht oder nur mangelhaft beherrschte Prozesse. Die Sicherung einer Qualität in diesem Bereich hat also eine fehlervermindernde Funktion, da die Qualität nicht erst nach der Erbringung einer Dienstleistung kontrolliert und nur mit grossen Anstrengungen korrigiert werden kann. Dies bedeutet wiederum, dass durch Fehler Energie eingesetzt werden muss, welche wiederum Kosten nach sich zieht. Es entspricht einer logischen Konsequenz, dass die Optimierung von qualitativen Leistungen gleichzeitig eine Kostensenkung bedeutet und in diesem Bereich ein



Haben gut lachen: Christine und Hans Robert Weiss führen den Sternen in Muri mit viel Erfolg. Bild: hr

bedeutendes Einsparungspotential liegt. Eine permanente hohe und kontrollierte Leistung führt demzufolge, zumindest mittel- und langfristig, zu einer Senkung von Fehlerleistungen und -kosten. Laut Ulrich Horn zertifiziert die SQS zwar Betriebe aus der Industrie und dem Dienstleistungsbereich, das Erreichen dieser sogenannten ISO-Norm sollte jedoch mehr bedeuten als ein USP und kurzfristiges Erfolgserlebnis.

Qualität als Unternehmenskultur

Für Hans Robert Weiss vom Hotel Sternen in Muri BE, erstzertifizierter Hoteller in der Schweiz (in Grossbritannien wurden bereits einige Betriebe mit einem Zertifikat versehen), bedeutet Qualitätssicherung mehr als ein Schild, welches er in Muri an die Wand hängen kann: Qualitätsmanagement ist für den innovativen Hoteller vielmehr ein wesentlicher Bestandteil einer Firmenphi-

losophie oder Unternehmenskultur, festgehalten im Leitbild des Sternen. Natürlich kann ein angestrebter Standard, den sich das Unternehmen zum Ziel gesetzt hat, um die Kundschaft zu befriedigen, nicht von einem Tag auf den anderen erreicht werden. Voraussetzungen sind jedoch nicht primär grosse Investitionen im finanziellen Bereich, sondern in der Formulierung der Unternehmensziele.

Firmenphilosophie oder Unternehmenskultur, festgehalten im Leitbild des Sternen. Natürlich kann ein angestrebter Standard, den sich das Unternehmen zum Ziel gesetzt hat, um die Kundschaft zu befriedigen, nicht von einem Tag auf den anderen erreicht werden. Voraussetzungen sind jedoch nicht primär grosse Investitionen im finanziellen Bereich, sondern in der Formulierung der Unternehmensziele. Wenn diese defi-

nirt und auch nach innen kommuniziert sind, steht laut Weiss einer Umsetzung im Betrieb eigentlich nichts entgegen. Er ist überzeugt, dass bei einer permanenten Führung, flankierenden Kontrollmassnahmen und einem motivierten Personal mittelfristig eine höhere Leistung erzielt werden kann. Das wichtigste Instrumentarium dazu heisst Kommunikation. Kein Unternehmensziel kann erreicht werden, wenn die Aufgabe nicht klar geregelt ist und die Aufbauorganisation eines Betriebes nicht oder teilweise transparent ist.

Wesentlich mitverantwortlich für den Erfolg ist jedoch nicht nur die Kontrolle der Mitarbeiter, sondern auch die Kontrollfunktion gegenüber den Sternenkunden (Der Kunde ist König, aber auch ein König hat Pflichten, meint Weiss). So werden beispielsweise bei Kongressen und Seminaren Garantien verlangt und somit die Vertragsverhältnisse zwischen dem Gastgeber und dem Kunden klar definiert, wie dies in den meisten Branchen eigentlich üblich ist. Dadurch können einerseits die Schadenfälle reduziert werden und andererseits mit einer grösseren Preisfreiheit kalkuliert werden, was notabene auch wieder ein Kostensenkungselement bedeutet.

Einfache Rezeptur

Eine allgemeingültige und einheitliche Rezeptur für die Einführungsphase eines Quality Managements gibt es nicht. Sowohl Weiss als auch Horn sind überzeugt, dass mit der Erarbeitung von Grundsätzen zur Geschäftspolitik und in der Formulierung der Unternehmensziele im Qualitätsbereich die Basis für einen Optimierungsprozess der Qualität im Dienstleistungsbereich geschaffen worden ist. Zweifellos sind die Qualitätssicherung und die Mitgliedschaft in einer Vereinigung wie der Arbeitsgemeinschaft kein Muss für das Quartierrestaurant um die Ecke. Will jedoch ein Gastronomiebetrieb nicht selbstgefällig der Dinge harren, die da kommen werden (zunehmender Konkurrenzdruck, Produktehaftung, EG-Normen, Lebensmittelgesetz), so werden eine effiziente Kontrolle und eine Sicherung der Qualität mehr als Pflichtübungen, sondern wesentlicher Mosaikteil einer erfolgreichen Betriebsführung,



Innovationen sind zwar gefragt. Ob solche jedoch zum Erfolg führen, darf bezweifelt werden. Graphik Reinhold Löffler



Dr. Ulrich Horn (SAQ). Bild: hr

1000 SAQ-Mitglieder

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsförderung (SAQ) mit Sitz in Olten wurde vor 25 Jahren gegründet. Die Zielsetzungen der Gemeinschaft sind die Förderung, Erarbeitung, Verbreitung, Verbesserung und Anwendung der Technik und Philosophie der Qualitätssicherung mit allen zweckmässigen Mitteln. Dies im Bestreben, die Qualität von Waren und Dienstleistungen zu verbessern, die Kosten zu senken und die Produktivität zu erhöhen. Die SAQ will unter anderem neue Methoden und Erkenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung durch Schriften, Zeitschriften sowie durch Vorträge und Tagungen verbreiten. Die Arbeitsgemeinschaft hat in der Schweiz rund 1000 Mitgliederfirmen, verteilt auf zehn Sektionen, wovon der grösste Teil aus dem industriellen Bereich stammt. SW

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-Verband (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich

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

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

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneider (HU) Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.
Redaktion française: Miroslav Halaba (MH), responsible; Catherine Chapuis (CH), Jean-Paul Fährndrich (JPF).

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

Ständige Mitarbeiter Schweiz deutsch: Claude Baumann (CB), Zürich; Claudio A. Engleloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eisinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peti Grandf (PG), Interlaken; Klaus Hölle (KH), Genf; Hanna Künzler (HK), Versico; Marianne Luka-Grossbacher (MLG), Bern; Elina Meyer (EM), Zürich; Michael Eling-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 (SRI) und Peter Miles (PM), Mailand: Günther Depas (GUED), New York: Claude Chatain (CC), Paris: Katja Hassenkamp (HAS), Sydney: Michael Scharenberg (MSS), Tel Aviv: Ronald Goldberg (GDB), Wien: Dr. Herbert Purtscher (HP).

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

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

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

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

WIRTSCHAFT

Hürlimann: Mehrheit an Rio-Märkten

Die Hürlimann-Gruppe übernimmt ab 1. Oktober von der Bourgeois Frères et Compagnie SA in Ballaigues VD die Cave Ray + Quellen Express AG in Diellikon ZH. Zu Cave Ray gehören neben einer Getränke-Grosshandelsabteilung die Wein- und Spirituosenfirma Divino sowie eine Kette von 16 Rio-Getränkemärkten, wie Hürlimann am Freitag mitteilte.

Die Rio-Abholmärkte sollen in eine Joint-venture-Gesellschaft mit Bourgeois Frères eingebracht werden, wobei Hürlimann die Mehrheit hält. Die Geschäftstätigkeit werde mit dem bestehenden Personal unverändert weitergeführt. sda

Neue Holdingstruktur bei Zweifel

Ab 1. Januar 1992 wurde für sämtliche Chips- und Snacks-Aktivitäten eine Holdingstruktur geschaffen. Die Zweifel Chips und Snacks Holding AG hält derzeit als Hauptbeteiligungen 100 Prozent des Aktienkapitals der Zweifel Pomy-Chips AG in Spreitenbach und 66 2/3 Prozent des Kapitals der ungarischen Zweifel Bakony RT in Budapest.

Die Zweifel Pomy-Chips AG hat ihren Umsatz im Geschäftsjahr 1991 um

8,5 Prozent auf 169,916 Millionen Franken gesteigert (Vorjahr 156,584 Mio Franken). Der Generalversammlung wird beantragt, vom Jahresgewinn von 2 437 100 Franken eine unveränderte Dividende von 100 Franken pro Aktie und pro Partizipationsschein auszuschiütten. Im Bereich Chips wurden im Berichtsjahr 15 966 Tonnen Kartoffeln verarbeitet und daraus 4 567 Tonnen Chips produziert.

1991 standen durchschnittlich 447 Mitarbeiter im Einsatz. Der Umsatz pro beschäftigte Person betrug 380 125 Franken (Vorjahr 362 462 Franken). r.

Roland AG baut neues Produktionsgebäude

Die altiegesessene Firma für Dauerbackwaren, die Roland Murten AG, erstellt an der Freiburgstrasse ein neues Produktionsgebäude. Betreits im Herbst 1993 soll die erste Etappe des 31-Millionen-Franken-Neubaus betriebsbereit sein.

Zur Vergrößerung seines Fabrikationsareals hat das 54-jährige Unternehmen Roland, zu dem seit geraumer Zeit auch die Firma Floridor SA (Avenches VD) gehört, am Standort Murten Land arrondiert. Für die Realisierung des Neubaus steht eine gesamte Landfläche von 20 000 m² zur Verfügung. Wie Direktor Guido Gross an der Grundsteinle-

– Zukunftssicherung der Firma Roland und der Marke Floridor;
– Rationellere Produktion, um für den kommenden europäischen Markt gerüstet zu sein;
– Öffnung neuer Exportmärkte. pd

Säntis produziert Agri-Natura-Joghurt

Die Säntis Holding AG bringt ab Herbst Milch und Milchprodukte unter dem Markenzeichen Agri-Natura/Gourmet mit Herz auf den Markt. Verarbeitet werden soll dazu Milch aus Integrierter Produktion (IP). Die Säntis Management AG, die Genossenschaft UFA und der Landverband St. Gallen haben kürzlich einen entsprechenden Vertrag unterzeichnet. Wie beim Säntis Milchverband St. Gallen-Appenzel zu erfahren war, soll das Projekt vorerst auf zwei Jahre befristet werden. Man geht davon aus, dass die Agri-Natura-Produkte nur einen relativ bescheidenen Käuferkreis finden. li

France

Arrière-goût de bouchon

Le coup de force des routiers et des agriculteurs français sur les routes de France a mis l'Europe en émoi. Les conséquences touristiques du plus grand bouchon routier depuis mai 68 pourraient prendre des proportions inattendues. La Suisse romande, de son côté, a regardé passer la déferlante hollandaise, allemande et belge qui a tenté de détourner le piège.

«C'est un travail de plusieurs années que les routiers français ont peut-être en train de ficher par terre. L'image de la France touristique pourrait mettre pas mal de temps à effacer les traces de ce coup dur», fulmine Claude Guinchard à la Maison de la France à Zurich. Tout semble lui donner raison et une certaine montée de la francophobie a déjà été notée en Angleterre où la presse n'a pas mâché ses mots.

La Suisse observe

La Suisse, elle, s'est contentée de regarder passer l'orage. Nombre d'automobilistes ont voulu contourner le piège tendu par les routiers en empruntant le réseau helvétique. En Valais, les caissiers du Grand-St-Bernard n'ont pas chômé et les hôteliers et restaurateurs situés sur le parcours ont souvent affiché complet durant le week-end. A Genève, plaque tournante du transit vers l'Espagne et le Sud de la France, peu de choses à signaler. Calme plat à la gare Cornavin où quelques trains seulement circulaient en direction de Lyon et Paris. Même constat chez les hôteliers et à l'office du tourisme: les bouchons n'ont semblé-t-il pas retenu les plus déterminés de tenter de traverser les mailles du filet.

Seul le centre d'accueil et d'information situé à la gare Cornavin a enregistré une activité inhabituelle. On y souligne cependant la difficulté à obtenir de la part des régions françaises des informations efficaces. Ainsi le cas de ces deux touristes Finlandais en route vers l'Espagne et qui, après avoir étudié toutes les alternatives, se sont finalement décidés à passer par l'Italie afin d'attraper un bateau pour l'Espagne...

On sait aussi que les voyageurs en cars ont été particulièrement affectés par la situation.

Indemnités

Mais après les bouchons, se posera le problème des indemnités consécutives aux annulations enregistrées. En France, la Fédération nationale de l'industrie hôtelière (FNIH) a demandé au gouvernement français des aides fiscales pour faire face à la crise provoquée par les routiers. La FNIH affirme que dans certaines régions, 60% des réservations n'ont pu être honorées.

Pour les clients qui avaient réservé des appartements et qui ont renoncé à partir ou qui ont perdu plusieurs nuitées avant d'arriver au but, il est fort probable qu'il devront trinquer. Seul le livret ETI et certaines cartes de crédit devraient être en mesure de couvrir l'annulation.

Or, paradoxalement, le pire pourrait se produire après la fin du mouvement de blocus. A ce moment-là, les vacanciers déferleront sur la région Rhône-Alpes et le déblocage pourrait se transformer en un nouveau blocage. Vivent les vacances!

Clin d'œil

Air-India dans le Guinness Book

Le «Guinness Book of Records» a reconnu l'effort important entrepris par Air-India d'août à octobre 1990 pour évacuer plus de 100 000 Indiens bloqués dans le Golfe suite à l'invasion du Koweït. Ce pont aérien appelé «Operation Airlift» fut effectué depuis Amman qui, par ailleurs, ne figure pas sur le réseau d'Air-India. En collaboration avec Indian Airlines, la compagnie a effectué 488 vols en 59 jours. La fréquence a progressivement été augmentée jusqu'à 15 vols quotidiens afin d'accélérer l'évacuation d'environ 3000 personnes par jour. Les appareils ont profité de ces navettes pour apporter sur place 12 000 bouteilles d'eau, des céréales, des médicaments et des couvertures. Au total 600 tonnes. Ce fait historique a été retenu par les responsables du livre Guinness des records et paraîtra dans l'édition de 1993.

JPF/sp.

Loisirs/Vacances

L'idiote du voyage, une histoire de touristes

Depuis une semaine, le rituel des migrations touristiques estivales bat son plein. La France bouchonne et les statistiques ont engagé le compte à rebours. Au milieu de tout ce remue-ménage, on trouve le touriste qui, comme on sait, a triste réputation. Sujet de mépris, de moquerie, d'indifférence ou de haine, l'idiote du voyage, c'est lui. L'ouvrage remarquable d'un sociologue français s'est interrogé sur le statut de cet idiot-là dans notre société.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Comme la terre était ronde, il a fallu qu'on se mette à tourner autour. Le tourisme était né et les ennuis commençaient. C'est, sommairement résumé, le diagnostic auquel aboutit Jean-Didier Urbain, professeur de sociologie à Paris qui a publié l'an dernier un excellent ouvrage intitulé sans ambiguïté: «L'idiote du voyage, quelques histoires de touristes». S'il est vrai que la bibliographie dans ce domaine est imposante, le livre de Jean-Didier Urbain pose néanmoins très habilement les questions les plus fondamentales: pourquoi s'éloigner, pourquoi vouloir rencontrer d'autres êtres, ailleurs, toujours plus loin, et comment les approcher? A l'heure de la vague déferlante des départs en vacances, ces réflexions méritent bien un petit détour.

Le touriste et le voyageur

«Tourist or not tourist?». C'est en effet bien là la question. Depuis que l'homme voyage pour son plaisir, le touriste est un héros complexe et complexe, qui s'interroge et modifie sans cesse son image. On l'exploite, on le canalise et parfois même on le coupe totalement de la réalité locale. La mondialisation du loisir ne change rien à l'affaire et le voyageur d'agrément demeure un homme problématique, généralement mal dans sa peau, méprisé, manipulé, malmené, presque en état de délinquance. Malvenu chez les pauvres, envahissant chez les riches, maladroit, inconvenant, superflu, pollueur, le touriste est devenu l'idiote du voyage le jour même où il a remplacé le voyageur.

Car le touriste n'appartient pas à la famille des voyageurs, cette race de seigneurs qui s'en allaient découvrir le monde, ces explorateurs qui, eux, savaient la vivre dans son jus, l'aventure!

Le touriste, lui, est un bâtard. La différence entre lui et le voyageur est justement la clé de voûte au mépris antitouristique largement répandu dans nos sociétés. Le touriste ne «voyage» pas. Adepte des «circuits», il ne fait que «circuler».

Cela a suffi à faire de lui un mauvais voyageur, un nomade aux pieds plats, explique Jean-Didier Urbain. En fait,



Le touriste: un voyageur ridicule?

Photo Keystone

explique-t-il, l'antagonisme entre touriste et voyageur n'a cessé au fil des temps d'inspirer les comportements des vacanciers qui se résument par le désir de ne pas faire comme les autres, d'aller ailleurs que les autres, bref de ne pas «faire touriste» justement. A ce propos, les slogans publicitaires sont le plus souvent très explicites: «Voyages hors des hordes» ou «Avec Jumbo, vous faites votre voyage. Pas celui des autres!».

Le touriste et son double

Une des thèses de cet ouvrage est de montrer l'émergence d'un mépris antitouriste qui s'est développé presque par tradition et qu'il ne faut pas prendre à la légère. C'est ce mépris et qui va jusqu'à conduire le touriste à détester le touriste et donc à se mépriser lui-même! Car s'il est un personnage que le touriste ne supporte pas, c'est bien le touriste. Son double le hait, lui donne la chair de poule. Tout pour ne pas être comme ça! En réalité, ce mépris a été un facteur essentiel de diversification du tourisme, tant au niveau des destinations que du comportement.

Le phénomène, bien évidemment, n'a pas échappé aux promoteurs de l'industrie du voyage. C'est ainsi qu'aujourd'hui, paradoxalement, le discours de promotion touristique, pour être efficace, doit être anti-touristique. La publicité utilise à cet égard toutes les

ressources pour attiser ce sentiment de rejet et part d'un principe fort simple: «Ne dites pas à un touriste qu'il est un touriste: il le prendra mal et il ne viendra pas.» A preuve le slogan sans équivoque d'un voyageur: «Je veux bien payer 3390 francs, mais pas être 3390!»...

Le retour au quotidien

Source de destruction pour les uns, de plus-value pour les autres, c'est bel et bien le tourisme dans son ensemble qui soulève l'équivoque et le doute. A cet égard, les exemples foisonnent. Dans le catalogue de l'été 1981, la devise d'un voyageur s'exprimait ainsi: «La Grèce nous appartient.» En 1989, changement de ton: «La Grèce vous appartient. Chypre aussi.» On le voit, de «nous» à «vous», la devise ne change pas. C'est toujours le même fantasme de possession du monde qui préside aux destinées du tourisme.

Un autre point sur lequel insiste ce livre est le retour du touriste au monde du travail. Un retour qui ne signe pas la fin du tourisme qui est en nous, bien au contraire. Nul doute en effet, explique Jean-Didier Urbain, que les expériences touristiques imprègnent sans cesse davantage notre vie de tous les jours. Ce de gestes et de pratiques issus du nomadisme vacancier infiltrent la société sédentaire! Les sociologues notent par exemple qu'en une trentaine d'années, le

tourisme de masse a eu une grande influence sur les pratiques alimentaires des nations, provoquant l'introduction dans les menus les plus ordinaires des restaurants de nourritures nouvelles comme la pizza, les spaghetti, l'artichaut, le melon ou encore les vins de Méditerranée.

L'idiote réhabilité

«Finalement, faut-il tuer les touristes?». Même avec humour, cette question a bel et bien été posée, explique Jean-Didier Urbain. Condamné ou manipulé, le touriste est toujours mis à mort d'une certaine façon. Pourtant, insiste l'auteur, sans prétendre l'investir soudain de qualités insoupçonnées, le touriste n'est pas si idiot que cela. Il viendrait peut-être aussi de reconnaître à ce voyageur particulier, outre ses utilités évidentes (économiques, politiques, culturelles), une certaine intelligence du voyage, une diversité de comportements, de territoires et de mobilités.

Mais la question reste en suspens: «Qui est le touriste? Un intrus? Un envahisseur? Un voyageur innocent? Un idiot? Comme l'explique Jean-Didier Urbain, cette question n'est jamais vraiment posée. Son ouvrage tente en tous les cas de comprendre un peu ce héros ambigu.

«L'idiote du voyage», Jean-Didier Urbain, Plon

Touristorial

L'accueil se lève à l'Est



La libération des pays de l'Est n'a pas suscité de raz-démarré sur les plages du tourisme européen! Suite aux premiers passages euphoriques des frontières de la liberté, prenant réellement des allures d'évasion, d'aucuns s'attendaient à un déferlement de ces nouveaux citoyens européens de cœur sur les routes de l'Ouest. Il a fallu déchanter. Et c'est tant mieux comme ça! Car l'engouement pour admirer la belle vitrine des pays libres a eu tôt fait de vider les poches de ces nouveaux consommateurs, des poches pourtant pleines. Mais de couronnes, de lei, de glosyts et autres forints... seulement! Après la voiture et les gadgets électroniques, resterait-il quelque argent pour les vacances, autre produit coûteux de la société de consommation en économie libre?

Certes, le potentiel des nouveaux marchés touristiques des pays de l'Est, soudain totalement libérés, s'avère, en froide théorie de marketing, très impressionnant. A l'heure où le tourisme européen s'évertue à imaginer des attractions ori-

ginales et des produits pointus et attractifs, après des décennies de banalisation, voici que s'annonce une nouvelle clientèle qui demande à tout voir, à tout essayer, à tout acheter. Quelle aubaine! La réalité est bien différente. Si les cars de touristes tchèques et hongrois, notamment, déversent quotidiennement leur cargaison de voyageurs ébahis et curieux dans les grandes places touristiques du continent, cela ne signifie pas encore que la partie est gagnée. En particulier pour la clientèle individuelle. Et pour cause. Alors, à l'Est, vraiment rien de nouveau?

La situation, elle, est bien nouvelle: il s'agit, pour des pays de traditions touristiques et à niveau de vie élevé, comme la Suisse, la France et l'Italie, de revoir tout à coup résolument leurs habitudes de calcul et de s'adapter au pouvoir d'achat – dérisoire – de cette nouvelle classe de chaland. De surcroît, à l'exercice politico-commercial pur, vient se greffer, un cran au-dessus du débat, la nécessité de réinventer certaines formes d'accueil. Car le problème ne réside pas seulement dans la capacité d'offrir des produits de vacances à des gens pour lesquels un repas au restaurant de quatre personnes équivalait peu ou prou à un mois de salaire, mais de créer tout le processus

d'information, de promotion et d'assistance nécessaire pour les vendre. Ceci dans un esprit d'accueil qui, une fois n'est pas coutume, reprend son sens humaniste. En obligeant la gent touristique à retourner à ses chères études pour réussir l'approche d'un nouvel «homo touristique» ayant peu d'argent mais un cœur d'or, et réapprendre, à son égard, les vertus de l'hospitalité (qui consiste à accueillir les gens de façon désintéressée)...

La France, point de mire des rêves d'évasion des touristes de l'Est, a pris les devants et fait connaître récemment quelques-unes des mesures prises pour les accueillir: mise en place de bureaux d'accueil sur les autoroutes, édition de documents rédigés dans les langues des pays de l'Est, recrutement d'agents parlant ces langues par l'Office du tourisme de Paris, mise en place dans cette ville d'une politique de prix proposant 140 hôtels à des tarifs situés entre 65 et 200 FF par personne la chambre double ou triple (classe Tourisme, un ou sans étoile), publication de listes de campings consentant des réductions spéciales, d'établissements recevant des jeunes et de propositions d'hébergement chez l'habitant, forme d'accueil conviviale particulièrement recherchée par les ressortissants de l'Est. Ces

initiatives attestent incontestablement de la volonté de mettre un appareil touristique au service d'hôtes aux possibilités et aux besoins spécifiques.

Nous aimerions voir en Suisse – pays référence en matière d'accueil, n'est-ce pas? – se développer un semblable état d'esprit. Pourquoi ne pas considérer l'effort financier à consentir en pareil cas comme une forme de publicité, de relations publiques ou de patronage? Les possibilités ne manquent pas au niveau d'un office du tourisme, de son hôtelier et de sa parahôtellerie: demi-tarif (comme pour les rentiers AVS, les étudiants), bons d'entrée gratuits, informations personnalisées, cadeaux d'accueil, établissement spontané de produits forfaitaires «sur mesure» totalement adaptés au budget vacances de cette clientèle, etc. Une telle politique pourrait s'avérer un investissement pour l'avenir, lorsque les revenus moyens des Européens de l'Est se seront rapprochés de ceux de l'Ouest. Mais c'est naturellement aujourd'hui qu'il faut produire l'effort. Un effort d'humilité, d'humanité et d'hospitalité: trois «h» pour que le tourisme s'appelle Est(t)poir

José Seydoux

Yverdon-les-Bains

Lifting promotionnel

Tiré à 50 000 exemplaires, rédigé en français, en allemand, en italien et en anglais, un nouveau document promotionnel en faveur d'Yverdon-les-Bains; vient de sortir de presse. De nombreuses photographies, signées *Martine Cholet* et *Pierre Michel*, proposent aux futurs touristes un panorama complet des possibilités offertes par la 2e ville du canton de Vaud.

L'ancien prospectus datait d'une dizaine d'années. Il était donc largement dépassé, tant par les images que par les propositions. «Le thermalisme a pris un essor considérable, le Grand Hôtel des Bains, plusieurs nouveautés comme le développement du Centre d'information nature de Champ-Pittet, sont venus se greffer sur les anciennes activités», souligne *Michel Ruchat*, directeur de l'office du tourisme.

Ce nouveau document intitulé «Invitation au bonheur de vivre» compte 16 pages d'un format 21 x 21 cm. «Au travers de son titre, qui reflète l'image et les sentiments que ressentent nos hôtes, dans la cité thermale, ce prospectus doit donner envie de découvrir cette ville à la campagne où règne une ambiance de convivialité, d'échanges et de découverte et cela dans un climat et un environnement naturel préservés», a encore dit M. Ruchat, lors de la présentation de ce nouveau document qui sera distribué en Suisse et à l'étranger, dans certains salons, foires ou manifestations touristiques. RJ

Villars

Le taureau par ...le golf

Soucieux de s'attacher durablement et affectivement le segment de clientèle particulier que constituent les golfeurs, l'Hôtel Le Bristol (4 étoiles), à Villars, a choisi la voie de l'engagement direct en devenant partenaire d'un événement en propre: le CIS Golf Trophy, en collaboration avec les Clubs Intersport et Charisma Hotel-Management. Une formule audacieuse et originale mais apparemment couronnée par le succès...

Cette façon de prendre le taureau par ...le golf s'est en effet récemment concrétisée par la réussite d'une première édition réunissant plus de 70 concurrents et concurrentes en provenance de toute la Suisse. A la tête de l'Hôtel Le Bristol, *Franz et Ute Gillieron* ont également pu accueillir à cette occasion, avec le concours de *Gilbert Brémi*, directeur de l'Office du tourisme de Villars, différentes personnalités de l'hôtellerie et du tourisme, dont *Mathias Adank*, directeur de l'Office national suisse du tourisme à Milan.

Conçu comme un «produit», dans le meilleur sens marketing du terme, la compétition se trouve également entourée d'éléments complémentaires, à même de motiver d'autres partenaires et d'assurer ainsi l'avenir à long terme du rendez-vous. JCK

Événementiel

La bible «Fêt'Art/Kultur(s)pass»

Dans notre monde mouvementé, le sens de la fête existe, encore faut-il être en mesure de l'organiser et de l'exalter! C'est pourquoi paraît, pour la troisième fois, l'ouvrage de références, de trucs et d'idées «Fêt'Art/Kultur(s)pass», la bible bilingue de l'événementiel.

Cet ouvrage un peu fou, fou, fou comporte 4 chapitres étoffés de 220 pages, assortis d'un abécédaire de la bombe de A à Z, gavés par plus de 2000 adresses. Dans cette jungle chatoyante du divertissement hétéroclite, on trouve des milliers d'idées pratiques, peu coûteuses, originales, inattendues, classiques ou excentriques. Avec du français en résumé dans l'allemand et de l'allemand en résumé dans le français...

Pour le chef d'entreprise aux aguets, le cycliste blasé ne sachant plus où pédaler, le responsable du personnel traumatisé par le sôpber de fin d'année et ses 280 convives, l'inconduite de la nuit, la famille en quête de promenades médiévales, bref pour tous ceux-là le «Fêt'Art» reste l'outil de référence.

Commande à adresser à Fêt'Art, Jean-Théo Aebly, 1782 Belfaux. Prix: Fr. 39.- (par abonnement) ou Fr. 46.- (à l'exemplaire). JS

Promotion touristique

En 1991, l'Europe a perdu temporairement 28% de sa clientèle américaine et canadienne et 18% de la japonaise, de l'asiatique et de l'australienne. En revanche, en 1992, les chiffres se rapprocheront de ceux de 1990, année record. A condition de ne pas négliger la promotion qui attire ces visiteurs bienvenus. Le Vieux Continent s'y emploie.

ANDRÉ PATER, BRUXELLES

La Commission européenne du tourisme (CET) regroupe depuis 1948 les organismes nationaux de tourisme de 24 pays d'Europe de l'Ouest dont ceux de la CEE et de l'AELE. Depuis sa création, elle est chargée d'assurer la promotion conjointe de la destination Europe sur les marchés des autres continents. Ses membres estiment en effet que si la commercialisation appartient essentiellement à l'industrie, pour le bénéfice d'intérêts privés variés, la promotion a besoin par contre d'être orientée par les organismes nationaux dont l'objectivité est assurée.

L'intérêt de ces derniers organismes est cependant de s'appuyer sur des partenaires professionnels pour aboutir à des propositions concrètes de voyages. L'association entre secteurs publics et privés pour la promotion est d'ailleurs une tendance croissante en temps de crise. C'est quand les fonds diminuent que l'industrie est prête, paradoxalement, à dépenser davantage pour sa publicité, à condition que l'on soit en mesure de lui faire des propositions valables. Parmi les chiffres intéressants que nous a communiqués *Robert Hollier*, directeur exécutif de la CET, retenons l'exemple du principal client touristique de l'Europe, les Etats-Unis. Sur un total de 1300 millions de dollars dépensés en publicité touristique, tant par le marché intérieur que par le reste du monde, la part de l'Europe est d'environ 6% qui se partage en 30 millions donnés par les offices nationaux et la CET et 50 millions fournis par les transporteurs et les tours-opérateurs.

La CE associée

Depuis quatre ans, la Direction générale XXIII de la CE s'est associée à ces actions pour des montants encore relativement modestes, de l'ordre de 300 000 à 600 000 Ecus, mais très utiles pour attirer les concours de l'industrie, notamment

Montreux-Oberland bernois

Véritable épine dorsale touristique entre les rivages du Léman et les stations du Pays-d'Enhaut et de l'Oberland, le chemin de fer Montreux-Oberland bernois a encore accru le nombre de voyageurs transportés en 1991.

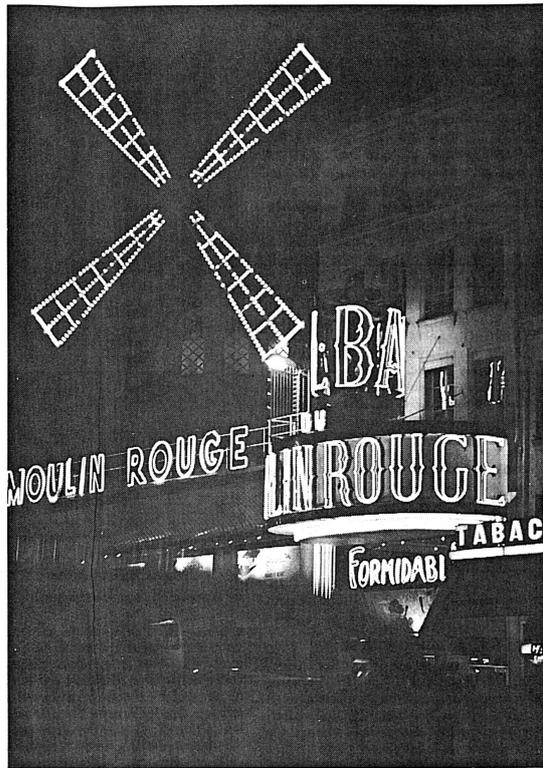
2 648 265 personnes ont en effet recouru au service des trains de la compagnie que dirige *Edgar Styger*, contre 2 277 527 personnes de l'année précédente, soit une progression de 71 738 unités. Des résultats qui constituent un véritable antidote à la sinistrose et qui ont logiquement suscité la totale approbation des actionnaires réunis la semaine dernière en assemblée générale à Lenk, sous la présidence de *Jean-Jacques Cevy*.

Verbier

Verbier a inauguré son nouveau golf, un 18 trous. Cette réalisation donne à la station un indiscutable standing, si ce n'est déjà fait. Ce parcours intéressant directement les hôteliers de la région. D'ailleurs le nombre de nuitées a déjà augmenté depuis l'ouverture du golf il y a un mois. D'autre part, les principaux hôtels vont pratiquer le «tout compris» avec entrée au golf à la clé.

Selon *Marcel Nicollier*, président du Golf Club de Verbier, la clientèle qui pratique ce genre de sport est d'abord une clientèle d'hôtels. «L'hôtel de classe est le profil idéal pour les golfeurs», note pour sa part *Robin Gordon*, de l'Of-

Coup de pub européen



De Paris à Berlin, en passant par Venise ou Lisbonne, la variété de la culture européenne est exotique aux yeux des touristes d'outre-mer. Photo Comet

ment pour des campagnes d'automne prônant le tourisme hors-saison.

Les concours des services de la DG XXIII est également précieux pour mener à bien des études, que ce soit sur les «incentives», sur le marché du 3e âge ou sur des sujets spécifiques tels que la clientèle australienne. Cette connaissance plus détaillée, permettant une segmentation sélective, est la clé du marketing. Ainsi, aux Etats-Unis et au Canada, l'effort de promotion tend à

évoluer des grandes métropoles vers les villes d'importance moyenne moins pénétrées par la renommée de l'Europe. La CET agit comme annonceur dans les grands quotidiens de 17 villes aux Etats-Unis et dans les magazines à diffusion générale au Canada.

Nouvelle cible

Si aux Etats-Unis l'héritage culturel commun est un thème naturel, c'est l'in-

verse au Japon où la différence devient exotisme, une notion soutenue par la notoriété des produits de luxe européens. Comme nouvelle cible de ses prochaines campagnes au Japon, la CET a choisi les femmes de 40 ans et plus. Accessibles par les magazines de mode à grand impact, elles constituent un segment de marché influent et en forte croissance. A noter qu'un sondage, effectué en mars par le Japan Travel Bureau, avait annoncé le retour en force des Japonais en Europe ce printemps. Les voyageurs ayant réservé à l'étranger pour avril/mai devraient avoir progressé de 21% sur 1991 et de près de 10% sur l'année précédente. Pour l'Europe l'accroissement annoncé était de 62% par rapport à 1991, un ordre de grandeur valable notamment pour la Suisse.

En ce qui concerne la communication, trois types d'actions prédominent les relations publiques, la publicité et la promotion commerciale. Cette dernière prend la forme de bourses professionnelles et de participations aux congrès et salons locaux. En février/mars, 8000 agents de voyages ont ainsi été rencontrés dans 27 villes des USA. Des actions similaires ont été ou seront menées au Canada, au Mexique, au Japon, en Amérique du Sud, en Australie, en Corée et à Hong-kong.

Suppléments illustrés

La publicité coûte cher: un million de dollars au printemps et un demi-million à l'automne pour les suppléments illustrés «Your invitation to Europe» que la CET encarte deux fois par an dans le «New York Times», le «Chicago Tribune» et le «San Francisco Examiner». Enfin, les relations avec la presse prennent toutes les formes possibles: «newsletters», «press kits», éditoriaux et conférences.

Pour tout cela, la CET dispose d'un budget propre de 1,14 million d'Ecus que compléteront plus de 4 millions d'Ecus provenant des professionnels. Elle a proposé à la CEE, qui de son côté disposera pour l'automne de 750 000 Ecus, un nouveau plan d'actions élaboré en fonction des recommandations des experts sur le terrain. A moyen terme, la CET a préparé un programme triennal d'activités comportant des budgets en accroissement régulier. Une bonne manière de défendre la première place du tourisme mondial détenue par l'Europe. JCK

Montreux-Oberland bernois

La bonne voie en attendant le 3e rail

Véritable épine dorsale touristique entre les rivages du Léman et les stations du Pays-d'Enhaut et de l'Oberland, le chemin de fer Montreux-Oberland bernois a encore accru le nombre de voyageurs transportés en 1991.

2 648 265 personnes ont en effet recouru au service des trains de la compagnie que dirige *Edgar Styger*, contre 2 277 527 personnes de l'année précédente, soit une progression de 71 738 unités. Des résultats qui constituent un véritable antidote à la sinistrose et qui ont logiquement suscité la totale approbation des actionnaires réunis la semaine dernière en assemblée générale à Lenk, sous la présidence de *Jean-Jacques Cevy*.

Verbier

Verbier a inauguré son nouveau golf, un 18 trous. Cette réalisation donne à la station un indiscutable standing, si ce n'est déjà fait. Ce parcours intéressant directement les hôteliers de la région. D'ailleurs le nombre de nuitées a déjà augmenté depuis l'ouverture du golf il y a un mois. D'autre part, les principaux hôtels vont pratiquer le «tout compris» avec entrée au golf à la clé.

Selon *Marcel Nicollier*, président du Golf Club de Verbier, la clientèle qui pratique ce genre de sport est d'abord une clientèle d'hôtels. «L'hôtel de classe est le profil idéal pour les golfeurs», note pour sa part *Robin Gordon*, de l'Of-

ce rail de manière à permettre le passage sans transbordement des convois à voie métrique.

Le dossier continue à avancer à grands pas et une récente séance avec M. *Fagagnini*, vice-directeur de l'OFT, a permis d'obtenir confirmation que l'Office fédéral des transports est d'accord de soumettre aux Chambres fédérales une participation de 30,5 millions de francs. Le projet figure en outre au programme des six cantons concernés. La volonté d'assurer la continuité dans les discussions relatives au financement a par ailleurs conduit à créer la société Golden Pass SA. Le but à atteindre est de réunir, sur la base d'une souscription publique, un montant de 6 millions de francs privés.

C'est sur ce terrain fertile que devrait venir se concrétiser le projet de liaison directe Golden Pass Montreux-Interlaken-Lucerne par la pose d'un troisiè-

me rail de manière à permettre le passage sans transbordement des convois à voie métrique.

Le dossier continue à avancer à grands pas et une récente séance avec M. *Fagagnini*, vice-directeur de l'OFT, a permis d'obtenir confirmation que l'Office fédéral des transports est d'accord de soumettre aux Chambres fédérales une participation de 30,5 millions de francs. Le projet figure en outre au programme des six cantons concernés. La volonté d'assurer la continuité dans les discussions relatives au financement a par ailleurs conduit à créer la société Golden Pass SA. Le but à atteindre est de réunir, sur la base d'une souscription publique, un montant de 6 millions de francs privés.

Un élément nouveau, important, est également récemment intervenu sur le plan technique: l'entreprise Talgo de Madrid, consultée en accord avec l'OFT pour établir une estimation des coûts de six compositions à écartement variable, a finalement renoncé à fournir une offre, compte tenu de la différence d'écartement et des particularités du Golden Pass. Aux yeux de M. *Styger*, ce fait confirme que la solution du 3e rail s'avère toujours la plus économique. Techniquement réalisable, elle est également sans préjudice pour l'environnement, n'entraînant aucune emprise nouvelle sur le territoire. De surcroît, l'option 3e rail ne nécessite pas de changement de locomotives (bicourant) et est prouvée financièrement raisonnable et de bonne rentabilité. JCK

MELI-MELO

Guide suisse des terrains de golf

Le premier guide suisse des terrains de golf vient d'être publié à l'intention des golfeurs et des prestataires de services touristiques. Edité en collaboration avec l'Association suisse de golf et l'ONST, ce nouveau magazine d'une centaine de pages donne toutes les informations voulues sur la quarantaine de terrains de golf que compte notre pays et qui sont pour la plupart aménagés à proximité d'une ville ou d'une station. La présentation et les illustrations sont assorties de renseignements touristiques divers, de suggestions pour le choix d'un hôtel ou d'une bonne table. Le Guide officiel des clubs de golf en Suisse 1992 est disponible en français, allemand et anglais. Diffusion gratuite par l'ONST au moyen d'une carte postale. JPP

Dix-huit trous pour les hôteliers

fice du tourisme qui va miser à fond sur ce nouvel atout.

Pour sa part, *Jacques Bessard*, le patron de l'Hôtel du Grand Combin, précise: «Le golf ne sera pas une panacée pour secouer notre tourisme estival, mais ça va aider. Il suffit de voir ce qui se passe dans les pays qui nous entourent. Les hôteliers de la station vont mettre au point, surtout pour l'an prochain, des semaines de vacances à forfait, selon la formule du tout compris, avec le golf à la clé.»

Plus de huit millions de francs ont été investis dans le nouveau parcours. Verbier disposait déjà depuis quelques années d'un premier 18 trous de dimensions modestes. Il a fallu pour réaliser le

nouveau golf convaincre 160 propriétaires de 250 parcelles situées en pleine zone d'avalanche, donc impropres à la construction. Verbier n'a rencontré aucune difficulté, sur le plan écologique, pour réaliser son parcours, alors que l'état se resserre partout ailleurs en Valais.

Fait intéressant à relever: le système d'arrosage du green est jumelé à la formation de neige artificielle pour l'hiver. Plus de 700 000 francs ont été investis dans cette formule originale sur le plan suisse.

Malgré les problèmes que le golf pose dans plusieurs régions du Valais (Grimisuat, Sion, Sierre, Zermatt), le canton espère pouvoir offrir, dès l'an 2000, six parcours de golf 18 trous à ses hôtes. TH

Départs

Les handicapés font partie du voyage

Partir en vacances pour sortir du train-train, rencontrer d'autres gens et découvrir de nouveaux horizons: il n'y a pas que vous ou moi que cette envie dérange. Les personnes handicapées aussi veulent faire partie du voyage. Elles sont toujours plus nombreuses à surmonter les obstacles pour répondre à l'appel du large. Ce marché en augmentation demande des connaissances spécifiques approfondies.

CATHERINE CHAPUIS

Une assistante sociale cherche une ferme avec des chevaux pour accueillir une jeune handicapée mentale en vacances, des parents âgés se renseignent sur les possibilités de voyager pour la première fois avec leur enfant en chaise roulante... Depuis mi-mai dernier, date de son ouverture officielle, l'agence spécialisée Thomy's Travel Service à Bremgarten près de Berne est submergée de demandes d'informations de handicapés. Aucune n'a encore abouti à une réservation.

Thomas Bûrgin, le patron, un globe-trotter en fauteuil électrique, ne s'en étonne guère: les voyages des personnes handicapées demandent un plus grand travail de préparation. Pour s'en sortir financièrement, il compte sur son emploi à mi-temps aux PTT et sur les clients non-handicapés qui lui ont déjà réservé une quarantaine d'arrangements. «Les voyages pour handicapés ne représen-

tent pas un commerce très lucratif», reconnaît-il en souriant.

Plus de détails

Les voyages des invalides nécessitent des informations détaillées, plus de recherche, donc plus de temps. Il ne suffit pas, par exemple, de savoir que la porte d'une chambre d'hôtel est large de 80 cm. Suivant la manœuvre à effectuer pour y parvenir (par exemple un virage trop serré), la chambre restera inaccessible au client en fauteuil roulant. En outre, les alentours de l'hôtel sont aussi importants que le bâtiment lui-même pour un séjour réussi. «Je connais par exemple un hôtel merveilleusement adapté aux fauteuils roulants au Kenya, mais son environnement est hostile», indique Thomas Bûrgin.

Penser à ces détails d'importance, c'est une question d'habitude. Voilà pourquoi il existe des agences de voyages spécialisées, comme Tamam-Reisen à Winterthur, Serei-Vacances à La Chaux-de-Fonds ou Metropolis Voyages à Genève. Une de leurs priorités est de permettre aux handicapés de voyager individuellement. Jusque-là, ceux-ci n'avaient accès qu'aux vacances en groupe mises sur pied par des institutions.

Presque pas de limites

Aujourd'hui, la seule limite aux voyages des invalides est encore celle de la communication avec les valides. «Quand ils ont découvert les voyages», explique René Mörgele, directeur de Ta-

mam-Reisen, «ils ne veulent plus retourner deux fois au même endroit. La première année à Bali, la deuxième en Amérique du Sud, puis en Amérique du Nord et en Nouvelle-Zélande...» Malheureusement, ces touristes inhabituels sont parfois confrontés à l'incompréhension des clients traditionnels. «Je connais le cas d'une agence allemande qui a été obligée de rembourser des clients gênés par la présence d'un groupe de handicapés sur leur lieu de vacances», raconte Thomas Bûrgin.

Voyages trop chers

Le prix des voyages pour les personnes invalides reste malheureusement un obstacle sinon insurmontable, du moins décourageant. Trop souvent, seuls les hôtels de catégorie supérieure font l'effort de s'adapter aux chaises roulantes. L'occasion est rare de pouvoir loger à bon compte dans une auberge ou chez l'habitant. En France, les Gîtes ruraux ont eu une initiative intéressante: ils ont recensé 73 adresses de vacances dans un guide des «Gîtes accessibles à tous» à l'intention des handicapés.

La nécessité de trouver parfois une personne accompagnante augmente aussi le prix de l'arrangement, à moins de trouver des subventions. Généralement, l'accompagnant est bénévole mais son voyage est offert. Parfois, il contribue lui-même à une partie des frais.

Tamam-Reisen collabore étroitement avec Mobility International qui tient une liste de personnes prêtes à accompagner un handicapé en vacances. «Nous donnons la liste à notre client, il contacte directement quelqu'un et s'arrange avec lui sur les conditions financières», explique M. Mörgele.

Pour Thomas Bûrgin, le bénévolat n'est pas la solution idéale. «Je préférerais payer les accompagnants pour que s'installe une relation d'affaires», affirme-t-il. Pourtant, il ne voudrait pas que ces frais supplémentaires soient à la charge de la personne handicapée. C'est pourquoi il envisage de trouver des sponsors privés pour le pool d'accompagnants qu'il a l'intention de créer.

Chez Serei-Vacances, les aides reçoivent en plus une formation de deux jours: ergothérapie, psychologie, travail administratif au programme. Cette précaution entraîne des frais supplémentaires qui se répercutent sur le prix du voyage, selon la responsable Michèle Evard.

Manque de formation

Les particuliers du tourisme des handicapés retiennent souvent le commun des agents de voyages, bien mal armé pour affronter ce marché complexe. Il évitera peut-être, par gêne, des questions primordiales: Êtes-vous capable de vous débrouiller seul? Pourriez-vous passer des toilettes de Zurich à Los Angeles?



Aujourd'hui, seul le prix du voyage pourrait encore retenir les handicapés de partir au bout du monde. Photo Keystone

Il manque dans la formation actuelle un cours sur le tourisme des handicapés, selon René Mörgele. L'école de tourisme d'Aarau a décidé de faire venir un employé de Tamam-Reisen pour informer ses étudiants durant une heure. «Une heure dans toute une formation, ce n'est toutefois pas assez», regrette le directeur de l'agence.

A tous les niveaux du tourisme d'ailleurs, la formation serait utile. «Les employés des hôtels ne connaissent parfois même pas leur bâtiment», se plaint André Braichet, rédacteur à l'Association suisse des paralysés et touristes en chaise roulante. Il s'est trouvé lui-même confronté à Interlaken à des employés incapables de lui indiquer le bon chemin pour atteindre la salle à manger en évitant les escaliers.

Marché en augmentation

La Suisse ne connaît pas le nombre exact de sa population invalide. Au niveau mondial, les handicapés représen-

tent 10% de la population, selon l'Office mondial de la santé. De plus en plus, ces hommes et ces femmes ont l'occasion de travailler et donc de gagner de l'argent. La mentalité aussi évolue. Dès à présent, le tourisme doit compter avec eux. De nombreux efforts sont encore à faire: la gratuité des voyages pour les accompagnants, l'abandon de certaines formalités administratives trop contraignantes, la formation des gens du tourisme, l'adaptation de l'infrastructure, des brochures plus explicites, etc.

L'année dernière, Tamam-Reisen a réservé des voyages pour environ 400 clients handicapés. Serei-Vacances pour 600, sans compter les clients des autres agences ou des institutions. Ces chiffres augmentent à mesure que l'offre touristique s'améliore. «Chaque handicapé part généralement avec au moins une autre personne, imaginez le marché auquel se ferment les hôtels et diverses entreprises touristiques qui ne s'adaptent pas aux chaises roulantes!» conclut M. Mörgele.

La Suisse à la traîne

En ce qui concerne l'adaptation au tourisme des invalides, la Suisse est à la traîne des autres pays d'Europe, s'accordent à dire les agents spécialisés. Aucun règlement d'application n'oblige par exemple les promoteurs immobiliers à construire des hôtels accessibles aux chaises roulantes!

René Mörgele de Tamam-Reisen ne tient pas sa colère quand il explique qu'on a entièrement revu le concept du S-Bahn zurichois sans penser aux handicapés. Il n'existe en outre dans toute la Suisse qu'une seule voiture de location équipée spécialement pour les invalides, dit-il.

Les CFF font pourtant, eux, de nombreux efforts et chacun le reconnaît. 106 gares sont maintenant équipées pour accueillir les invalides, plus 29 dans les compagnies privées. Le mobilité des CFF, qui a reçu une distinction internationale, permet de soulever aisément des fauteuils roulants de plus de 200 kilos. Tous les Intercity et la plupart des trains directs comportent des voitures dotées de compartiments pour fauteuil roulant. En outre, une voiture spéciale peut être

louée depuis l'été dernier par des groupes de voyageurs en chaises roulantes.

Le trafic régional pose encore des problèmes, selon M. Mörgele. Mais surtout, la coordination ne fonctionne pas toujours. Ainsi, les handicapés valaisans qui participaient à l'assemblée des délégués de l'Association suisse des paralysés ont été oubliés à la gare de Lausanne et encore une fois à celle de St-Gall, selon André Braichet. Même si ça fonctionne, ça ne laisse pas beaucoup de place à la spontanéité. Reporter son départ d'une heure ou deux sans avertir le personnel des CFF et c'est toute l'organisation qui s'effondre, explique Thomas Bûrgin de Thomy's Travel Service.

A l'aéroport aussi, c'est surtout un problème humain qui se pose. «On avertit le personnel plutôt trois fois qu'une et il est encore tout surpris de nous voir arriver avec des chaises roulantes», relève Michèle Evard de Serei-Vacances à La Chaux-de-Fonds.

Thomas Bûrgin a peut-être raison: «Les barrières du voyage sont avant tout celles de la communication entre valides et invalides!» CH

Chemins de fer allemands

Le demi-prix fait école

L'abonnement demi-prix des CFF fait école. A partir du 1er octobre prochain en effet, les chemins de fer allemands (DB) ainsi que l'ancienne compagnie est-allemande mettront en vente des abonnements de train permettant d'acquiescer des billets à moitié prix.

Dès le 1er octobre prochain, les membres du club automobile écologiste allemand VCD verront enfin l'une de leurs vieilles requêtes aboutir. A cette date en effet, des abonnements de train valables une année seront mis en vente au prix de 220 DM (soient 200 francs). Ces cartes non transmissibles permettront d'acquiescer à moitié prix des billets sur l'ensemble du réseau ferroviaire allemand, exception faite cependant des lignes de banlieue.

Les jeunes et les étudiants jusqu'à 26 ans, ainsi que les retraités ne paieront leur abonnement que 110 DM. Pour les jeunes en dessous de 17 ans, le prix de la nouvelle carte sera de 50 DM. Avec l'introduction de cet abonnement, diverses offres spéciales tels que notamment les abonnements seniors et juniors seront toutefois supprimés, ont indiqué les DB. ats

Wagons-Lits

Offensive sur les voyages d'affaires

La Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme (CIWLT) est devenue aujourd'hui une sorte d'entreprise générale dans les secteurs des voyages, de l'hôtellerie, de la restauration et de la location de voitures. En Europe, la compagnie entend détrôner American Express de sa place de leader mondial du voyage d'affaires.

L'année dernière, Wagons-Lits a réalisé un chiffre d'affaires de 91 milliards de francs belges (environ 4 milliards de francs). Près du tiers a été apporté par la filiale Eurest (restauration collective). 26% ont été produits par le secteur des voyages d'affaires, 16% par l'hôtellerie, 13% par la location de voitures (Europcar) et 12% seulement par le domaine original des chemins de fer (wagons-lits et restauration).

Repris par Accor

A la fin de l'année dernière, Wagons-Lits a été reprise par la chaîne hôtelière française Accor. Cette dernière offre près de 215 000 chambres dans plus de

1900 hôtels et est ainsi le leader mondial de la branche.

Font notamment partie d'Accor, les chaînes Pullmann/Sofitel Arcade, Ibis, Mercure, Formule 1, Thalassa, Marine, Motel 6, Novotel et Alta. Le groupe Accor est présent principalement en Europe, aux Etats-Unis et au Brésil, ainsi que dans 120 autres pays. Actuellement, il renforce sa présence en Asie.

Eurest a été fondé il y a 21 ans en collaboration avec Nestlé. En 1984, la multinationale de l'alimentation a cédé sa part à Wagons-Lits. Depuis, Eurest s'est rapidement développé et est devenu le numéro un européen de la restauration collective ou d'entreprise. Elle recouvre plus de 2500 restaurants d'entre prise dans douze pays d'Europe et sert quotidiennement plus d'un million de repas.

En Suisse, Eurest a vécu un développement spectaculaire. De 17 millions en 1985, son chiffre d'affaires est passé à 65 millions l'année dernière. Eurest-Suisse est sous contrat avec 60 restaurants d'entreprises dans lesquels plus de 15 000 personnes prennent leur repas de midi.

Dans le secteur des voyages d'affaires, Wagons-Lits mène également une politique offensive. La Compagnie est actuellement au deuxième rang mondial, derrière American Express. Mais les dirigeants de Wagons-Lits Travel International ne cachent pas leur ambition: ils veulent ravir la place de leader à American Express.

Afin d'atteindre cet objectif, il est notamment prévu de procéder à des acquisitions. L'entreprise américaine Thomas Cook USA se trouve à cet égard en tête de liste, ont déclaré des responsables de Wagons-Lits devant la presse suisse. Par ailleurs, il est également prévu de racheter des entreprises en Allemagne.

Wagons-Lits Travel Suisse a réalisé l'année dernière un chiffre d'affaires de 204 millions de francs, en progression de 12% par rapport à 1990. Selon August Gossweisch, responsable de WLT Suisse, la vente de billets d'avion a représenté 60% du chiffre d'affaires. Les seuls voyages d'affaires représentent eux 70% de ce chiffre. Nestlé, le CERN, le Crédit Suisse, Reuter et l'Union de banques suisses font partie des gros clients de WLT. ats

MELI-MELO

Interhome en Pologne

Le groupe d'hôtels et de logements de vacances Interhome va ouvrir une représentation en Pologne. Comme l'a indiqué l'entreprise zurichoise, la représentation d'Engelberg NW sera en revanche abandonnée.

La nouvelle représentation polonaise sera située à Varsovie. Interhome Pologne aura un capital de 150 millions de zlotys (0,16 million de francs). Elle servira 500 clients cette année et louera dès 1993 des lits d'hôtels et logements de vacances à quelque 10 000 hôte, selon Interhome. En revanche, la représentation d'Engelberg, qui existe depuis 20 ans, sera reprise par l'Office du tourisme local. ats

Perte pour Lufthansa

La compagnie aérienne allemande Lufthansa a annoncé une perte d'exploitation de 600 millions de marks (environ 540 millions de francs) pour les cinq premiers mois de 1992. En avril et mai, la perte a totalisé 200 millions de marks (180 millions de francs). En outre, dans une publication interne, la compagnie annonce que, pour atteindre ses objectifs, elle devra trouver 1,5 milliard de marks supplémentaires, grâce à des économies sur les coûts et des revenus supplémentaires. ats

Neuchâtel

Remise des diplômes

Pour une fois, la remise des diplômes de fin d'apprentissage des cuisiniers, sommeliers, assistants d'hôtel et de secrétaires d'hôtel du canton de Neuchâtel a été décentralisée. C'est en effet à Enges que 34 futurs employés de l'hôtellerie ont été fêtés. Michel Riba, président de la section neuchâteloise de la SSH et Tony Blättler, ainsi que Charles Guinand, président de cafetiers, ont félicité les nouveaux diplômés.

A cette cérémonie ont également assisté Jean-Pierre Gindroz, directeur général du Centre professionnel du littoral neuchâtel, ainsi que Jacques Laurent, directeur de la section des Arts et métiers. «Nous misons beaucoup sur l'ouverture de nouvelles classes pour la formation des métiers de l'hôtellerie et de la restauration», a notamment relevé M. Gindroz. En effet, une proposition d'intégration à Neuchâtel, du programme de Gastrofutura, a échoué au profit du canton de Vaud. «Mais il reste indispensable de mettre au point des cours de formation dignes du développement touristique que recherche actuellement le canton de Neuchâtel», a encore ajouté M. Gindroz. C'est donc bien relever que des efforts considérables sont entrepris dans le domaine de la préparation et du perfectionnement dans ces métiers très spécifiques. RJ

Trophée Ruinart

Fin des présélections

A l'issue des épreuves de présélection le 29 juin à l'Ecole hôtelière de Genève, les candidats suivants ont été retenus pour représenter la Suisse dans les phases finales du Trophée Ruinart du meilleur sommelier de Suisse 1992: Claudio De Giorgi, Les Bergues, Genève; Emmanuel Heydens, Le Cygne, Noga Hilton, Genève; Philippe Venière, Genève; Priska Cedleau, Auberge Vert Bois, Mont Crosin; Heidi Maurer, Personalrestaurant Piazza, Zurich; Agnes Stangelin, Commerce de Vins Ullrich, Bâle.

C'est un questionnaire écrit portant sur les connaissances viti-vinicoles, l'œnologie, le travail du sommelier, puis la dégustation commentée de deux vins et une épreuve de décantation, qui ont permis de les sélectionner. Pour la Suisse italienne, les candidats auront à se départager le 28 septembre à Lugano. La demi-finale et la finale se dérouleront à l'Hôtel Beau-Rivage Palace de Lausanne, le 12 octobre prochain.

Organisé tous les ans en Suisse depuis 1986, ce concours s'inscrit dans le cadre du Trophée Ruinart Europe. Il permet à la fois de découvrir le meilleur sommelier de Suisse de l'année et de présélectionner un candidat de nationalité suisse pour le titre de meilleur sommelier d'Europe. Prochaine édition en 1994 à Reims. sp

Papier-bouchon

Quand rosé rime avec été

Rosé, vin d'été. Un slogan devenu réalité, même si les chiffres se moquent de ce breuvage. En Suisse, seuls les cépages rouges et blancs sont recensés et à la frontière le rosé passe pour du rouge. Selon des estimations, le rosé représenterait un cinquième de la consommation helvétique en rouge. Mais faut-il en avoir dans sa cave?

FRÉDÉRIC LANVIN

Meilleur sommelier de Suisse 1991, l'Alsacien Marc Friederich répond: «ci, au Beau-Rivage à Lausanne, j'en ai cinq cents à six cents bouteilles en cave, d'une dizaine de crus. Je les fais venir en avril; au besoin, je les réserve auprès du producteur ou de l'importateur, un système qui devrait se généraliser, notamment pour le rosé». Car il est inutile d'encaver pour son établissement (comme pour sa cave privée) des centaines de bouteilles de rosé.

Épuisé aux vendanges

Les vignerons au fait de leur marché savent doser leur production: Jean-Michel Conne, de Chexbres, élabore, depuis cinq ans, un des meilleurs rosés vaudois. Il a même obtenu un titre de champion du monde au Concours mondial des vins de Ljubljana, en 1988. Mais son nectar, logé dans une bouteille bordelaise en verre blanc et, depuis cette année, fermée par une capsule à vis, est épuisé aux vendanges suivantes...

Qui dit vin d'été sous-entend vin facile. Facile à servir, c'est vrai, avec une cuisine où les salades dominent, et même avec les grillades de poissons, de volaille. Pourtant le rosé n'est plus un vin de facilité pour écouler des surplus de rouge ou trafiquer des moûts de vendanges pourries en rajoutant force antioxydant (SO₂).

L'exemple du Midi

L'exemple du bon rosé, il faut aller le chercher dans le Midi de la France. Pour deux raisons. D'abord parce que la Provence est, pour beaucoup, la région d'identification du rosé. Ensuite, parce que des producteurs consciencieux de Provence ont dû renverser le cliché d'un vin qui passe dans l'euphorie du Midi et des vacances, puis se révèle décevant quelques mois plus tard au retour, acide, plat et sans goût.

Un vin d'été

Voyez le Château de Calissanne, près d'Aix-en-Provence. Son directeur et œnologue, Denis Langue: «Oui, le rosé



La Provence est, pour beaucoup, la région d'identification du rosé.

Photo Jean-Paul Fährdrich

est vin d'été! Je l'associe à la fraîcheur, aux arômes saisonniers de basilic, de menthe et aux herbes de chez nous. Léger, il doit pouvoir être servi frais. Mais je veux aussi que mon rosé soit de caractère, vineux, avec du gras, du terroir, une bonne extraction, grâce à des rendements limités à 40 hl/ha.»

Des écarts

Depuis 1986, le Château de Calissanne rosé existe en deux cuvées, la «Tradition», à base des cépages du Midi classi-

ques que sont le grenache, le cinsault et le carignan, et la «Prestige», tirée de la syrah, ce fameux raisin des Côtes-du-Rhône, sévère, complexe, avec même de l'amertume. Chez l'importateur, Mathieu SA à Aclens, l'écart entre ces deux vins, l'un léger, l'autre bien bâti, se traduit par des prix différenciés: fr. 10.50 et 17 la bouteille.

Pour bons vificateurs

Voici où l'on voulait en venir: les bons rosés personnalisés se payent. Ils n'ont

certes ni le panache ni la longévité des vins rouges, mais pour être dignes de ce nom ils doivent provenir d'excellents terroirs. Il n'y a pas de miracle: seuls les vificateurs de talent savent quel soin mettre dans ce raisin rouge traité, dès que le jus s'écoule de la cuve, comme du vin blanc, avec la légèreté, le carbonique des blancs secs.

A Berne...

Ces règles sont universelles. Elles s'appliquent au Midi, où, à force d'être réduits à du rosé, les producteurs en viennent à proclamer qu'ils veulent réussir, eux aussi, de grands rouges ou alors pousser plus loin encore les limites du rosé. Ainsi au Château de Berne, près de Lorgues (Var), dont le rosé très classique – le plus gros importateur est la «Münsterkeller» de... Berne (Suisse), où il fait évidemment un tabac! – cache des cuvées de blanc, de rouge traditionnel et de rouge en barriques. Ou chez ses voisins de Castel Roubine, avec des cuvées «musclées», et au Domaine des Féraud, à Vidauban, où l'on élève en bois neuf des rosés. Mieux encore, l'exemple du maître en vinifications subtiles qu'est le Bordelais Denis Dubourdieu: son Château Reynon rosé, confidentiel, insolite, boisé et sublime, n'est disponible à l'étranger qu'en Suisse, chez Dominique Sordet SA, à Genève.

En Suisse aussi

La priorité à la qualité vaut également pour la Suisse. Ca n'est pas un hasard si l'œil-de-perdrix est né à Neuchâtel, qui ne tolère que le pinot noir. Que les rosés les plus gouléants se rencontrent à Genève. Et que quelques uns des plus originaux sont élaborés en Valais, à partir de gamay pur, de pinot noir ou des deux à la fois, pour donner cette «dôle blanche» dont les meilleurs spécimens se dégustent chez les vignerons réputés pour leur... dôle. Face à la montée des prix des rosés français (et des italiens ou espagnols comparables en qualité), curieusement et heureusement, les rosés suisses soutiennent la comparaison!

Mariages

Il n'y a aucune honte à considérer le rosé comme un vin digne d'intérêt, l'été surtout, sans se sentir obligé de le plonger dans un seau de glace, qui annihilerait les arômes. Encore faut-il promouvoir ce vin à bon escient, avec des recettes allégées. «Et pas forcément avec des plats asiatiques, comme on le croit trop souvent. Ce sont plutôt des blancs aromatiques ou des rouges épiciés qui se marient avec cette cuisine. Non, il faut chercher des mariages moins standard, plus basés sur les plats estivaux», estime Marc Friederich. Il reste quelques semaines de soleil pour appliquer la recette! □

AVIS MORTUAIRE

Madame Mireille Alioth, à Cugy VD
Monsieur et Madame Jean-Jacques Thurneysen, à Apples VD
Monsieur et Madame J. Reilly et leur fils Sam, à Bristol
Mademoiselle Gaëlle Thurneysen, à Vevey
Madame Emilie Iselin-Alioth, à Berne
Madame Nicolette Alioth-Beffa, à Bâle
Monsieur et Madame Georg Iselin-Pollak, à Berne
Monsieur et Madame Hans Kunze-Iselin, à Berne
Monsieur Gérard Alioth, à Bâle
Monsieur Dominique Alioth et Mademoiselle Béatrice Bürgin, à Bâle
ainsi que les familles parentes, alliées et amies
ont le profond chagrin de faire part du décès de

Monsieur

Achille D. Alioth

ancien propriétaire de l'Hôtel Montana, à Lausanne

leur très cher père, grand-père, arrière-grand-père, frère, beau-frère, parrain et oncle, enlevé à leur tendre affection après une longue maladie supportée avec courage, le 4 juillet 1992 dans sa 79e année.

Car mes pensées ne sont pas vos pensées, et vos voies ne sont pas mes voies. Es. 55:8

L'incinération aura lieu dans l'intimité de la famille.

Domicile de la famille:
Mireille Alioth, 16, chemin des Dailles, 1053 Cugy VD

En lieu et place de fleurs, la famille suggère un don en faveur de la Ligue vaudoise contre la tuberculose et les maladies pulmonaires, c.c.p. 10-2047-5, Lausanne.

Cet avis tient lieu de lettre de faire part.

HÔTELLERIE

Aoki

Nouvelle acquisition hôtelière

Aoki Corp, cette société japonaise de construction de taille moyenne qui s'intéresse, un jour, à reprendre Swissôtel, la branche hôtelière de Swissair, avant de renoncer au dernier moment, poursuit avec force discrétion sa politique d'acquisition à l'étranger d'hôtels de luxe.

Avec un partenaire américain, Grossmann Co Properties, il vient de racheter pour un montant non dévoilé le célèbre Phenix Arizona Biltmore Hotel aux Etats-Unis. Conçu par l'architecte Frank Lloyd Wright, cet établissement de 503 chambres qui a accompli, durant ses 63 années d'existence, tout ce que le monde compte en milliardaires flamboyants et en familles royales, était propriété de la société d'assurances Equitable. En mal de financement, elle est forcée de s'en séparer. Le Phenix Arizona Biltmore sera intégré dans la chaîne Westin Hotels and Resorts sise à Seattle et dont Aoki est déjà le propriétaire.

Intégration facile

Pour Westin, cette intégration ne pose pas de difficulté dans la mesure où il as-

surait, depuis 1977, la gestion de l'hôtel de Phenix.

«Cette acquisition correspond exactement à notre stratégie globale d'achat et de gestion d'hôtels de luxe à travers le monde», a déclaré Masayoshi Shoda, un directeur général de Aoki Corp à Tokyo. Le Phenix Arizona Biltmore subira d'importants travaux de rénovation. Aoki a déjà alloué une importante somme d'argent pour moderniser cette institution de Phenix dans les plus brefs délais.

Gros scandale

Depuis quelque temps, Aoki Corp est impliqué au Japon dans un gros scandale politico-financier dont les ramifications s'étendent jusqu'aux Yakuza, la mafia japonaise. La société de construction placée sous l'étroit contrôle de la Banque industrielle du Japon (IBJ) ressent les effets du ralentissement de l'économie japonaise. Et s'est bien gardée, jusqu'à ce dernier mouvement à Phenix, de pousser plus loin en avant son ambitieuse politique de diversification de ses activités dans l'hôtellerie de luxe internationale.

GBR

Genève

Hissez le drapeau européen!

Hissez le drapeau européen devant son hôtel en signe d'ouverture à l'Europe et d'adhésion de la branche hôtelière au concept européen. Telle est la suggestion faite par l'hôtelier genevois Christian Rey aux membres du groupement Welcome Swiss Hotels et de Minotels suisse Accueil, dont M. Rey est respectivement président d'honneur et partenaire. L'exemple sera donné par les établissements de la chaîne Rey Hôtels Châtain SA, dirigée par M. Rey et qui comprend notamment les hôtels Bonivard à Montreux, Drake, Longchamp et Sagitta à Genève. sp/MH

MELI-MELO

SIH s'agrandit

Cinq nouveaux membres ont rejoint ces dernières semaines le groupe hôtelier Swiss International Hotels (SIH), ce qui porte leur nombre à 92. Des discussions sont par ailleurs en cours avec une vingtaine d'établissements candidats, à l'initiative de la directrice du groupe, Wanda H. Meyer.

Parmi les nouveaux membres, deux hôtels sont installés sur l'île thaïlandaise de Koh Samui, à savoir le Beachcomber Hotel (60 chambres) et le Palm Reef Hotel (64 chambres). MH

Geschichtsbuch Schweizer Hotellerie

Dem Hotelpionier Theo Imfeld zum Neunzigsten

Am 10. Juli feiert Theo Imfeld, ein grosser alter Mann der schweizerischen Hotelgeschichte, in Lungern den 90. Geburtstag. Im Laufe seines langen Lebens hat der unternehmerische Pionier mehrere Hotels besessen und betrieben, die Luftseilbahn Lungern-Schönbühl erbaut und in Sarnen als Sachwalter gewirkt. Seine Spuren hat der bekannte Obwaldner seinerzeit in China abverdient.

HEDWIG SCHAFFER

Im Augenblick sitzt Theo Imfeld, noch immer beneidenswert vif und schlank, mit seinen 1,85 Metern für seine Generation ein Hühner, vermutlich ordnend hinter seinen Akten oder seiner Briefmarkensammlung. Denn das hat er sich – erst vor fünf Jahren aus dem aktiven Berufsleben zurückgetreten – noch vorgenommen: Reinen Tisch zu machen, nur ja kein Durcheinander und nichts Überflüssiges zu hinterlassen. Dabei könnte er seinem grossen Freundes- und Bekanntenkreis wohl mit nichts eine grössere Freude machen, als wenn er sich hinsetzen und seine Memoiren schreiben würde.

Aussergewöhnlich wie sein ganzes aufregendes Leben war schon, wie er – Sohn des Besitzerehepaars des Kurhauses und Parkhotels Lungern – als junger Mann Shakespeares Sprache beherrschte lernte: Zwei alte Damen, bei denen er im englischen Margate-on-Sea («schwarz» als fleissiger Au-pair-Boy diente, lasen ihm jeden Abend aus der Bibel vor.

Eine 72tägige Seereise

Sein gepflegtes, fließendes Englisch, seine Ausbildung an der Hotelfachschule SHV in Lausanne und seine Stages im Baur-au-Lac Zürich, im Gottardo

Lucano sowie im Palace Villars kamen ihm zustatten, als er, zusammen mit vier andern jungen Schweizer Hoteliersöhnen, 1924 von der Hongkong- und Shanghai-Hotels Ltd. (unter 400 Bewerbern) als Assistant Manager engagiert wurde.

Die abenteuerliche Schiffsreise führte von Marseille via Suezkanal mit Zwischenhalten in Aden, Djibouti, Ceylon (Sri Lanka) und Singapur nach 72 Tagen in den Hafen von Hongkong. In Djibouti sagte ihm ein aufdringlicher Wahrsager zu seinem Schrecken voraus, sein Vater werde am 17. September des laufenden Jahres sterben und das Wasser nahe des väterlichen Hauses werde sich verändern. Beides traf zu: Der Vater starb genau am vorausgesagten Tag, und der Lungernsee wurde bald darauf gestaut.

Ein blaublütiger Feuerwehrmann

Im noblen Grand-Hotel Astor House in Schanghai, wo Theo Imfeld drei Jahre lang unter schweizerischer Führung arbeitete, gingen VIPs wie zum Beispiel die damals reichste Frau der Welt, Barbara Woolworth Hutton, ein und aus. Als eines Nachts nach einem Konfetti-Ball das Hotel brannte, kamen Offiziere und Mannschaften der Royal Navy der örtlichen Sektorenfeuerwehr zu Hilfe, und Leiter der Löschaktion war Prinz Albert Georg «himself», der spätere König von Grossbritannien.

1927 erreichte der zur Zeit von General Tschiang Kai-Schek ausgebrochene blutige Bürgerkrieg die Stadttore von Schanghai, und Theo Imfeld wurde Augenzeuge kriegerischer Greuelen. Als die Ruhe wiederhergestellt war, reiste er über Amerika in die alte Heimat zurück, wo er freiwillig die zweite Hälfte der Rekrutenschule nachholte, die Führung des elterlichen (damals nur während vier Sommermonaten geöffneten) Betriebes übernahm und den Aarauhof in Aarau



Der Hotel-Pionier Theo Imfeld: Am 10. Juli 90 Jahre alt.

Foto thr

zuerst pachete, dann kaufte und bis 1937 behielt.

Alleinaktionär auf Rigi-Kaltbad

Später baute Imfeld das Bahnhof-Restaurant Lungern (dessen Führung er seiner Frau überliess) und 1938 das Restaurant Kaiserstuhl in Lungern (das er seinem Bruder verpachtete). 1949 erstieg er das Hotel-Restaurant Mühle in Sarnen aus einer Konkursmasse, nachdem er den elterlichen Betrieb an eine Genossenschaft verkauft hatte.

1960 avancierte Theo Imfeld zu einem regelrechten Hotelkönig, als er als Alleinaktionär das Hotelimperium der Familien Fassbind, das imposante Grand Hotel Rigi-Kaltbad, übernahm. Seine Freude an diesem Luxusobjekt sollte nicht lange dauern: Bereits ein Jahr darauf wurde es mutwillig von einem Brandstifter total zerstört. Elf Personen kamen in den Flammen um – für Imfeld war dieser Brand die schlimmste Prüfung seines Lebens. Doch ein Mann vom Format eines Theo Imfeld lässt sich durch nichts erschüt-

tern: Nun wurde er mit einem neuen Verwaltungsratskollegium Initiant und Beauftragter für eine Neukonzeption auf Rigi-Kaltbad. 1962 wurde das neue Hotel eröffnet.

Stehen blieb für insgesamt drei Jahre ein Provisorium, das er von der Hypsa in Bern (einer Ausstellung für Hygiene und Sport) für die Aufnahme, Verpflegung und Leitung der Arbeiterschaft geholt hatte und später nach Schönbühl verpflanzte, wo er es als Alp- und Sporthotel betrieb und zuletzt durch seine Tochter führen liess. «Ich bin sicher der einzige Hoteller, der ein Hotel gezüchtet hat», freut sich Imfeld schelmisch.

Hauptmann und Sachwalter

Doch mit diesen Hotel-Stories ist Theo Imfelds Leben noch lange nicht skizziert. Er ist stolz darauf, insgesamt 1000 Diensttage geleistet zu haben, wovon 600 bei der Gebirgsinfanterie und 400 bei der Flab, um schliesslich als Hauptmann verabschiedet zu werden.

Zudem war er Initiant, Gründer, Erbauer und Präsident der Luftseilbahn Lungern-Schönbühl, die der Gegend den Wintertourismus erschlossen hat (und deren Bergstation einmal Feuer fing). Und in seiner beruflich aktivsten Zeit führte er in Sarnen ein Sekretariat, wo er als Sachwalter Mandate von Vereinen, Verbänden und Institutionen in den Bereichen Restauration, Hotellerie und Touristik betreute.

Im Sternzeichen des Krebses geboren und laut dem chinesischen Horoskop ein Tiger, hat Theo Imfeld (zweimal machte ihn das Schicksal zum Witwer) sein Leben mit eisernem Willen und Unternehmertum geleistet. Der Schweizer Hotellerie sagt er eine gute Zukunft voraus, vorausgesetzt, die Aus- und Weiterbildung sowie der Einsatz werden angesichts des immer schwieriger werdenden Umfelds intensiviert.

BILDUNGSLÜCKE

Juli 27.-30.
Erfolg durch Persönlichkeitsentwicklung: Führungstechnik und Führungsverhalten sind nicht allein ausschlaggebend für den Führungserfolg (SHV).

August 12.-13.
Rhetorik: Richtig auftreten, Hemmungen abbauen, wirkungsvoll sprechen (SHV).

12.-13.
Zeitmanagement: Lernen Sie Ihre Zeit managen (SHV).

13.
Führung des Telefongesprächs: Lernen Sie wirksamer und verkaufbezogener telefonieren (SHV).

17.-19.
Mitarbeiterplanung und -Erhaltung: Eine Weiterbildung im Rahmen des Gastronomie-Seminars (SWV).

24.
Menurechtschreibung: Profitieren Sie von den Autoren des Leitfadens «Rechtschreibung für die Gastronomie», M. & J.-P. Duboux (SHV).

26.
Positionierungs-Workshop: Erarbeiten Sie für Ihren Betrieb eine starke Wettbewerbsausstellung (SHV).

Für Anmeldungen und weitere Informationen:
SWV-Kurse: (01) 377 51 11
SHV-Kurse: (031) 50 71 11



Gilbert Widmer, Marianne Mazzonelli. photo zvg

bonnes relations entre les hôtels/restaurants, les étudiants et l'école.

Dès le 1er juillet 1992 M. Widmer transmet le flambeau à Mme Marianne Mazzonelli qui est entrée en fonction à l'Ecole des Roches en janvier 1991 en qualité d'assistante de direction pour assumer ensuite la tâche de Chef d'exploitation. Sa carrière professionnelle entamée il y a trente ans l'a conduite de l'Hôtel Bären de Sigriswil à l'Ecole des Roches en passant par les étapes suivantes: Ouro Verdo, Rio de Janeiro, Sheraton, Waldorf-Astoria, The Pierre, St-Régis et Plaza, New York, Royal Hawaiian, Honolulu, Casino, Atlantic City.

Bureau romand SSH

Une confirmation

Flatteuse confirmation de l'intérêt, de l'utilité et de la qualité de la formation permanente SSH en Suisse romande, puisque après une grande clinique romande, c'est l'Association vaudoise des agences de voyages qui vient de charger le Bureau romand SSH de mettre sur pied et d'assurer le déroulement de quelques cours de vente et séminaires de motivation, destinés au personnel des agences de voyages romandes.



DV HVBO

Biga bricht Lanze für den Tourismus

Vergangene Woche trafen sich die Sektionspräsidenten des Hoteliervereins Berner Oberland HVBO in Gunten am Thunersee zu ihrer Jubiläumsversammlung: Der HVBO feiert heuer seinen 75. Geburtstag. Als Referent war Jean-Luc Nordmann, Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit Biga geladen, und der Spitzenbeamte warb nicht nur für einen Beitritt zum Europäischen Wirtschaftsraum EWR, sondern brach auch eine Lanze für den Tourismus.

PETI GRUNDER

Peter Steiner, Präsident des HVBO, konnte an der Jubiläums-Generalversammlung im Gunter Hotel Hirschen nicht nur Jean-Luc Nordmann, den Direktor des Biga, begrüssen: Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hoteliervereins SHV, hatte den Weg an den Thunersee ebensowenig gescheut wie Verbandsdirektor Heinz Probst oder Erwin Walker, Präsident des Verkehrsverbandes Berner Oberland VBO.

Sie alle erwiesen einem Jubilär die Ehre, der vor einer Zeitenwende steht: Voraussichtlich im kommenden Dezember wird das Schweizer Volk über den Beitritt zum Europäischen Wirtschaftsraum EWR zu befinden haben, und dieser Umengang prägte denn auch zu weiten Teilen die Generalversammlung. Freilich kamen auch andere, brennende Themen zur Sprache: Der neue Gesamtarbeitsvertrag GAV, massgeblich mitgeprägt von HVBO-Präsident Steiner, gab ebenso zu reden wie die drohende Aufhebung des Gastgewerbefonds im Kanton Bern oder die Sparattacken, die derzeit von Bund und Kanton gegen den Tourismus und die Hotellerie geritten werden.

Moderner und straffer

Biga-Direktor Nordmann allerdings machte die Ausnahme von der Regel und brach eine Lanze für einen Tourismus, der auch im Berner Oberland nur in Logiernächten gemessen hervorragend dasteht: Der Tourismus habe sich als «krisenresistenter Wirtschaftszweig»

erwiesen und spiele darum «eine strategisch wichtige Rolle beim Wiederaufschwung der immer noch Tritt suchenden Schweizer Wirtschaft.»

In diesem Zusammenhang betonte Nordmann, dass der Bugle die Schweizerische Verkehrszentrale keineswegs abschaffen wolle; «sie ist notwendig, denn die ausländische Konkurrenz hat aufgeholt». Was angestrebt werde, sei aber «eine moderne, straffe, den finanziellen Möglichkeiten des Bundes und den Marktverhältnissen angepasste Organisation».

SGH – eigenartige Kürzungen

Recht harte Töne schlug der Biga-Direktor mit Bezug auf die anberaumten Kürzungen bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH an, in deren Verwaltungsrat er sitzt: «Es ist an sich ein Widerspruch, wenn man auf der einen Seite 800 Millionen Franken für die Investitionshilfe spricht, und auf der anderen Seite bei der Gesellschaft für Hotelkredit in einem übergrossen Mass kürzt.»

Diese Umlegung, die bei der SGH in den nächsten Jahren Einsparungen von fast 50 Prozent zur Folge habe, sei eine «eigenartige Art und Weise zu kürzen», und verlange von der SGH und damit von der Hotellerie allzu grosse Opfer.

Deutliche Chance

Balsam auf die Wunden des Tourismus, doch inwiefern die Worte des Spit-

zenbeamten in die Ohren der Entscheidungsträger auf nationaler Ebene dringen werden, bleibt abzuwarten.

Gleiches gilt gewissermassen im umgekehrten Sinn für den EWR: Nordmann legte den Berner Oberländer Sektionspräsidentinnen und -präsidenten recht überzeugend dar, dass der europäische Binnenmarkt gerade für den Tourismus und die Hotellerie eine Chance bedeute: Nachdem derzeit nur etwa ein Drittel der EG-Bürger im Ausland Ferien mache, werde nicht zuletzt der Tourismus vom prognostizierten Wachstumsschub von vier bis sechs Prozent profitieren. «Die über hundertjährige Wettbewerbsfähigkeit, von keinem staatlichen Protektionismus abgeschwächt, ist ein Trumpf des Tourismus im zusammenwachsenden Europa.»

EG-Schweiz bleibt Hochlohnland

Vorteile für die Hotellerie biete auch der liberalisierte Arbeitsmarkt, doch könne nicht mit einer Senkung des Lohnniveaus gerechnet werden: Innerhalb der jetzigen EG sei es nämlich nicht zu einer Angleichung zwischen Hoch- und Tieflohnländern gekommen, und «solange unsere Wirtschaft produktiv und wettbewerbsfähig bleibt, wird die Schweiz ein Hochlohnland bleiben». Weil es allerdings wohl zu einer Preisnivellierung nach oben komme, werde im Hartwährungsland Schweiz immerhin die «preisliche Wettbewerbsfähigkeit bei zunehmender Integration besser».

REKLAME

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

ADIA HOTEL, ADIA Interim AG,
Ecke Badenerstr./Langstr. 11 • 8026 Zürich • 01/242 22 11

Changement de fonction

Après 8 ans d'activité dans notre école, M. Gilbert Widmer, nous quitte pour une retraite bien méritée à la suite d'années de dévouement et de loyaux services. Durant ses cinq premières années M. Widmer a été professeur et coordinateur de langues, ainsi que conseiller des étudiants et responsable de la bibliothèque. Il fut par la suite nommé à la tête du département des stages où il assumait la fonction de visiteur des stagiaires et de leurs employeurs, assurant ainsi les

CARROUSEL



Über 5 Jahre leitete Wanda Meyer (links) erfolgreich die Geschicke der Swiss International Hotels (SIH) – der 81 Schweizer Erstklasshotels im In- und Ausland angehören. Ab Ende Juni hat sie sich ins Privatleben zurückgezogen, wird aber der SIH als Consultant weiterhin mit Rat und Tat zur Seite stehen. Ihre Nachfolgerin heisst Annette Schmid (rechts), eine Branchenfrau und Absolventin der Hotelfachschule Lausanne. Zwischen Auslandsaufenthalten in London bei Swiss Centre Restaurants und auf den Malediven im Reethi Rah, wo sie für Reception und Administration verantwortlich war, war sie während 2½ Jahren im Palace Hotel Luzern an der Reception tätig. Vor dem Einstieg bei SIH war sie bei Kuoni im Incoming für die japanischen Gruppenreisen zuständig.

stehen. Das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» war vom «schönsten und exklusivsten Ferienhotel der Schweiz», dem Giardino in Ascona, dermassen überwältigt, dass es dessen Direktor Hans C. Leu zum «Mann des Monats» Juli machte. Leu sei «der meistgefeierte und meistbenedete Star der helvetischen Luxushotellerie» – was er nach diesem Artikel und der Reportage in der «Basler Zeitung» vom 26. Juni endgültig sein wird. Hans C. Leu Meisterleistung in Sachen Public Relations kostete ihn nach eigenen Angaben keinen Rappen – sieht man einmal von den 1000 «Belegexemplaren» ab, die er letzte Woche mit seinem rasanten Golf bei der Druckerlei abholte.



Im Januar dieses Jahres wurden die Büros in der Zürcher City bezogen, im Februar die Flugverbindungen mit Genf und Zürich aufgenommen und seit Montag dieser Woche verfügt United Airlines über eine eigene Reservationszentrale in der Limmatstadt. Durch die Eröffnung des eigenen Schweizer Reservationsbüros (keine Telefonverbindungen mehr nach Frankfurt und Paris) hat sich der Mitarbeiterstab von Marcel Fuchs (links) General Manager Switzerland, um sechs auf nun total 37 UA-Angestellte in der Schweiz erhöht.

Der Chef selbst, sowie Account Executive Lydia Parker (rechts), die nach sechs Jahren TWA-Erfahrung im Februar zum United-Team stiess, sind derzeit in Sachen Verkauf sehr stark an der Front engagiert. Heute schon gehen auf der Schweizer Reservationsnummer täglich etwa 250 bis 300 Anrufe ein. Seit Montag steht hierfür folgende «grüne Nummer» zur Verfügung: 155 95 55.



Der Österreicher Peter F. Lanser, seit 14 Jahren Leiter des Fremdenverkehrsamtes Ontario mit Sitz in Frankfurt – und von dort aus auch für die Schweiz zuständig – beendete diese Tätigkeit zum 30. Juni und kehrte nach Salzburg zurück, um sich dort «anderen Aufgaben zu widmen», wie es in einer Verlautbarung heisst. Im Büro Ontario geht man davon aus, dass ein Nachfolger für Lanser bis spätestens im Herbst dieses Jahres ernannt wird.

Bernhard Clötta, dr. en droit, a été promu directeur adjoint par le conseil de la Fédération suisse des cafés, restaurants et hôteliers (FSCRH), avec effet au 1^{er} juillet 1992. Monsieur Clötta, 36 ans, a succédé le 1^{er} janvier 1992 à Lucius Dürr, en tant que responsable du service juridique de la FSCRH. Auparavant, il a dirigé pendant six ans le service des conseils juridiques et le service immobilier et était le suppléant du responsable du service juridique.

Le groupe CDM Hôtels & Restaurants annonce la prochaine arrivée de Dominique et Catherine Dietrich à l'Hôtel Aulac, Lausanne.

Ce nouveau couple de direction entrera en fonction le 1. 10. 1992. Monsieur Dietrich a travaillé pendant plus de 8 ans comme sous-directeur à l'Hôtel Eden au Lac, alors que Madame occupait le poste de chef de réception dans le même hôtel depuis 1990.

Ils seront remplacés par Roger Klausberger, qui a fait carrière en gravissant pendant 9 ans les échelons du département F & B du Noga Hilton à Genève, et par Petra Brecht, nouvelle chef de réception. Pour cette dernière, il s'agit d'un retour aux sources puisqu'elle a déjà travaillé à la réception de cet établissement montreuisien, propriété du groupe CDM.

Urs Eberhard ist wieder aufgetaucht! Der ehemalige SVZ-Mann und Marketingleiter der Swisshotel-Kette hat konzernintern zum Swisssair-Qualiflyer-Team gewechselt. Ebenfalls in die Equipe integriert wurde «Mr. Swisssair Travel Club» Hugo Zemp mit seinen Mitarbeiterinnen.

Am 1. Juli wurde die bisher aus Else Hetzel, Elise Hetzel-Maute und Siegfried Betzler bestehende Geschäftsführung des Stuttgarter Reiseveranstalters Hetzel Reisen durch Ronald Wassmann, 43, verstärkt. Wassmann war seit 1978 bei der TUI beschäftigt und dort vor seinem Wechsel zu Hetzel Geschäftsführer der Produkte TUI Studienreisen, Kuren & Erholen und HIT Hotels.

Yverdon-les-Bains

Coup de pouce refusé

L'Etat de Vaud a refusé à la Commune d'Yverdon l'achat du terrain sur lequel est construit le Grand hôtel des Bains. La somme d'un million de francs aurait permis de donner un peu d'air frais à cet établissement qui connaît quelques problèmes de trésorerie.

En juillet 1991, le Conseil communal débattait de la meilleure manière d'apporter une aide au Grand hôtel, littéralement asphyxié par de lourds frais financiers et un démarrage difficile.

Il s'agissait donc, pour la commune, de prendre en charge les intérêts de la dette pour 1989, 1990 et 1991, jusqu'à concurrence de 4,3 millions de francs. La décision est devenue effective. En plus, les élus communaux décidaient de racheter le terrain sur lequel est édifié le Grand hôtel, et de grever cette parcelle d'un droit gratuit de superficie, ce qui permettait à la SA du Grand hôtel de diminuer ses frais financiers portant sur 1,03 million de francs. Les prêteurs (banques) et l'Etat de Vaud, avec un prêt de 7 millions dans le cadre de la Loi sur le développement économique régional, ont opposé leur veto à cette transaction, en précisant qu'il fallait tenir à leur disposition ce gage immobilier.

La progression des nuitées est tout de même en augmentation de 11,8% par rapport à 1990. L'Etat de Vaud a aussi versé une partie de sa participation pour la restauration d'un monument historique (800 000 francs sur les 2,7 millions qu'il doit verser). Quant à la Confédération, elle a donné 1,4 million, à valeur sur l'exercice 1992. Ces versements permettront de réduire de près de 400 000 francs des intérêts lourds à porter. /R

Mövenpick

Sponsorvertrag mit TV-Olympiastudio

Das Schweizer Gastronomie- und Konsumgüterunternehmen Mövenpick übernimmt exklusiv das Sponsoring für das Olympiastudio des Schweizer Fernsehens DR5 mit seinen Berichten und Analysen über die sportlichen Höhepunkte in Barcelona. Mit der kurzfristigen Aktion will Mövenpick im Rahmen der Möglichkeiten vor allem Präsenz markieren und sich an Begleitaktionen des Fernsehens DR5 beteiligen, wie Marie-Christine Schindler von der Mövenpick-Pressestelle gegenüber der *ht* erklärt.

So soll ab 11. Juli mit einem Trailer auf die Zusammenarbeit aufmerksam gemacht werden und während der Spiele (24. Juli bis 9. August) täglich vor und nach dem Olympiastudio dem Gastro-Unternehmen zusätzlich eine wirkungsvolle Auftrittsöglichkeit geboten werden. Mit gezielten Hinweisen soll zudem im Programm von Radio DRS 1 auf das Sponsoring von Mövenpick aufmerksam gemacht werden. /R/SW

That's not my job

This is a story about four people named Everybody, Somebody, Anybody and Nobody. There was an important job to be done and Everybody was sure that Somebody would do it. Anybody could have done it, but Nobody did it. Somebody got angry about that, because it was Everybody's job. Everybody thought Anybody could do it, but Nobody realized that Everybody wouldn't do it. It ended up that Everybody blamed Somebody when Nobody did what Anybody could have done.

Hotelzüge

Ausgeruht für Ferien und Geschäfte

Mit dem Nachtangebot auf Europas Schienen geht es endlich voran. Gestern abend gründeten in Winterthur die Bahnen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz die DACH-Hotelzug AG. Ihre Kompositionen werden ab Vorsommer 1995 zwischen den drei Ländern verkehren. Die Übergabe des Bordbetriebs an private Unternehmen ist vorgesehen, aber noch nicht ausschreibungsreif. Bereits auf den nächsten Sommer verbessert werden Fahrplan und Qualität der Schlafwagenläufe von der Schweiz nach Italien und zurück.

KURT METZ

Ob Business Traveller oder Urlaubsgast, Incoming- oder Outgoingkunde, die Schweizer Reisebranche und Hotellerie dürfen sich über die jüngste Entwicklung im Bahnverkehr freuen. Die Renaissance des Schlafwagens – analog zu den Speisewagen – bringt nicht bloss eine valable Alternative zum Luft- und Strassenverkehr, sondern erschliesst auch neues Potential, da die Distribution über weltumspannende Reservationsysteme wie Amadeus und Galileo angesagt ist. Die entsprechenden Gespräche und Vorbereitungen sind im Gang, um ein dem Niveau des neuen Produkts angepasster Buchungsvorgang mit Einsteigekarten und fest zugeordneten Betten bis zu einem Jahr zum voraus zu sichern.

Erster Schritt Italien

Auf den Fahrplanwechsel im Juni 1993 werden die heute bestehenden Verbindungen mit unserem südlichen Nachbarland zusammengefasst. Ab Genf, Basel und Zürich verkehren drei

nächtliche Züge: Die beiden aus der Westschweiz und von Basel-Bern werden in Brig zusammengehängt und in Mailand mit der Komposition aus Zürich vereinigt. Gemeinsam fahren sie über Florenz nach Rom. Der Fahrplan wird neu so gelegt, dass Passagiere für die Toscana nicht mehr zu nachtschlafener Zeit aus dem Bett geholt werden, beziehungsweise erst am frühen Morgen den Nachtzug besteigen können.

Zum Einsatz kommt modernes, klimatisiertes Material aus italienischen Beständen, das sich im Binnenverkehr zwischen Rom und Mailand unter hoher Aus- und Belastung bewährt hat. Alle Züge führen Schlaf- und Liegewagen, jene nach/ab Zürich und Basel zudem einen kombinierten Speise-, Bar- und Servicewagen mit einer Reception- und Informationsstelle für die Gäste an Bord.

Die DACH-Hotelzug AG

Mit einem Aktienkapital von 51 Millionen Franken – das je zu einem Drittel von der Deutschen Bundesbahn, den Österreichischen Bundesbahnen und den Schweizerischen Bundesbahnen gezeichnet ist – wurde gestern die Gründungsurkunde für die DACH-Hotelzug AG unterschrieben. Die Buchstaben der Abkürzung stehen stellvertretend für die drei mitmachenden Bahnen der Länder D, A und CH. «Wir haben diese Gesellschaftsform gewählt, damit zu einem späteren Zeitpunkt auch andere Unternehmen beitreten können», beründet Paul Blumenthal, stellvertretender Direktor Personenverkehr SBB den Schritt. «Verträge mit Betriebspartnern zum Erbringen der Dienstleistungen an Bord wird es aber für die nächsten zwei Jahre keine geben, weil wir das Projekt

zuerst entwickeln und abschliessen müssen.»

Der Markt bestimmt

«Erst dann wird eine Ausschreibung folgen, welche den Gesetzen des freien Marktes unterworfen ist,» präzisiert er eine letzte Woche veröffentlichte Meldung, wonach die Phase der Bewerbungen bereits eingeleitet sei. Zu den möglichen Kandidaten gehören sicher die Wagons-Lits-Gruppe mit der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft als Tochter oder Mövenpick. «Wir sind stolz darauf, dass wir mit der DACH-Hotelzug AG das erste EG-konforme Modell eines trilateralen Vertrags in Realität umsetzen,» freut sich Blumenthal. «Obwohl der Streckenan-

Pablo Casals und danach

Seit drei Jahren fährt er mit Erfolg jede Nacht zwischen Zürich-Bern-Genf und Gerona-Barcelona: der Hotelzug Pablo Casals der spanischen Staatsbahnen RENFE. Mit einer durchschnittlichen Auslastung von über fünfzig Prozent der Betten an Bord erreicht er bei der stetigen Passagierzunahme in absehbarer Zeit seine Kapazitätsgrenze. Als erster Schlafwagenzug verfügt er über Abteile mit Dusche und WC, der «Gran Clase».

Neue Perspektiven für Bahnreisen über Nacht unter dem Motto «Abfahrt nach dem letzten Abflug, Ankunft vor der ersten Landung» über mittlere Strecken eröffnen sich in absehbarer Zeit durch die Eröffnung des Kanalunnells (Herbst 1993) nach London und über den Grossen Belt (1995) via Flensburg nach Kopenhagen. /MC

teil der SBB nur gerade fünf Prozent beträgt, sind wir mit einem Drittel am Unternehmen beteiligt.» Einer Firma, die mit einem Umsatz in der Grössenordnung von 150 Millionen Schweizer Franken rechnet, was etwa zehn Prozent der Einnahmen aus dem Personenverkehr der SBB ausmacht. Wie beim Pablo Casals (siehe Kästchen) werden marktgerechte Pauschalpreise – statt distanzabhängige Tarife – für die Fahrt im Hotelzug angestrebt.

Drei Achsen – drei Typen

Ausruhen und Schlafen wird man in den neuen Hotelzügen ab Fahrplanwechsel 1995 auf den Strecken Basel-Zürich-Wien (Wiener Walzer), Basel-Hamburg und Wien-Köln. Die Kompositionen bestehen aus doppelstöckigen Schlafwagen, einstöckigen Grossraum-Liegewagen und dem Servicefahrzeug mit Empfang und Verpflegungsmöglichkeit. Auf der unteren Ebene der Schlafwagen befinden sich die Abteile ohne eigene Dusche/WC. Für Reisende erster Klasse befinden sich die «Zimmer» mit den eigenen sanitären Einrichtungen im ersten Stock. Da für die Aufnahme des regelmässigen Verkehrs immer zwei Zugspare vorhanden sein müssen – die je nach Saison und Aufkommen bis zu 14 Wagen umfassen können – rechnet Blumenthal mit einer gestaffelten Einführung.

Damit das auf die neuen Nachtangebote sensibilisierte Publikum sich nicht noch drei Jahre gedulden muss, werden in einem ersten Schritt aus dem bestehenden europäischen Schlafwagenmaterial die besten Fahrzeuge zusammengekauft und ab Frühjahr 1993 in einem qualitativ verbesserten Wiener Walzer verkehren – so quasi als Schnupperangebot für dass was über Nacht kommen soll. /

LES ROCHES? LES ROCHES!

Total hotel professionalism



Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES
CH-3975 Bluche (Gross-Montana)
Tel. 027 41 12 23, Fax 41 92 46

touristik hotel+
revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 28 9. JULI 1992



HOTEL SEEROSE
am Hallwilersee

5616 Meisterschwanden
Telefon (057) 27 12 45
Fax (057) 27 12 39

Für unser rustikales Seehotel mit ausgeprägtem Restaurationscharakter suchen wir auf spätestens Herbst 1992 einen

Geschäftsführer/Geranten

4-Stern-Hotel mit 20 Betten, Saal 80 Personen, Fischerstube und Restaurant 90 Plätze, Dorfschenke 30 Plätze, Terrasse 100 Plätze und Gartenrestaurant 250 Plätze, Cafeteria und Bar 40 Plätze.

Wir erwarten:

- fundierte fachliche Ausbildung
- Erfahrung in Betriebsführung
- frontorientierten, persönlichen Einsatz
- F & B-orientiertes Denken
- Geschick in Mitarbeiterführung

Wir bieten:

- sehr gute Entlohnung mit Beteiligung am Erfolg
- weitgehende Selbstständigkeit und Entscheidungsspielraum
- die Möglichkeit, neue und eigene Ideen zu verwirklichen
- Direktionswohnung

Wenn Sie sich berufen fühlen, diesem anspruchsvollen und einzigartigen Betrieb vorzustehen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln. Alles Nähere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Firma Suhner AG
z. H. Herrn W. Suhner sen.
Fischbacherstrasse 1
5620 Bremgarten
Telefon (057) 33 22 66

47971/169099

Als führendes Haus für integrale Medizin im Tessin suchen wir den/die

Geschäftsführer(in)

zur Übernahme der Gesamtführung. Direkt dem Verwaltungsrat unterstellt, sind Sie verantwortlich für die wirtschaftliche und operative Entwicklung der Unternehmungsgruppe. In Zusammenarbeit mit Ärzten hätten Sie sämtliche medizinischen und therapeutischen Dienstleistungen zu koordinieren. Für Marketing und Verkauf steht Ihnen ein Gesundheitsmagazin mit eigenem Redaktionsteam zur Seite.

Wir stellen uns eine dynamische Persönlichkeit mit breiter Führungserfahrung, insbesondere im Hotel- und Spitalbereich vor, mit Freude und Interesse an medizinischen Fragen und deren Lösung, nicht nur auf schulmedizinischer Basis.

Alter: ab 35 Jahre.
Sprachen: Deutsch, Italienisch, Französisch-Kenntnisse.

Interessenten(-innen) melden sich mit den üblichen Unterlagen bei Dr. A. Melchior, Meierweg 19, 7000 Chur.

0 48013/199176



sucht für das ★★★★★-Hotel
«**Vierwaldstättersee**» in Vitznau
mit 80 Zimmern, Spezialitätenrestaurant,
Pizzeria, Bar/Dancing
eine

DIREKTION

Wir stellen uns eine jüngere und gastbezogene Persönlichkeit vor, mit Organisationstalent und Erfahrung im Verkauf, die frontorientiert und aktiv im Betriebsablauf mitwirkt.

Administrative Unterstützung ist durch TREFF HOTELS gewährleistet.

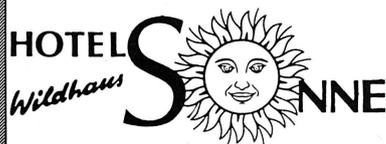
Das Hotel Vierwaldstättersee ist von April bis Oktober geöffnet. In der Zwischensaison treffen Sie die Vorbereitungen für die Sommersaison.

Eintritt nach Vereinbarung, jedoch vor Februar 1993.

Dürfen wir Sie näher informieren?

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich
TREFF HOTELS SA
R. Lappert, GD
c/o Hotel Arcadia al Lago
Lungolago G. Motta
6600 Locarno
Telefon (093) 31 02 82

48032/119415



Aide du Patron

Haben Sie Lust ihr Gelerntes in einem modernen 50-Betten-Hotel mit reger Restauration anzuwenden und zu vervollständigen?

Das Sprungbrett für Ihre Zukunft umfasst sämtliche Arbeiten, von der Betreuung und Ueberwachung unserer EDV geführten Réception bis zur Kontrolle des Zigarettenautomaten; von der Seminarorganisation bis zur Logiernächte-statistik.

Fühlen Sie sich von uns angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf: Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus Tel 074 52333

47966/38253

BISTRETTO

zu GLOBUS GASTRONOMIE gehörende Restaurantkette, mit zurzeit sechs Betrieben in fünf Schweizer Städten, bietet jungem (-r)

Geschäftsführer(in)

in Ihrem Betrieb in Bern (Wirtepatent notwendig) sowie in den Betrieben Bern und Luzern

Geschäftsführer(in) STV

- eine sehr selbständige Tätigkeit
- viel Verantwortung im Bereich Personalführung, Verkauf und Administration
- ein motivierendes Arbeitsumfeld mit Unterstützung in sämtlichen Bereichen durch die Unternehmensleitung

Sie planen den Einstieg in eine expandierende Gastronomiekette, sind 22 bis 35 Jahre jung und besitzen bereits Erfahrung in der Gastronomie?

Wenn ja - zögern Sie nicht. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Armin Sinniger. Er oder Hans-Peter Aebersold geben Ihnen auch gerne am Telefon weitere Auskünfte.

GLOBUS GASTRONOMIE
Eichstrasse 29, 8045 Zürich, Telefon (01) 455 22 62

0 47961/332542

GLOBUS GASTRONOMIE

Der Verein Ferien-Freizeit sucht für **Jugendherberge/ Jugendhaus Bern**, mit alkoholfreiem Restaurant, auf so bald als möglich/nach Vereinbarung

Leiter/Leiterin

Wir bieten:

- verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe
- Leiterwohnung im Haus kann zur Verfügung gestellt werden
- Lohn nach städtischer Besoldungsordnung

Wir erwarten:

- Persönlichkeit mit Verantwortungsbewusstsein und Initiative
- Freude an lebhaftem Kontakt mit Jugendlichen und Junggebliebenen
- Erfahrung in Personalführung
- kaufmännische Kenntnisse
- Fähigkeitsausweis B zur Führung von alkoholfreiem Restaurant (kann notfalls nachgeholt werden)
- gute Kenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch

Handschriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen sind zu richten an:
Präsidentin Hauskommission JH: Frau Doris Schmid,
Gurtenweg 11, 3074 Muri BE, Telefon (031) 951 18 16

P 47929/44300

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-11
Internationaler Stellenmarkt	12+13
Stellengesuche	13

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	11+12
Marché international de l'emploi	12+13
Demande de l'emploi	13

HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

Für einen schönen Betrieb am Zürichsee suchen wir ab sofort

CHEF DE SERVICE m/w

Erfahrung in gepflegtem A-la-carte-Service und in der Führung einer mittelgrossen Brigade. Jahres- oder Saisonstelle, jedoch keine Bewilligung vorhanden.

Gesucht ist in Jahresstelle ein

KÜCHENCHEF

für einen Betrieb am Thunersee. Erfahrung als Sous-chef erforderlich. Sechs Mitarbeiter. Eintritt nach Vereinbarung.

Für ein Hotel in St. Gallen suchen wir

CHEF DE SERVICE

Verantwortung im A-la-carte-Service sowie Stellvertretung im Bankettservice. Serviceausbildung und Führungserfahrung. Eintritt August/September 1992. Jahresstelle.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

PORTUGAL PORTUGAL
Für ein Hotel in Portugal suchen wir in Jahresstelle eine

GENERALGOVERNANTE

Anforderungen: mehrjährige Erfahrung in gleichwertiger Position sowie in der *****-Hotellerie und Personalführung. Sprachen D/F/E/Sp. oder I, P, Alter ab 30 Jahre. Aufgabengebiet: volle Verantwortung von Etage, Lingerie und «public areas». Betriebliches: Luxushotel mit 170 Zimmern, zirka 140 Mitarbeiter. Diese interessante Stelle ist ab sofort zu besetzen. Unterkunft und Verpflegung im Haus sowie bezahlter Flug.

***-Hotel am Bodensee sucht per sofort

AUSHILFSKÖCHE sowie Koch/Köchin

in Jahresstelle
Es sind keine Bewilligungen für ausländische Bewerber möglich.

Für ein *****-Hotel in Luzern suchen wir per 1. August 1992

RÉCEPTIONIST(IN) (CH)

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen.

Grösseres Hotel am Zürichsee hat per sofort eine freie Stelle für

SERVICEMITARBEITER (m/w)

mit guten Berufskennntnissen. Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

Kleiner Hotelbetrieb in der Stadt Zürich sucht noch einen erfahrenen

ALLEINKOCH

welcher selbstständiges Arbeiten gewohnt ist. Eintritt: 1. September 1992. Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung.

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



Schweizer Hotelier-Verein

Gasthof Rössli Lindau bei Zürich

Für unseren Gasthof – zwischen Zürich und Winterthur gelegen – suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

(Küchenchef-Stellvertretung)

Wenn für Sie die kreative Küche eine Herausforderung bedeutet und es Ihnen Freude macht, in einem kleinen Team mitzuarbeiten, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Es besteht die Möglichkeit, eine schöne, günstige 2-Zimmer-Wohnung zu mieten!

Interessiert? Zögern Sie nicht, uns anzurufen:

Telefon (052) 33 11 51

(Herrn R. Huber oder Herrn H. Ammann verlangen)

47970/79430

GASTRONOMIE MIT STIL

Für unser bestbekanntes Erstklasshotel in der Luzerner Altstadt, direkt an der Reuss, suchen wir nach Vereinbarung eine

Direktionsassistentin Back

Der verantwortungsvolle Aufgabenbereich umfasst:

Finanzbuchhaltung Personalwesen Überwachung der Administration Stellvertretung der Direktion

Sie verfügen über die entsprechende Erfahrung und Ausbildung, haben Durchsetzungsvermögen, sicheres Auftreten und ein grosses Flair für Zahlen.

Wir bieten Ihnen eine äusserst interessante Tätigkeit in einem sehr attraktiven, lebhaften Betrieb; modernst eingerichtetes Büro, das EDV-System IBM 36 sowie ein junges, motiviertes Team stehen Ihnen zur Bewältigung der vielfältigen Aufgaben zur Verfügung.

Übrigens, Samstag und Sonntag haben Sie frei!

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Peter E. Büsser, Direktor

47862/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE

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



POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Posthotel Valbella
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon (081) 34 12 12

Telex CH-851 709
Fax (081) 31 38 38

Wir suchen per 1. November 1992 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de réception

(Dame oder Herrn)

Wir wünschen uns eine(n) Kaderangestellte(n) mit folgenden Fähigkeiten:

- gute Umgangsformen mit unseren Gästen
- Sprachkenntnisse
- Belastbarkeit
- verantwortungsbewusst
- innovative und motivierte Mitarbeit

Wir bieten Ihnen:

- ein kollegiales und fachlich gutes Team
- Freiheit, neue Ideen umzusetzen
- neuzeitlicher Arbeitsplatz (FOMS und Word 5)

Falls Sie mehr Einzelheiten über diese Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns an, oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen.
POSTHOTEL VALBELLA
W. Trösch
Telefon (081) 34 12 12

47864/35513



Tipico Italiano

Per ulteriori progetti d'espansione dei ristoranti con specialità italiane, cerchiamo già d' adesso

Aspirante gerente

di origine italiana.

Fino all'eventuale entrata in un ristorante come gerente, il suo posto di lavoro si trova in uno dei nostri ristoranti e comprende le seguenti attività principali: la sostituzione del gerente, lo svolgimento dei lavori amministrativi nonché la sorveglianza del servizio.

Le sue capacità professionali come anche i buoni risultati del lavoro nel quadro dirigenziale nel settore della ristorazione ed una patente cantonale per la conduzione di un ristorante con alcolici sono le importanti premesse per poter raggiungere insieme gli obiettivi prefissati. E' una sfida per lei?

Il nostro Sig. A. Steiner attende con interesse la sua domanda d'impiego per iscritto.

AMMINISTRAZIONE CENTRALE MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zurigo

G 47400/312932



STEIGENBERGER BELVÈDERE

Wir sind ein klassisches, internationales Grand Hotel mit 240 Betten und verwöhnen unsere Gäste mit zahlreichen Dienstleistungen.

Wollen Sie Ihre Berufserfahrungen in einem Fünfsterne-Saisonbetrieb erweitern?

Per 1. Oktober 1992 (oder nach Vereinbarung) suchen wir in Jahresstelle eine(n) qualifizierte(n) Mitarbeiter(in) als

Marketingassistent(in)

Als Steigenberger-Mitarbeiter(in) profitieren Sie von einer permanenten und systematischen Weiterbildung durch die Gesellschaft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen in der Post zu finden.

STEIGENBERGER BELVÈDERE

Frau S. Heiniger
7270 Davos Platz
Telefon (081) 44 12 81
Fax (081) 43 11 71

47965/9210



Hotel Schweizerhof

NEUERÖFFNUNG

DIE neue Adresse in Saas Fee

Das neue Erstklasshotel von Saas Fee – das Hotel Schweizerhof***** – wird Ende Juli 1992 eröffnet. Für die Küche dieses interessanten Hotels mit spanischem Restaurant und A-la-Carte-Speisesaal suchen wir noch folgende aufgestellte, motivierte Mitarbeiter:

Chef de partie Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten Ihnen die üblichen Leistungen und ein Ihrem Können und der Ausbildung entsprechendes Gehalt.

Reizt es Sie, in einem neuen Spitzenhotel an der Front Ihr Können zu demonstrieren?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

NOVA ALPIN HOTELS AG
Personaldirektion
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 31 91

47900/50148

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								
1750 Koch	23	F	A	Aug. 92	F/D/E			
1751 Koch	20	CH		Sept. 92	D/F/E	BE		
1752 Chef de partie	24	A		sofort	D/F/E	TI		
1753 Pizzaiolo	20	P		Dez. 92	F/I/D			
1754 Pâtissière	21	D		Nov. 92	D/E	****-Hotel		
1755 Konditor/Pâtissier	26	D		Oktober 92	D/E	****-bis *****-Hotel		
1756 Küchenchef	31	CH		Aug. 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel, Deutsch-CH		
1757 Chef de partie/Sous-chef	23	CH		Sept. 92	D/F	Bad Ragaz + Umgebung		
1759 Küchenchef/Sous-chef	29	CH		Aug. 92	D	Deutsch-CH		
Service/Service								
2682 Barman/Commiss de rang	29	YU		A Juli 92	D/E			
2683 Chef de service	31	B		sofort	D/F/E	****-Hotel		
2684 Barmaid	37	CH		Aug. 92	D/F/I			
2685 Sefa	18	A		Febr. 93	D/E	SG		
2686 Anlangskellner	25	NL		A sofort	D/E			
2687 Allrounder	38	D		A Juli 92	D/E/F			
2688 Kellner	24	A		A Juli 92	D/E/F			
2689 Barman/Kellner	38	GB		B Juli 92	E/D			
2690 Sefa	33	CH		Oktober 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel, Lausanne/GE		
2691 Antangsefa	19	CH		Oktober 92	D/F/E	VD/NE/FR/GE		
2692 Barmaid	22	A		Dez. 92	D/E/F	****-Hotel, VS/BE/GR		
Administration/Administration								
3200 Anlangrezeptionistin	20	CH		Aug. 92	D/E/F			
3201 Anlang-F&E-Ass.	26	CH		Juli 92	D/F/E			
3202 Geschäftsführer	47	CH		sofort	D/E/F			
3203 Anlangrezeptionistin	20	CH		Dez. 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel, West-CH		

3204 Réceptionniste	19	CH		Nov. 92	D/F/E	Unterwallis		
3205 Récept./Aushilfe	25	CH		sofort	D/F/E	Nur Sa/So, Raum ZH		
3206 Anlangrezeptionistin	20	CH		Juli 92	D/F/E	GE		
3207 Anlangrecept.	23	B		L Nov. 92	D/F/E	BS, BL		
3208 Geschäftsführerassistenz	31	CH		Aug. 92	D/F/E	kein Nachtendienst		
3209 Concierge	19	CH		sofort	D/F/E	ZH		
3210 Anlangrezeptionistin	42	MA		Sept. 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel		
3211 Direktor/Gérant	31	CH		n. Ver.	D/F/E	BE/AG, bis Dez. 92		
3212 Réceptionniste	22	CH		sofort	D/F/E	ZH		
3213 Anlangrezeptionistin	31	CH		n. Ver.	D/F/E	Genf		
3214 Vize-Direktor	21	CH		Aug. 92	D/F/I	TI		
3215 Réceptionniste	21	CH		Sept. 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel		
3216 Anlangrezeptionistin	19	CH		Sept. 92	D/F/E	****-Hotel, BE/ZH		
3217 Personalass.	25	CH		Sept. 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel		
3218 Concierge	35	CH		Nov. 92	D/F/E	****-Hotel, BE/ZH		
3219 Betriebsleiter/Gérant	44	CH		Juli 92	D/F/E	LU		
3220 Réceptionniste	24	D		Sept. 92	D/F/E	****-bis *****-Hotel		
3221 Anlangrezeptionistin	27	CH		Aug. 92	D/F/E	BE		
3222 Aide-du-patron/Direktionsass.	26	CH		Aug. 92	D/F/E	LU		
3223 Réceptionniste	20	CH		Oktober 92	I/F/E	****-bis *****-Hotel		
3224 Chef de réception/Directeur	53	CH		n. Ver.	F/E/D	****-bis *****-Hotel		
3225 Aide du patron/Chef de récept.	51	CH		n. Ver.	D/F/E	ZH/BE-Oberland/KT. GR		
3226 Anlangrezeptionistin	22	CH		Nov. 92	D/F/E	bis Nov. 92		
3227 Anlangrezeptionistin/Barmaid	20	I		A sofort	D/E/I			
3228 Anlangrezeptionistin	24	CH		Dez. 92	D/E/F	****-bis *****-Hotel		
3229 Réceptionniste	23	CH		sofort	D/F/E	ZH/LU		
3230 Anlangrezeptionistin	22	CH		Aug. 92	D/E			
Hauswirtschaft/Ménage								
4218 Hausbursche	23	WA		B sofort	E/D	ZH		
4219 Holl.	22	CH		Juli 92	D	ZH, SH		
4220 Küchenbursche	21	RI		B Aug. 92	I			
4221 Zimmermädchen	21	CH		Sept. 92	D			

4222 Küchenhilfe/w	32	CH		sofort	D			
4223 Gouvernante	21	CH		Oktober 92	D/E/F	****-bis *****-Hotel, Thun + Umgebung		
4224 Hausmädchen	29	P		A Aug. 92	F/I	zus. mit 4225, VS/BE/FR		
4225 Haus-/Küchenbursche	35	P		A Juli 92	F/I	zus. mit 4224, VS/BE/FR		
4226 Zimmermädchen	20	SF		C n. Ver.	E/F/S			

47845/84735

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

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

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

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintritsdatum: _____

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"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	englisch	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<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: _____

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

Neue Horizonte mit Swissôtel Zürich

bieten sich in unserem First-Class-Business-Hotel zwischen Stadtzentrum und Flughafen als

Chef de partie

und

Commis de cuisine

in einer kreativen und aufgestellten Brigade. Wir suchen ab September 1992 fachlich ausgewiesene und initiative Berufstätige, die ihre Fertigkeiten und ihre Kreativität in einer abwechslungsreichen Umgebung einsetzen möchten.

Wenn Sie für später ein Transfer nach Übersee bereits geplant haben, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Wir bieten nebst fairem Gehalt, inkl. 13. Monatslohn, nämlich auch die Möglichkeit, z. B. in Bangkok, Seoul, Beijing, Boston, New York usw. Ihre Berufskennntnisse zu erweitern.

Alles weitere sagen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich. Wir werden uns dann umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen. 47967/40495

swissôtel

ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL 47696/40495

Willkommen

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

Wir suchen nach Übereinkunft

Servicefachmitarbeiterin

für unsere exklusive Röllserie Kurlerstube

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich (u. a. 5 Wochen Ferien und sonntags frei).

Bitte rufen Sie Herrn Peter Schiltknecht an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

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

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

47807/4693

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

Betriebsassistent(in)

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

Die Snack-Bar bietet 40 Gästen Platz und führt ein kleines Sortiment an warmen und kalten Snacks.

Als Betriebsassistent(in) leiten Sie die Betriebsabläufe im Free-flow, Sie sind verantwortlich für Ordnung und Sauberkeit im Gästeraum, Sie führen Einsatzpläne, erledigen administrative Arbeiten und vertreten den Geranten bei dessen Abwesenheit.

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

Wir bieten attraktive Arbeitszeiten: an Sonn- und Feiertagen sowie abends ab 20 Uhr ist unser Betrieb geschlossen.

Nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf.

Schreiben Sie an: Restaurant **SERVIT**, Waro-Center, Brunnenstrasse 10, 8604 Volketswil, oder sprechen Sie mit Herrn G. Steiner, Telefon 946 02 66. 47950/86851

RdV*****

Die Unternehmensberatung für
Hotellerie und Gastgewerbe mit den
fünf Sternen

...weil wir Freude an
unserer Aufgabe haben

Rolf de Vries
Badenerstrasse 75, CH-8004 Zürich
Telefon (01) 291 13 24
Telefax (01) 241 04 03

4798/12495

SACHBEARBEITERIN SACHBEARBEITER LEBENSMITTELEINKAUF

80% Stelle

Als zuverlässige, initiative Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und guten Umgangsformen unterstützen und vertreten Sie den Leiter Lebensmitteleinkauf bei der Warenbeschaffung und -annahme sowie der Lagerhaltung und Administration.

Eine Berufsausbildung im kaufmännischen oder gastronomischen Bereich und EDV-Erfahrung (oder die entsprechende Lernbereitschaft dazu) hilft Ihnen bei der selbständigen Erledigung Ihrer Aufgaben.

Weiterführende Informationen durch **Herrn U. Meier**, Leiter Lebensmitteleinkauf.

Direktwahl 064 21 42 40

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

 **KANTONSSPITAL
AARAU**

P 47724/292176

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir per sofort fachkundige

Serviertochter oder Kellner Bäcker-Konditor(in)

(keine Nachtarbeit)
in Saison- oder Jahresstelle.

Falls Sie gerne in einem vielseitigen und lebhaften Betrieb arbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie B. Hunziker-Hauser

47390/211052

Walida

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



PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum
im Herzen der Stadt Zug
bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann
einen zeitgerechten Service.

Im modernst eingerichteten ****-Parkhotel Zug mit 214 Betten, 3 Restaurants und Hotelbar – an zentralster Lage in der Stadt Zug haben SIE uns gerade noch gefehlt!

Sie lieben den Umgang mit internationalen Gästen, sprechen nebst Deutsch auch Englisch und verfügen über eine solide Berufsausbildung. Sind Sie weiterhin initiativ und verstehen es, Charme mit einer gesunden Portion Humor zu verbinden – dann sind Sie genau der/die zukünftige(r) Mitarbeiter(in). Denn sowohl für das beliebte «le Boulevard», als auch für unser klassisches Gourmet-Restaurant «le Pavillon» suchen wir qualifizierte

Servicefachmitarbeiter/innen

Was wir Ihnen bieten können? Bestimmt mehr als Sie bis jetzt vermutet haben. Frau Agnes Kägi freut sich über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung, um einen Termin zu vereinbaren.

(Ausländische Interessenten bitten wir, sich nur wenn im Besitz der B- oder C-Bewilligung zu bewerben.)

PARKHOTEL ZUG 042/22 66 11

O 47827/222364

PARKHOTEL ZUG

6300 Zug

Tel. 042 22 66 11

Fax 042 21 39 29

Gasthaus Islen Davos

Für sofort oder nach Übereinkunft
suchen wir noch eine freundliche

Serviertochter

in unser junges Team.

Bewerbungen sind zu richten an:
Claus Wertmann, 7270 Davos Platz
Telefon (081) 43 58 56

O 47725/144924

Gasthof + Rötisserie BÄREN

Blumenstein

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

Gesucht

Koch-Souschef Hilfskoch

sowie

Top-Barmaid

die sich selber eine gute Kund-
schaft aufbauen kann.

Herr Hirter freut sich auf Ihren
Anruf, Telefon (033) 56 11 33.

P 47902/141089



Gesucht per sofort für Restaurant-
Pizzeria in Pratteln

Hilfskoch oder -köchin

nur mit Berufserfahrung.

Bitte melden Sie sich unter Telefon
821 68 90 bei Herrn Cunsolo.

O 47930/236624

Saison in Zürich

Wir suchen vom 1. 9. 1992 bis
31. 5. 1993 in unser gutbürgerliches
Lokal mit 80 Restaurant- und 100
Bankettplätzen einen

Koch als Stütze des Patrons

Sind Sie an diesem Posten interes-
siert? Dann senden Sie Ihre schrift-
liche oder telefonische Offerte an
Reto Züllig.



Wirtshaus zum Forderberg

Zürchbergstr. 71, 8044 Zürich, Telefon 01/251 89 59

Montag geschlossen / Inhaber: A. R. Züllig

45750/100289

HOTEL WINKELRIED

CH-6362 Stansstad Telefon 041-6199 01 : Fax 041-61 96 31 am See

In unserem neu eröffneten, direkt am See gelegenen
4-Stern-Hotel Winkelried in Stansstad suchen wir per
sofort eine(n)

Serviceangestellte(n)

und einen

Chef de partie

zur Unterstützung unserer Brigade.

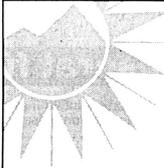
Unser Betrieb umfasst ein A-la-carte-Restaurant, ein
Dorfstübeli, zwei Terrassen, eine Pizzeria sowie Bankett-
räumlichkeiten und eine Bar.

Seien Sie ein mitwirkender Teil unseres Erfolges und ru-
fen Sie uns baldmöglichst an unter Telefon (041)
61 99 01, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunter-
lagen.

S. Romelli, Direktion, Hotel Winkelried, 6362 Stansstad



47870/329525



HOTEL SONNENBERG
GRUEZI !!!

Ein Zimmer mit Seeblick. – Des roses pour ma
femme. – Fidelio noch sichern. – Ein Saal für die
Tagung. – Den Fax noch heut Mittag. – una chia-
mata di Roma. – Zwei Taxi zum Bahnhof. – A nice
table with a view.

.....UND EIN LÄCHELN DAZU

als

EMPFANGSSEKRETÄRIN

IN ZÜRICH IM HOTEL SONNENBERG

Wollen Sie mehr über diese abwechslungsreiche
Jahresstelle wissen, die ab Mitte September neu zu
besetzen ist? Rufen Sie uns doch bitte an und
verlangen Sie bei Brigitt Seiler oder Rolf Wismer die
Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihren
Anruf.



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

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

47728/41149

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRÄU-LODGE

Your alpine winter and summer (resort)

Auf Wintersaison, zirka 1. Dezember 1992, suchen wir
den

Küchenchef

welcher unsere lebhaftige Küche mit Geschick führt. Un-
ser Neunzig-Betten-Haus mit Restaurant, Bar und Ter-
rasse ist ein schöner, typischer Zweisaisonbetrieb der
gehobenen Klasse. Wir bieten eine interessante Anstel-
lung im Jahresverhältnis mit Leistungsbonus.
Fühlen Sie sich angesprochen? Suchen Sie eine neue,
längerfristige Herausforderung? So senden Sie Ihre Be-
werbung an Herrn R. Schauss.

Réceptionistin

Der Stellenantritt sollte im Herbst erfolgen.

Der Umgang mit Gästen ist Ihr Metier, Korrespondenz
und Gästebuchhaltung liegen Ihnen, Sie lieben es, die
Fäden des ganzen Betriebes fest in der Hand zu halten,
Sie suchen eine längerfristige Herausforderung?
... dann bewerben Sie sich noch heute!
Z. H. Frau H. Schauss.

Herrn R. Schauss
Hotel Jungfrau
3825 Mürren



47751/26018

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

Meine neue Herausforderung

Für unser neues Restaurant in **Zermatt** (Eröffnung Winter 1992/93)
suchen wir engagierte Damen und Herren als

AssistentenInnen des Geschäftsführers

Wir bieten Ihnen eine fundierte Ausbildung im In- und Ausland bei vollem Gehalt, überdurchschnittliche Sozialleistungen und die Herausforderung, von Anfang an etwas zu bewegen. Qualifizierte KandidatInnen 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 die Einstiegschance bei McDonald's sprechen. Arbeitsbeginn per sofort oder nach Vereinbarung.

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

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



M 47888/105699

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an: McDonald's Restaurants (Suisse) SA,
Regionalbüro Zürich, Gottfried Wieser,
Fortunagasse 15, 8001 Zürich, Tel. (01) 212 30 58.

Hotel ****
Kongresszentrum
Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden

Wohnen und arbeiten im schönen Kanton Thurgau, mit Super-Verbindungen nach Zürich, St. Gallen und an den Bodensee. Optimale Sport- und Freizeitmöglichkeiten in und um Weinfelden.
Wir suchen nach Vereinbarung:

CHEF DE PARTIE
in vielseitige A-la-carte- und Bankettküche

COMMIS DE CUISINE
COMMIS PATISSIER
der gerne kreativ und selbständig arbeitet.
Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn W. Weissenbacher, Küchenchef, Hotel/Kongresszentrum Thurgauerhof CH-8570 Weinfelden Telefon (072) 22 33 33

Das grösste Tagungs- und Kongresszentrum der Ostschweiz
- 77 Einzel-, Doppelzimmer
- 14 Konferenzräume von 5 bis 650 Personen
- Spezialitätenrestaurant TAVERNE
- Terrassenrestaurant ROTER OEPFEL
- Hotelbar

47836/37532
45094/37532

Sunstar ****
Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?
Nach mehrjähriger Tätigkeit verlässt uns der derzeitige Stelleninhaber, um sich einer neuen Aufgabe zu stellen. Wir suchen deshalb ab kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef
(Jahresstelle)

Wir bieten:
Viersternhotel mit 350 Betten (Sommer- und Winter- saison)
- drei Restaurationsbetriebe
- Selbständigkeit, klarer Verantwortungs- und Kompe- tenzbereich
Gewünscht wird:
- Bewerber mit Erfahrung in der Menu-, Bankett- und A-la-carte-Küche
- Kreativität, Initiative und Bereitschaft zum Neuen
- Erfahrung im Organisieren und Kalkulieren
- Flair für Personalführung und Lehrlingsausbildung
Wollen Sie diese interessante und herausfordernde Auf- gabe übernehmen, dann freue ich mich auf Ihre Bewer- bung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

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

47852/14737

Hotel waldhaus
Dolder
Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In unserem modernen Erstklasshotel mit internationaler Residence-, Geschäfts- und Ferienkundschaft bietet sich einer einsetzfreudigen, initiativen Dame mit solider Ausbildung (abgeschlossene Hofa-Lehre von Vorteil) Berufs- und Führungserfahrung sowie guten Fremd- sprachenkenntnissen die anspruchsvolle Aufgabe der

Assistentin der Generalgouvernante

Neben einem freundlichen Arbeitsklima bieten wir Ihnen eine sichere Jahresstelle, geregelte Arbeitszeit usw. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Zimmer im Hause zur Ver- fügung.

Eintritt nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungs- unterlagen an unsere Adresse:

A. Rumpf, Personalchef
HOTEL WALDHAUS DOLDER
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskünfte erteilt gerne:
Frau A. Rumpf, Personalchef
Telefon (01) 251 93 60

47834/41327

FREIENHOF
THUN

Direktion C. und S. Platzer
Telefon 033 2155 11

Suchen Sie eine neue Herausforderung in Thun?
Bei uns ist ab sofort oder nach Übereinkunft eine Stelle als

Receptionistin
in Jahresstelle
neu zu besetzen.

Unser modernes Bankett-, Seminar- und Ferienhotel verfügt über 110 Betten und 3 Restaurants.
Im Sommer betreuen wir auch die Schiffe des Thuner- und Brienzsees.
Verfügen Sie über Réceptions- und EDV-Erfahrung, dann freuen wir uns, von Ihnen zu hören.

Am 22. August eröffnen wir unsere neue Bar

TOP

Auf diesen Termin suchen wir

Chef de bar m/w
Barmaid

Diese nicht ganz alltägliche Begegnungsstätte an bester Lage wird Ihnen gefallen!
Rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen unsere Bar näher vor und geben Ihnen weitere Auskünfte.
Herr A. Fiechter oder Frau E. Flöcklmüller freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.
Telefon (033) 21 55 11

47894/34649

RISTORANTE - PIZZERIA
LA PERGOLA

St. Gallerstrasse 215
9202 Gossau

Würde es Ihnen Freude machen, in einem italienischen Ristorante in der Ostschweiz zu arbeiten?
Wir suchen nämlich auf den 1. August 1992 oder nach Vereinbarung einen

Serviceangestellte
oder einen

Kellner

Wir offerieren einen guten Lohn und ein angenehmes Arbeitsklima.
Sind Sie Schweizer oder italienischer Herkunft (mit Bewilligung B oder C), dann rufen Sie uns an.
Telefon (071) 85 40 30/85 99 70

47959/282502

HOTEL FRAVI
ANDEER

Wir sind ein ***-Hotel mit 70 Betten. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

2 Servicemitarbeiter(innen)

in Jahresstelle oder für lange Sommer- saison (bis 12. November 1992).

Sie sind:

- -lich
- kein Muffel ☹
- offen ☺

Sie haben:

- Berufspraxis
- Freude an Menschen
- Muttersprache Deutsch oder sehr gute Deutsch- kenntnisse

Wir bieten:

- Zimmer in Wohnung
- gute Entlohnung
- gutes Betriebsklima in jungem Team
- Arbeitsbewilligungen für Ausländer vorhanden, Formalitäten werden durch uns erledigt.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie direkt die schriftliche Bewerbung an:

Hotel Fravi, CH-7440 Andeer
Telefon (081) 61 11 51, Fax 61 22 80

47990/728

ANDEER **GRÄUBINEN**

- Kundenorientiertes Dienstleistungsdenken
- Gewinnende Persönlichkeit
- Führungserfahrung

Unsere Auftraggeberin ist eine internationale, mittelgrosse Unternehmensgruppe mit Schwergewicht in der Unterhaltungselektronik. Ihr zum Spiel- und Freizeitbereich zählendes Angebot deckt ein breites Bedürfnis im gesellschaftlichen Umfeld ab.

Struktur und Organisation der in Zürich domizilierten Firma sind in klar abgegrenzten Profit- Centern mit zentralen Dienstleistungen festgelegt - sie bilden die Grundlage für eine leistungs- und menschenorientierte Führung und Unternehmenskultur. Als

Profit-Center-Leiter(in)
Mitglied der GL

sind Ihre Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Kompetenzen im Dienstleistungsbereich angedeutet. Ihr unternehmerischer Spielraum ist relativ gross und dementsprechend auch anforderungsreich: Führung und Organisation von 40 verkaufsorientierten Mitarbeiterinnen, Realisierung von Marketing- und verkaufsfördernden Massnahmen, Erprobung neuer, kundenorientierter Leistungen, Instruktion, Weiterbildung und Personalentwicklung, Mitarbeit in Projektgruppen und Umsetzung der entsprechenden Resultate, minimale administrative Arbeiten und nicht zuletzt das Tragen der Ergebnisverantwortlichkeit für ein Budget von 15 bis 20 Millionen Franken.

Wir freuen uns, mit einer korrekten, gewinnenden, über 30 Jahre jungen Persönlichkeit die ersten Gespräche führen zu dürfen, welche nebst einer kaufmännischen oder ähnlichen Grundausbildung nachweisbare Führungserfahrung aus dem Dienstleistungssektor, wie z. B. Gastronomie, Freizeit usw., oder dem Verkauf/Einzelhandel usw. mitbringt.

47928/339415

Assessment Center
Berufliche Eignungsabklärung
Laufbahnberatung

Personalauswahl
Führungsschulung

Personalberatung
Hungerbühler & Partner
Rosenbergstrasse 74
9000 St. Gallen
Telefon 071/22 99 30
Telefax 071/22 99 49

HOTEL ROSSLI
FILZBACH

Wir suchen per sofort in Jahresstelle oder als Aushilfe

CHEF DE PARTIE
JUNGKoch

Ein moderner Betrieb mit kreativem Team freut sich auf Verstärkung.

Wir bieten:
5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn, 8876 Filzbach und einiges mehr.

Rufen Sie uns an, wir geben gerne Auskunft.

HOTEL RÖSSLI
R. und S. Rüfenacht
8876 Filzbach
Telefon (058) 32 18 32

47978/85545

Renommiertes italienisches Spezialitätenrestaurant in der Region Zurich sucht einen

Alleinkoch

Der Verdienst ist überdurchschnittlich gut. Evtl. Arbeitsbewilligung vorhanden.

Weitere Angaben erteilen wir Ihnen gerne unter Telefon (056) 270 260.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

47978/199176

SONNENTAL

Na endlich ...

Endlich haben wir Sie gefunden; wir suchten Sie nämlich schon lange.
Sie sind doch dieser unheimlich kreative Koch - mit fundierten Fachkenntnissen - welcher sich darauf freut, in einem gut laufenden Betrieb unsere Küchenbrigade zu verstärken, unsere Gäste zu verwöhnen und seinen Spass am Kochen auszu- leben.
Wir - ein Haus mit Gaststube, Restaurant, Bar, Bankett- und Konferenzsälen - suchen einen

Chef de partie (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie also mal in einem etwas anderen Betrieb wirken möchten, melden Sie sich doch einfach telefonisch oder schriftlich; wir freuen uns auf jede Antwort: Restaurant Sonntental, Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf, Telefon (01) 821 30 52, Thomas L. Spycher oder Rolf Mantel verlangen.

47577/9768

ALBSRIEDERHAUS
RESTAURANT

Für unser lebhaftes und dynamisches Quartierrestaurant in Zürich-Albisrieden suchen wir einen

Küchenchef / Anfangsküchenchef
in junges Team.

Wir stellen uns vor:
- dass Sie eine kleine Küchenbrigade führen können
- die Referenzen eines guten Hauses besitzen
- Freude an kreativer Menüplanung haben

Wir bieten Ihnen:
- eine echte Herausforderung
- gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit
- Karriereplanung bis zum zukünftigen Geschäftsführer

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Herrn F. Rothenhäusler, Geschäftsführer
Restaurant Albsriederhaus
Albsriederstrasse 330
8047 Zürich

47707/316377

SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhoferplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Für unsere BRASSERIE suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte und fröhliche

Servicefachangestellte / Kellner

welche in einem Restaurant mit stimmungsvollem Umfeld arbeiten möchten.

Falls Sie ein(e) fachkundig(e) Servicemitarbeiter(in) mit guten Deutsch- und Französischkenntnissen sind, gerne als Verkäufer(in) auftreten und den Kontakt mit einer anspruchsvollen Kundschaft aus Bern und der ganzen Welt lieben, dann sollten Sie uns anrufen oder Ihre Unterlagen zu- senden.

Es können lediglich CH-Bürger und Ausländer mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen:
Gauer Hotel Schweizerhof
Frau L. Liberti
Bahnhoferplatz 11
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01

one of
The Leading Hotels
of the World

47981/4600

RoV****

Die Unternehmensberatung für Hotelier und Gastgewerbe mit den fünf Sternen

... weil bei uns der Mensch im Mittelpunkt steht.

Rolf de Vries
Badenerstrasse 75, CH-8004 Zürich
Telefon (01) 291 13 24
Telefax (01) 241 04 03
45424/124958

al pontile

Ristorante-Caffè
Horst und Inge Gaedeke
CH-6612 Ascona/Ticino
Piazza G. Motta 31
Telefon (093) 35 46 04

Unser Restaurant ist eines der bekanntesten an der Seepromenade von Ascona.
Um unsere Servicebrigade zu vervollständigen, suchen wir noch

Servicefachmitarbeiter

Da unser Haus das ganze Jahr geöffnet ist, wäre diese Stellung eventuell ganzjährig zu besetzen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
46240/2194

Hotel-Restaurant sonnenberg

6010 Kriens-Luzern

Herrliche Aussicht, ruhige Lage 700 m ü. M., 10 Automin. von Luzern

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft freundliche, flinke und an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Servicefachangestellte Koch (w/m)
Hilfsskoch (w/m)

Rufen Sie uns doch einfach mal an; wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Familie R. + L. Ammann-Balmer
Telefon (041) 45 66 44
47868/17736

Leaenerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Vervollständigung des Teams ab Herbst 1992:

Réception:
Chef de réception

Interessanter Aufgabenbereich.
Sie werden von der Vorgängerin eingearbeitet.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn E. Frauchiger persönlich.
47916/35521

Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Leaenerheide
Telefon 08124 30 30, Telefax 08124 40 40, Telex 851 712
Familie E. und F. Frauchiger
45845/35521

HOTEL KREUZ & POST

Grindelwald
SWITZERLAND
☎ 036 - 54 54 92

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 85 Betten, Health-Club, Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, Bar-Dancing und Geschenk-Boutique.

Zur Ergänzung unseres Teams im A-la-carte-Restaurant suchen wir per sofort

Serviertochter oder Kellner

Wenn Sie ein angenehmes Arbeitsklima mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen schätzen, passen Sie ausgezeichnet in unser kollegiales Team (guter Verdienst).

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon (036) 54 54 92
47968/14770

SCHWANEN
Hotel-Bar-Restaurant
Rapperswil

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren renovierten Betrieb mit einer modernen Grossküche

Chef de partie
Commis de cuisine

sowie

Servicefachangestellte

Bei uns erwartet Sie die Mitarbeit in einem jungen, dynamischen Team, flexible Arbeitszeitgestaltung sowie eine zeitgemässe Entlohnung.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Hotel Schwanen, Seequai 1
CH-8640 Rapperswil am Zürichsee
Telefon (055) 21 91 81
47958/28355

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort

Serviertochter
Buffettochter
(keine Jugoslawen)

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Gिंगgen
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00
47874/62510

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Ferienablösung gesucht!
Wir sind ein junges Team im Herzen von Zürich.

Welche(r) flexible junge Berufsmann (-frau) möchte uns im Juli, August, September für ein paar Wochen aushelfen?

Im Restaurant Franziskaner:
Chef de partie w/m

Im Restaurant Zum weissen Schwan:
Alleinkoch w/m

Festanstellung für länger möglich.

Frau P. Landolt gibt gerne Auskunft,
Telefon (01) 252 01 20 (Zimmer auf Wunsch), Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich.
47942/40304

Für unsere führenden 4-/5-Stern-Häuser und renommierten Landgasthöfe in der Schweiz und in Liechtenstein haben wir in Saison- und Jahresstelle laufend Topstellen zu vergeben:

Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Maitre d'hôtel
Chef(in) de service
Restaurantfachfrau
Kellner
Réceptionistin
Hausdamen

Weitere Informationen zu den einzelnen Stellenangeboten gibt Ihnen gerne:
Graziella Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26
Telefax (056) 26 17 26
0 47245/305367

Chef Dancing
Unterhaltung

Sie verbinden drei entscheidende Faktoren in Ihrer Persönlichkeit:

- Die **Führung** Ihres Mitarbeiterstabes und somit auch dem Dancing
- **Kreativität** und **Wissen** der Unterhaltungsbranche
- **Kommunikationsbereitschaft** als Sales-Instrument

Für Sie bereits vorhanden:

- Ein erfahrenes **leistungsorientiertes Team**
- Dancing mit gutem **Ruf** und Monopol-Charakter
- Einen für Sie sehr **interessanten Vertrag**

Bewerbungen mit Lebenslauf und Auflistung der bisherigen, beruflichen Tätigkeit unter Chiffre:
Nr. 530-1630 an ASSA,
Thunstrasse 22, 3000 Bern 6
A 47742/42790

Für unser Kurs- und Ferienzentrum suchen wir ab sofort

Aide du patron/Allrounder und einen

Anfangschef de service
(kein à la carte)

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an die Geschäftsleitung
Kurs- und Ferienzentrum Solsana
3792 Saanen, Telefon (030) 4 60 00
Fax (030) 4 82 94
48009/54135

Gourmet-Restaurant Taverne

Zugerstrasse 9
8810 Horgen
Telefon (01) 725 52 52

Wir suchen auf September oder 1. Oktober

Servicefachangestellte oder Kellner

in unser gepflegtes Speiselokal.
Französische oder deutsche Muttersprache sind erwünscht. Wohnung könnte zur Verfügung gestellt werden.

Ausserdem sollten wir per 1. Oktober noch einen

Jungkoch

in unserer Brigade haben.

Sind Sie interessiert, alles frisch zu kochen und noch einiges dazulernen? (Gerne auch Hotelfachschulpraktikanten). So rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren:
Telefon (01) 725 52 52, Frau oder Herr Doscher verlangen. Unser Restaurant ist Sonntag und Montag geschlossen.
47986/242403

Ein «Gold-Stück» ist gesucht

Unsere Auftraggeberin ist ein führendes Unternehmen in der Uhren- und Bijouterie-Branche in Interlaken. Sie suchen nach Übereinkunft

eine Direktionssekretärin

Sie bringen mit:

- Sekretariatskenntnisse wie: Korrespondenz, Telefondienst, EDV-Erfahrung (wäre von Vorteil)
- Sprachen in Wort und Schrift (D, E, F, evtl. I)
- Kenntnisse im Kassawesen, Monatsabschlüsse, Lagerbewirtschaftung und Kontrollwesen

Sie mögen:

- Kontakt mit Kunden und Lieferanten
- flexible Arbeitszeiten
- vielseitiges Arbeiten
- Einsätze im Verkauf in Notfällen

Sie erwarten:

- weitgehend selbständiges Arbeiten
- gute Bezahlung
- neuzeitliche Arbeitsbedingungen

Fühlen Sie sich von dieser Aufgabe herausgefordert? Dann melden Sie sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen bei uns.
47921/160733

inter-intrag interlaken
treuhand ag

Postgasse 12, 3800 Interlaken
☎ 036/ 22 01 21

Eine nicht alltägliche Chance!

Wir suchen für unser am Vierwaldstättersee liegendes Hotel-Restaurant zur Neuorganisation einen kompetenten

Küchenchef

per nächstmöglichen Termin, der uns bei der Produktion eine frische Dynamik verschafft.

Was wir bieten:

- freie Bahn Ihrer Vorgehensweise für eine kreative Küche
- selbstverständlich dieser Aufgabe entsprechendes Salär, plus Erfolgsbeteiligung

Wir stellen uns einen Küchenchef mit gründlicher Ausbildung und Erfahrung vor.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte unter Chiffre 47923 an hotel revue, 3001 Bern.
Diskretion ist oberstes Gebot!
47923/3840

GLASHOF

Restaurant Glashof
Baarstrasse 41
6300 Zug
Telefon (042) 22 12 43

Unser Restaurant liegt im Herzen der Stadt Zug und darf als eines der besseren betrachtet werden. Möchten Sie in unserem Team ab Mitte August oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Servicefachangestellte

mitarbeiten?

Sie betätigen sich weitgehend selbständig und haben auch die Möglichkeit, unsere Direktion persönlich zu bedienen. Natürlich finden Sie bei uns fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn und bereits heute fünf Wochen Ferien. Kennen Sie das gute, gepflegte und sichere Auftreten, sprechen Sie neben Deutsch auch Englisch, dann zögern Sie bitte nicht und nehmen mit uns Kontakt auf. Weekends und Feiertage haben wir geschlossen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann verlangen Sie Herrn Franzen über Telefon (042) 22 12 48.
47919/1518323

CUCAGNA
Das unkomplizierte Hotel

Sportliches Familienhotel mit 100 Betten, Bar, Restaurant, Banketträume, Jahresbetrieb

Wir suchen

Küchenchef

Unser Küchenchef wird nach 12jähriger erfolgreicher Zusammenarbeit einen eigenen Betrieb übernehmen, und wir suchen einen Nachfolger.

Sie sind für die Führung der kleinen Brigade, Einkauf, Angebotsgestaltung verantwortlich.
Senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an HOTEL CUCAGNA, Gion Schwarz, 7180 Disentis.
47853/9652

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

Hotel
SCHWEIZERHOF
Lucerne · Luzern

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef saucier 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 Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Bankett-räumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

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

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

47984/23310

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

HOTEL CONTINENTAL

CH-2503 Biel/Bienne · Schweiz/Suisse/Switzerland
Aarbergstrasse 29/Rue d'Aarberg 29 632/22 32 55
CONTINENTAL BIEL, Telex: 934 440 FAX: 032/22 36 44

Für unser lebhaftes, modernes Stadthotel mit 80 Zimmern, in unmittelbarer Nähe des Bielersees, suchen wir nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Wir bieten eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe in Verbindung mit modernsten Anstellungsbedingungen. Weitere Auskünfte erteilen wir gerne auf einem Hotelrundgang oder am Telefon.

Interessierte Bewerber bitten wir, die Unterlagen zu richten an:



HOTEL CONTINENTAL
z. H. Direktion
Aarbergstrasse 29
2503 Biel

Switzerland

47963/4901

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

Geschäftsführer(in)

oder ein

Geschäftsführer-Ehepaar

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

Wir bieten eine attraktive Erfolgsbeteiligung.

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

47814/21970

Als Beaufragte der Firma



MOËT & CHANDON (SUISSE) SA

suchen wir für ihren
Aussendienst einen

VERKAUFSBERATER

für eine Region der deutschen Schweiz.

Gewünscht werden:

- sehr gepflegte Erscheinung und kontaktfreudiges und sicheres Auftreten
- Alter: 35 bis 45 Jahre
- gute Ausbildung und solide Erfahrung im Verkauf, vorzugsweise im Gastgewerbe
- voller Einsatzwille bei unabhängiger Arbeit
- Schätzen und Begeisterung für hochwertige Produkte und deren Vertrieb

Erfüllen Sie diese Wünsche und fühlen Sie sich zu dieser anspruchsvollen Aufgabe berufen, so nehmen Sie umgehend mit Frau Fabienne Chapuis Kontakt auf, um über diese einzigartige Gelegenheit zu sprechen.

SM + Partner Renens SA
2, avenue de Longemalle, 1020 Renens
☎ (021) 635 30 21/22

Le Centre du conseil en vente et marketing.

P 48026/344168



Verband der Personalberatungsunternehmen der Schweiz
Fédération Suisse des Conseils en Personnel



HOReGA SELECT

Kader

Eine Herausforderung stellt die Aufgabe dar, in den lebhaften Betrieben in Basel und Zürich als

Generalgouvernante/ Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Eine Herausforderung für berufserfahrene Damen als Leiterin der gesamten hauswirtschaftlichen Abteilung bietet sich

- in einem anspruchsvollen messe- und kongresslastigen 5-Stern-Hotel im Raume Basel, in dem Sie selbständig die Organisation und Führung der Mitarbeiter bei hervorragenden Arbeitsbedingungen übernehmen können.
- in einem mittleren 5-Stern-Hotel in der Region Basel für eine jüngere Bewerberin, welche als erfahrene stellvertretende Generalgouvernante einen Schritt weiter gehen möchte und die alleinige Verantwortung in den Bereichen Etage, Lingerie und Buffet/Office übernimmt.
- in einem 4-Stern-Hotel in Zürich. Für eine reifere Fachkraft mit Durchsetzungsvermögen die Möglichkeit, eine grössere Brigade kompetent zu führen und die Übersicht zu behalten. Auch da garantieren wir Ihnen ansprechende Arbeitsbedingungen.

Sales Manager(in)

In dieser Position sind Sie der Repräsentant zweier renommierter Hotels in Basel und zeichnen verantwortlich für sämtliche Verkaufstätigkeiten dieser Häuser. Neben einer offenen, extravertierten Persönlichkeit bringen Sie auch entsprechende Berufserfahrung im Salesbereich mit. Erfahrung im Bereiche der Réception ist wünschenswert, ausgezeichnete Sprachkenntnisse in D/F/E unerlässlich.

Direktionsassistent

Für lebhafte Kongressbetriebe in der Nordwestschweiz und in der Region Zürich bieten diese Positionen den Grundstein für eine weitere Karriere im Hotelbereich. Voraussetzung ist die Freude am Organisieren und Durchführen von Banketten und Grossanlässen jeglicher Art. Geboten wird dafür ein sehr selbständiges Arbeitsgebiet mit Karriere-möglichkeiten!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihren unverbindlichen Anruf. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzerstrasse 7, 4501 Basel
Telefon (061) 281 95 91

47943/208191



Personalberatung für Dauerstellen,
Kader- und Managementpositionen
in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Tel. (031) 22 45 01

Lieben Sie eine ehrliche, geradlinige Küche, die trotzdem auf hohem Qualitätsniveau steht und die mit grosser Professionalität und Konstanz gekocht wird?

Per Anfang August oder nach Übereinkunft suchen wir einen

Sous-chef

(Chef der Brasserie)

Sie sind selbständiger Chef für unsere Brasserie, in welcher wir unseren Gästen eine erlebnisvolle Gastronomie in einem stimmungsvollen Umfeld bieten möchten. Auch sind Sie zur Erkenntnis gekommen, dass ein Gericht mit einfacheren Grundmaterialien, mit Liebe gekocht und serviert, von unseren heutigen Gästen wieder geschätzt und geachtet wird. Sie sind ein Fachmann, der ein «Poireaux vinaigrette» oder ein «Loup de mer sur lit de fenouils» mit genau gleich viel Aufmerksamkeit für den Gast zubereitet.

Wenn Sie mit uns soweit einig sind, dann sollten Sie uns anrufen, damit wir Ihnen weitere Einzelheiten über diese interessante und gut dotierte Jahresstelle geben können.

Unsere Personalchefin, Frau L. Liberti, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:

Gauer Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11
3001 Bern
Telefon (031) 22 45 01



one of
The Leading Hotels
of the World®



47982/4600

GRAND HOTEL



BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

99 Zimmer – 170 Betten –
Restaurant «L'Ambiance» –
Spezialitätenrestaurant
«La Bonne Fourchette» –
Snackrestaurant «La Piscine» –
Bar «Le Vieux Rivage» –
Ballsaal und Konferenzräumlichkeiten

Wieso nicht die schönen und warmen Sommer- und Herbstmonate in Interlaken verbringen? Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Chef de rang Commis de rang Night-Auditor (m)

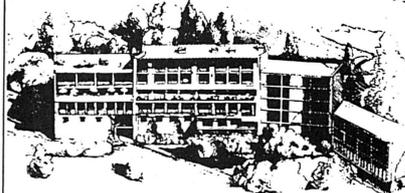
(nur mit gültiger Bewilligung bis 31. Oktober 1992)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
P. Krapp, Personalchefin
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 62 72



47937/16110



Hotel Waldheim Bürgenstock

Wir suchen

Servicefachangestellte/ Kellner

und

Koch/Köchin

in lebhaften Restaurationsbetrieb.

Eintritt auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung.

Familie L. Kummer-Amstutz
HOTEL WALDHEIM
6366 Bürgenstock
Telefon (041) 63 23 83

47918/6467

HOTEL NATIONAL DAVOS



Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und einsetzfreudige(n)

Chefin de service/ Chef de service

Haben Sie Freude, unserer internationalen Gästeschaft ein kompetenter Gastgeber zu sein? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch?

Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht? Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einem erstklassigen Service zu verwöhnen? Haben Sie Spass, Ideen und Neues in die Tat umzusetzen?

Wir bieten Ihnen in dieser Kaderstelle grosse Selbständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich.

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

Senden an:

Hotel National, 7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46

48004/45730

RDV*****

Die Unternehmensberatung für
Hotellerie und Gastgewerbe mit den
fünf Sternen

... weil Kaderselektion
verantwortungsvoll ist.

Rolf de Vries
Badenerstrasse 75, CH-8004 Zürich
Telefon (01) 291 13 24
Telefax (01) 241 04 03

48425/124950

★★★★ HOTEL NATIONAL DAVOS



Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember oder nach
Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und
einsatzfreudige(n)

2. Chef de réception

mit der Möglichkeit zum Aufstieg zum Chef de réception.
Freut es Sie, unsere Gäste herzlich willkommen zu heissen?
Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter
Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre
herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen
Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und
Zeugnis kopien.

Senden an: Hotel National, 7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46
48002/45730

☆☆☆☆ METROPOLE

Hotel Metropole Interlaken

Wir sind ein ★★★★★-Hotel in Interlaken mit 161
Betten, stilvollen Seminar- und Banketräumlichkeiten
bis zu 250 Personen, Dachrestaurant
«Panoramic», französischem Erstklassrestaurant
«Le Charolais», Snack-Corner, Hallenbar, Hallen-
bad mit Barbetrieb.

Nach Vereinbarung haben wir folgende Stellen
neu zu besetzen:

Sous-chef Pâtissier

Gouvernante Réceptionist

(mit Ablösung Night-Manager)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an folgende
Adresse:

Hotel Metropole
z. H. von Frau R. Stalder, Personalebüro
3800 Interlaken, Telefon (036) 21 21 51

48006/16454

Sind Sie der Profi, welche(r) neben Phantasie und
Teamgeist die berufliche Erfahrung mitbringt, die
nötig ist, um in einem 20köpfigen Team seine Frau
oder seinen Mann zu stellen? Dass Sie dabei von
einem jungen Kaderteam unterstützt werden, finden
Sie motivierend. Unser Ziel, als GASTGEBER
unsere Gäste zu verwöhnen, ist für Sie genauso
wichtig wie für uns. Da die bisherige Stelleninhaber
berin befördert wird, suchen wir per 1. September
1992 eine(n)

Betriebsassistent(in)

Wir – ein Haus mit Gaststube, Restaurant, Bar,
Bankett- und Konferenzsäle – freuen uns, wenn
wir telefonisch oder schriftlich von Ihnen hören.

Restaurant Sonnentel
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf
Thomas L. Spycher verlangen
Telefon (01) 821 30 52

48010/340928

HOTEL SPINNE

Führendes 4-Stern-Hotel im Berner Oberland mit 90 Betten.
Restaurant Rôtisserie 60 Plätze, Restaurant Mercato 120 Plätze
Chinesische Restaurant 40 Plätze, Espresso Bar, Hotel Bar
Night Club Spider, Whirl-Pool, Sauna

Wir sind ein junges, motiviertes Mitarbeitersteam, das in einem fröhlichen,
familiären Arbeitsklima beim Arbeiten mitdenken und mitunternehmen hilft.

Für Mitte August 1992 suchen wir eine(n) erfolgsorientierte(n), engagierte(n)

Chef de réception (w oder m)

Was können wir Ihnen bieten?

- selbständiges Arbeiten und Entscheiden zusammen mit einem motivierten Team
- einen Betrieb, in dem Mitdenken und Mitunternehmen Freude bereiten
- neuzeitlichen Arbeitsplatz mit den entsprechenden Hilfsmitteln
- sehr guten Verdienst, auf Wunsch wird ein Studio zur Verfügung gestellt
- breitgefächertes Freizeitangebot mit zahlreichen Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten

Wie stellen wir uns unseren zukünftigen Kadermitarbeiter vor?

- Sie sind motiviert, Ihre vier Mitarbeiter gezielt zum angestrebten Erfolg zu führen.
- Sie haben gute Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch.
- Sie kennen sich in Gästebetreuung, Gästekorrespondenz, Debitorenbuchhaltung, Reservationen, Profitcenter-Abrechnungen aus und möchten Ihre Kenntnisse anwenden.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann sind Sie genau
unser(e) neue(r) Mitarbeiter(in), und wir würden uns freuen,
schon sehr bald Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnis-
sen und Foto zu erhalten, oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL SPINNE AG
z. H. H. + L. Rentsch, Direktion
3818 Grindelwald BE, Telefon (036) 53 23 41
47840/14710



Grindelwald

Per sofort oder nach Übereinkunft
suchen wir in unser junges Team
einen

Geschäftsführer- Assistenten

Für diese Stelle sehen wir einen

Jungkoch

welcher gerne Verantwortung in anderen
Sparten der Gastronomie übernehmen möchte, wie Überwachung,
Produktion, Mitthilfe Personalschulung, Ablösung Geschäftsführer,
Menuplanung/Kalkulation.

Wir sind das asiatische Unternehmen
der System-Gastronomie in Zürich.

Angesprochen? Dann senden Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Chop Chop, z. H. Herrn Amadigi,
Langstrasse 197, 8005 Zürich, oder
Telefon (01) 271 58 01

45732/249584

BZ Café BISTRO

Für das bekannte und sehr aktive
Bistro im Herzen der Stadt Bern suchen
wir auf den 1. August 1992 oder
nach Übereinkunft einen aufgestellten
und jungen

Küchenchef

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn
Peter Beck
BZ-Bistro
Zeughausgasse 14
3011 Bern

oder rufen Sie mich einfach an:
Tel. 031 22 85 50

B 47931/185396

Zermatt

Für kommende Sommersaison
suchen wir noch

1 Koch und 1 Serviertochter

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Gerne erwarten wir Ihre
schriftlichen Bewerbungsunterlagen:
Pension Restaurant Burgener
Rico Schöb
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 10 20, Fax 76 55 79
47770/38890

KURHAUS SONNMATT

6006 Luzern

In unser bekanntes Kurhaus mit 160
Betten an idyllischer Lage und mit
der gepflegten Atmosphäre eines
Erstklasshotels suchen wir nach
Vereinbarung oder spätestens am
1. September 1992:

Hotélreceptionistin/ Sekretärin

Sie verfügen über eine fundierte
Ausbildung mit Praxis, sind ein
Organisationstalent und selbständiges
Arbeiten gewohnt.

Ihr Aufgabenbereich umfasst allgemeine
Réceptions- und Conciergearbeiten.

Das Reservations- und Buchhaltungswesen
bewältigen wir über PCs mit
IBM Dialog 2000 und die Korrespondenz
mit dem UNIPLEX-Textverarbeitungssystem.

- Ein junges, dynamisches Team mit 5 Mitarbeiterinnen steht Ihnen zur Seite
- 50% vom 13. Monatslohn
- Angenehme Arbeitszeiten

Bewerbungen erwarten wir gerne
von Schweizern oder Ausländern
mit Bewilligung B oder C an:

KURHAUS SONNMATT
M. und I. de Francisco-Kocher
Direktion
6000 Luzern 15
Telefon (041) 39 22 22

48021/23337

La Cantinetta RISTORANTE · BAR

...molto italiano ist unser Ristorante
La Cantinetta in Solothurn.
Stilvoll aber unkompliziert das
Ambiente, echt und ursprünglich die
Küche. Wir suchen einen

Küchenchef

für welchen Frische und
Einfachheit die Zauberworte der
italienischen Küche sind.

Wir bieten einen abwechslungsreichen
Arbeitsplatz und den 13. Monatslohn.

Ristorante La Cantinetta
Roland Furrer ☎ 065 23 16 85
Ritterquai 3, 4500 Solothurn

48017/30275

HOTEL RESTAURANT Erlbacherhof

8703 Erlenbach

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb, mit
gepflegtem Spezialitätenrestaurant, ★★★-Hotel, mit
diversen Bankett- und Tagungsmöglichkeiten, suche ich
auf den 1. September einen einsatzfreudigen und (auch
im Service) versierten

Betriebsassistent(in)

zur Betreuung, in allen Belangen, unserer anspruchsvollen
Kundschaft und auch zur Ausbildung unseres
Nachwuchses.

Ihre neue Aufgabe?
Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

W. Hodel

Hotel + Restaurant Erlbacherhof
8703 Zürich-Erlenbach
am rechten Zürichsee-Ufer, 10 Minuten ab Stadtzentrum
Telefon (01) 910 55 22



47997/10553

Wer sucht, der findet . . .

. . . warum nicht beim Lesen dieser Zeilen. Sie haben
Freude an Ihrem Beruf, möchten Ihre Kenntnisse jedoch
mit Ihrer Liebe zum Computer verbinden?

No problem!

Als a(tra)ktive und erfolgreiche Anbieterin von Hotel-
Computerlösungen können wir Ihnen entgegenkommen.
Wir suchen zur Ergänzung unseres Support-
Teams (Hot-Line, Einführung und Schulung) eine(n)

Software-Supporter(in)

Wenn Sie eventuell die Hotelfachschule besucht haben
und Sie die Computer-Welt interessiert oder Sie ein
Computer-Freak sind, welcher Interesse an der Gastro-
nomie hat, dann sollten Sie sich bei uns melden, denn
. . . wer anruft, der findet noch mehr überzeugende
Argumente, den richtigen Job gefunden zu haben. Und
noch was:

Französisch ist uns wichtiger als Pascal!

Hogatex-Fenner AG
Riedstrasse 12, 8953 Dietikon
Telefon (01) 741 43 44

48024/330957

GRAND HOTEL



BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

99 Zimmer – 170 Betten –
Restaurant «L'Ambiance» –
Spezialitätenrestaurant
«La Bonne Fourchette» –
Snackrestaurant «La Piscine» –
Bar «Le Vieux Rivage» –
Ballsaal und Konferenzräume
lichkeiten

Für unser renommiertes 5-Stern-Hotel suchen wir per
1. September oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de réception

Wir bieten:

- verantwortungsvolle Kaderstelle
- entsprechende Entlohnung
- Führung und Betreuung der Réceptionsmitarbeiter
- Jahresstelle

Wir erwarten:

- Führungseigenschaften
- Sprachgewandtheit (D/E/F)
- Erfahrung in ähnlicher Position

Wenn Sie sich diesen Anforderungen stellen möchten,
richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
P. Krapf, Personalchefin
3800 Interlaken
Telefon (036) 21 62 72



47938/16110

Internationales Reiseunternehmen, führend in Reisen in
den Mittleren Osten, sucht für die deutsche und franzö-
sische Schweiz einen

Verkaufsagenten

Angenehm wäre weibliche oder männliche Person zwi-
schen 25 und 45 Jahren.
Voraussetzungen: Gute Allgemeinbildung – vor allem in
der christlichen Geschichte, aufgeschlossen und kon-
taktfreudig im Umgang mit Verantwortlichen von Orga-
nisationen, Kirchgemeinden und Pfarreien.

Gehalt: Ausschliesslich auf Kommissionsbasis für jede
verkaufte Gruppe oder Reise.

Bewerbungen mit Lebenslauf bitte unter Chiffre 48030
an hotel revue, 3001 Bern.

48030/344176

BAD SCHINZNACH
THERMALQUELLE

KURHOTEL IM PARK

Zur Verstärkung unseres Teams im Kurhotel suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstellung

- **Receptionist** (mit Erfahrung)
- **F & B Controller** (Rebag System)
- **Servicefachangestellte**
- **Serviceaushilfen**

Die Chance für interessierte junge Leute mit Leistungsnachweis oder Hotelfachabschluss. Wenn Sie deutsch sprechen, flexibel und teamorientiert sind, möchten wir Sie gerne kennenlernen. Füllen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

BAD SCHINZNACH AG
Kurhotel im Park
Herr H. Walker, Direktion
5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 43 11 11

48022/32433

★★★★
HOTEL NATIONAL DAVOS



Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Oktober 1992 oder nach Übereinkunft eine junge, initiative und sprachlich gewandte

Hotelsekretärin

Aufgabenbereich: Direktionskorrespondenz, sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung der Personaladministration, Mithilfe bei Aktionen, Werbung usw. und vieles mehr.
Wir bieten eine sehr interessante und selbständige Jahresstelle in einem jungen, unternehmungsfreudigen Team.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an: Hotel National, 7270 Davos Platz, Tel. (081) 43 60 46

48003/45730

ZÜRICH
KLOTEN AIRPORT
HILTON

Diese Stelle könnte für einen jungen Koch oder Servicefachangestellten die ideale Vorbereitung für eine Hotelfachschule oder der Einstieg in eine internationale Hotelkette sein.

Per sofort oder nach Vereinbarung ist in unserem ★★★★★-Hotel die Position des

Receivers (Warenannahme)

neu zu besetzen.
Mit unserem modernen Computersystem (IBM 36) kontrollieren und erfassen Sie alle eingehenden Waren, Sie sind verantwortlich für den «General Store» und wirken bei der monatlichen Inventuraufnahme mit.
Wir bieten einen modernen, vielseitigen und lehrreichen Arbeitsplatz sowie auf Wunsch ein Personalstudium.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse, oder rufen Sie uns an.

ZÜRICH KLOTEN AIRPORT HILTON
Personalbüro
Postfach
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 810 31 31

THE HILTON · THE HOTEL

47917/40428

Ihr nächster Karriereschritt ...

Wir sind ein dynamischer, innovativer und sehr vielseitiger Grossrestaurationbetrieb mit einem angegliederten Outside-Catering-Departement im Grossraum Zürich. In unseren verschiedenen Küchen mit rund 30 Mitarbeitern bieten wir eine anspruchsvolle Herausforderung als

Executive-Küchenchef

Wir stellen uns für diese Aufgabe einen hervorragenden, starken Küchenchef vor, der es gewohnt ist, eine grosse Brigade zu führen. Wir erwarten einen ideenreichen Fachmann, der bei der vielfältigen Programmgestaltung sein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein in den Vordergrund stellt und viel Kreativität mitbringt. Sehr gute fachliche Kenntnisse, Führungsqualitäten, hohe Belastbarkeit und grosses Engagement runden Ihr Profil ab.

Ein initiatives, junges Kader mit kooperativem Führungsstil sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen, 5 Wochen Ferien, 13 Monatslohn sorgen für ein attraktives Arbeitsumfeld.

Der Eintritt könnte im Herbst 1992 erfolgen.

Wenn dies Ihr nächster Karriereschritt sein könnte, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre V 44-761650 an Publicitas, Postfach, 8021 Zürich.

P 46018/44300

DER WELT HÖCHSTES



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Betriebsassistent(in)
(D, F, E)
Koch

auch weiblich, zur Ergänzung unserer Teams.
Wir bieten geregelte Arbeitszeit, abends frei.

Schriftliche Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Rossi Patrick
Dreherrestaurant Metro
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 17 71

M 47932/27627

CAFÉ FÉDÉRAL

Unser Sous-Chef, Herr Zimmermann, übernimmt eine Stelle als Küchenchef in der Stadt Bern. Wir suchen deshalb auf den 1. 9. 1992 oder nach Übereinkunft seinen Nachfolger.

Sous-Chef

Auch Chefs de partie haben jetzt die Gelegenheit, den Sprung ins Kader eines der traditionellsten Restaurants in Bern zu wagen.

Sind Sie interessiert an der kreativen Cuisine du marché, dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Unterlagen an:

Herren Edouard Juillerat
und Bart Pinkus
Café Fédéral
Bärenplatz 31, 3011 Bern
Tel. 031 22 16 24

B 47979/185396



... HISTORISCHES GEBÄUDE
im Herzen des einzigartigen
MITTELALTERLICHEN STÄDTCHENS
AARBURG im Berner Seeland!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf junge, interessierte Köche, die Freude an einer kreativen und abwechslungsreichen Küche haben. Unser Küchenchef, Herr Karl, zeigt Euch gerne unsere Küche für den A-la-carte-Betrieb sowie unsere Produktions- und Bankettküche für Anlässe von 15 bis 240 Personen.

Über die weiteren Anstellungsbedingungen geben wir Ihnen gerne Auskunft. Rufen Sie uns unverbindlich an.

HOTEL KRONE AARBURG
R. + S. Egger
Stadtplatz 29, 3270 Aarberg
Telefon (032) 82 25 88

P 47903/108

Zur Ergänzung unseres jungen Radi-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine qualifizierte, freundliche und flinke

Serviceangestellte

(D, A, CH)
in Saison- oder Jahresstelle.

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten sind bei uns ebenso selbstverständlich, wie ein fortschrittliches Beteiligungssystem.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn M. Chodura, Geschäftsführer.

47922/43419

Restaurant

Radi St. Moritz

Plazza dal Rosatsch
7500 St. Moritz-Bad
Tel. 082 / 3 30 22

Wir suchen zum baldigen Eintritt junge **Berufsfachleute**

Koch

für China-Restaurant

Koch

Aide de patron

(diese Stelle ist auch für einen Chef de service geeignet)

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Gehaltswünschen erbiten wir an:

Frau S. Halbig
Hotel Post, 3250 Lyss
oder rufen Sie doch einfach an:
Telefon (032) 84 13 91

Frau oder Herrn Strasser verlangen.

P 48019/178667

SONNENTAL

Sind Sie der perfekte GASTGEBER?

Dann sind Sie bei uns richtig, denn wir möchten unsere Gäste nicht allein mit Gaumenfreuden erquickeln, sondern sie auch mit dem zuvorkommenden, freundlichen und kompetenten Service verwöhnen, welcher zu einer behaglichen Atmosphäre gehört, die bewirkt, dass man gerne in unser Haus einkehrt.

Rufen Sie uns deshalb an und werden Sie unser(e) neue(r)

Servicemitarbeiter(in)

Eintritt nach Vereinbarung.
Wir – ein Haus mit Gaststube, Restaurant, Bar, Bankett- und Konferenzsälen – freuen uns auf Ihre Antwort.

Restaurant Sonnetal, Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf, Telefon (01) 821 30 52, Thomas L. Spycher oder Rolf Mantel verlangen.

47758/1768

Wir suchen für die Monate Juli bis September einen zuverlässigen, kontaktfreudigen

Mitarbeiter

für die Bedienung des **Hammettschwandliffes**.

Unterkunftsmöglichkeit auf Bürgerstock. Die Stelle eignet sich auch für einen Studenten.

Bewerbungen bitte an Bürgerstockbahn, 6366 Bürgenstock, Telefon (041) 61 55 41.

P 47973/44300

Wir suchen

EINKÄUFER(IN)

Für eine expandierende Unternehmung im Bereich Frischprodukte, mit Sitz in Zürich, suchen wir eine Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, Zahlen- und Sprachenflair in D, F, E, die den Kontakt zu den Lieferanten fördert und pflegt und für die ganze Produktbeschaffung verantwortlich ist. Sind Sie interessiert – dann rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Julen

GENERAL-GOUVERNANTE

Für ein Erstklasshotel in Basel suchen wir eine Persönlichkeit, die mit viel Phantasie und Freude am Beruf die Leitung des gesamten Housekeeping übernehmen möchte. Gemeinsam mit 15 Mitarbeiterinnen, inkl. Lehrlinge, sorgen Sie für das Wohl der Gäste aus nah und fern. Interessentinnen mit einem grossen Engagement und guter Berufserfahrung melden sich bei:
Zürich, Herr Bieri

CHEF DE SERVICE

Für unseren Kunden, ein gepflegtes ★★★-Hotel in Zürich, suchen wir eine Persönlichkeit mit Führungserfahrung und Verkaufstalent. Wenn Sie eine Lehre als Kellner absolviert haben oder ein Hotelfachschulabgänger sind, Freude am Betreuen der Gäste haben und dazu noch sprachgewandt sind (Schweizerdeutsch, F, E), dann rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Julen

SERVICE-ANGESTELLTE/ KELLNER

für ein familiäres, gepflegtes Landgasthaus im Appenzel-land. Sie verwöhnen eine anspruchsvolle Kundschaft in einer heimeligen Atmosphäre. Ein gutes Team wie auch das Salär machen diese Stelle interessant. Eine Kurzaufenthalts- oder auch eine Praktikantenbewilligung kann besorgt werden. Kost und Logis ist möglich.
St. Gallen, Herr Kläger

SALESSEKRETÄRIN

Für eine expandierende Schweizer Hotelgruppe suchen wir eine flexible, initiative und sprachgewandte Salessekretärin, D, F, E (Sp.). Sind Sie Abgängerin einer Hotelfachschule und möchten Sie zusammen mit Ihrem Chef den Sales-/Marketingbereich aufbauen? Die abwechslungsreiche Stelle befindet sich am Zürichsee.
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONIST(IN)

Für ein ★★★★★-Hotel in Zürich suchen wir ein Verkaufstalent mit Sprachenflair. Besitzen Sie Erfahrung an der Réception, oder haben Sie eine Hotelfachschule absolviert? Ist für Sie die Gästebetreuung das A und O im Hotel, und möchten Sie Ihre Karriere im Bereich Front-Office verwirklichen?
Zürich, Frau Julen

SOUS-CHEF/ CHEF SAUCIER

Für ein modernes ★★★★★-Hotel im Wallis suchen wir einen versierten Chef de partie, der bereit ist, mehr Verantwortung zu übernehmen. Mit einer 10-Mann-Brigade verwöhnen Sie eine anspruchsvolle internationale Kundschaft, A-Bewilligung sowie Unterkunft vorhanden.
Zürich, Herr Bieri

CHEF DE PARTIE w/m

Wir suchen für die Neueröffnung eines Restaurantsbetriebes am Zürichsee einen qualifizierten Berufsmann, der den Trend der neuzeitlichen Küche kennt und praktizieren will. Gefragt sind Kreativität und Einsatzwille. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.
Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Bodenstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St.Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Bahnhofplatz 10A	031/22 80 44
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

C 47989/183468

Restaurant Geerlisburg 8302 Kloten

Nach Übereinkunft suchen wir in unseren lebhaften Betrieb eine(n) initiative(n) junge(n)

Betriebsassistent(in)

Schweizer(in), gelernt(e)r Servicefachangestellte(r)

Gute Bezahlung und 13. Monatslohn ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder telefonische Anfrage unter der Nummer (01) 813 71 46.

47653/62871

RDV*****

Die Unternehmensberatung für
Hotellerie und Gastgewerbe mit den
fünf Sternen

... weil Stellensuche
Vertrauenssache ist.

Rolf de Vries
Badenerstrasse 75, CH-8004 Zürich
Telefon (01) 291 13 24
Telefax (01) 241 04 03

46426/124958

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE



RELAIS &
CHATEAUX

Hohe und höchste Qualität ist nie Zufall. Im Les Sources
des Alpes resultiert sie aus dem Zusammenspiel einer
grosszügigen Umgebung, eines günstigen Klimas und
dem Engagement passionierter Menschen.

Zur Vervollständigung der Küchenbrigade für unser

Restaurant La Malvoisie

suchen wir

Chef pâtissier qualifizierten Commis

welcher sich erstmals als Chef de partie bewähren
möchte

und

Commis de cuisine

Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre
Bewerbung.

Werner Raetz, Küchenchef oder Benno Welschen, Dir.
Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Telefon (027) 62 11 51, Telefax (027) 61 35 33

22 ZIMMER UND 8 SUITEN · RESTAURANT · BAR · THERAPIEZENTRUM · INNEN- UND
AUSSENTHERMABAD · SCHÖNHEITS- UND COIFFEURSALON · BOUTIQUE

47962/20303



Auf 1. September 1992 (möglichst Jahresstelle) suchen
wir eine qualifizierte, aufgeschlossene

Alleinsekretärin

(Administration, Réception, Personalwesen)

für eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle
Aufgabe.

Wir sind ein gepflegtes Familienhotel mit gehobener
Gästeschaf und wünschen uns eine selbständige Mit-
arbeiterin mit einigen Jahren Berufserfahrung im Hotel.
Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Ver-
trauensstelle bei besten Bedingungen.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich:
Fam. CLAVADETSCHER, Hotel Chesa RANDOLINA
7515 Sils-Baselgia, Telefon (082) 4 52 24

47698/31224

Auf einem Hotelschiff

auf dem Rhein zwischen Basel und Amsterdam täglich in
einem verantwortungsvollen Einsatz stehen? Wäre das
nicht etwas für Sie als aufgestellte und selbständige,
junge Frau? Wir suchen ab sofort oder nach Vereinba-
rung eine tüchtige

Gouvernante

die mit viel Engagement und Einfühlungsvermögen Ihre
vielseitigen Aufgaben als rechte Hand des Zahlmeisters
wahrnimmt.

Wenn Sie mehr über diese nicht alltägliche Stelle erfah-
ren möchten, rufen Sie bitte Frau Béatrice Baumgartner
an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Foto.

Wir freuen uns schon auf Ihre Kontaktaufnahme!

Triton Reisen AG
Margarethenstrasse 60, 4008 Basel
Telefon (061) 271 94 30

P 48016/180203



Zunft Haus zur Zimmerleuten

Limmatquai 40 · CH-8001 Zürich

ZUNFTHAUS ZUR ZIMMERLEUTEN
sucht auf Anfang August 1992 oder
nach Vereinbarung

Chef tournant Koch

Dieser rege Bankett- und A-la-carte-
Betrieb auf hohem Niveau verlangt
ausgewiesene Fachleute.

Wir bieten guten Lohn, 5 Wochen
Betriebsferien und sonntags ge-
schlossen.

Herr Amberg, unser Küchenchef, ist
ein Meister seines Faches. Von ihm
können Sie auch viel profitieren.

Begrenzte Anzahl Bewilligungen
vorhanden.

Anfragen sind zu richten an:
Herrn U. Eggenschwiler oder Herrn
H. Amberg
Limmatquai 40, 8001 Zürich
Telefon (01) 252 08 34/35

47753/41568

Weiterbildung SHV
für Ihre
Bedürfnisse
031 507 111

Gasthaus zur Sonne
8472 Seuzach
Telefon (052) 53 21 68

Gesucht per sofort oder nach Über-
einkunft junger, strebsamer

Hilfskoch

Sind Sie flexibel bei der Arbeit, ist
auch die Freizeit vorteilhaft.

Sa und So ist unser Gasthaus ge-
schlossen.

Nähere Auskunft erteilt K. und J.
Knüsel.

48007/143286



Thunersee
Hotel Kreuz, Leissigen
Restaurant «Fischerstube» -
Holzkohलगrill

Wir suchen für lange Sommersaison oder
in Jahresstelle

Koch für Restaurationsküche Commis de cuisine Kochlehrling

(3jährige Lehre)

Servicelehrtöchter

(2jährige Lehre)

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit, Kost
und Logis auf Wunsch im Hause.
Für jegliche Auskünfte sind wir gerne
bereit.

Telefon (036) 47 12 31, oder schicken Sie
Ihre Offerte an: Frau R. Gostell-Lüscher,
Hotel Kreuz, 3706 Leissigen

47760/19216



RESTAURANT

Old Swiss House

Löwenplatz 4, 6004 Luzern
Willy und Hanny Buholzer

Erstklassrestaurant mit gepflegter Küche und marktfri-
schem Angebot sucht

Sous-chef m/w

Kreativität und eigene Ideen sind sehr erwünscht.
Eintritt: nach Vereinbarung.

Schriftliche Offerte mit Bruttolohnangabe an:
Günther Renz
Telefon (041) 51 61 71/51 28 09

48023/23140

Restaurant Quellenhof Kreuzlingen

Wir suchen per Anfang September, eventuell Oktober,
Ersatz für unseren

Koch

der uns für zirka 1 Jahr wegen Militärdienst verlässt.
Unser tüchtiger Küchenchef versteht es gut mit seinem
Partner ein erfolgreiches Team zu bilden, und freut sich
auf einen neuen Kollegen.
Freie Tage sind geregelt. Der Lohn ist sehr gut. Das
Arbeitsklima stimmt.
Gerne erwarten wir Ihren unverbindlichen Anruf, um ge-
nauere Auskunft zu geben.

Telefon (072) 72 60 10

47983/24990



ASCONA

Zur Vervollständigung unseres Empfangsteams
suchen wir für die Saison bis November

Réceptionistin

und

Réceptionspraktikantin

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unter-
lagen.

Direktion R. Hauri
Hotel Ascovilla
Via Lido
6612 Ascona
Telefon (093) 35 02 52

48008/175420

Für einen erfolgreichen, dynamischen Betrieb, am
Stadtrand von Chur gelegen, suchen wir nach Vereinba-
rung

Geschäftsführer Direktionsassistenten (-in) Chef de service

Das Hotel verfügt über 94 mit allem Komfort eingerichte-
te Zimmer, Snack- und A-la-carte-Restaurants, Dancing,
Kegelbahn und Minigolfanlage.

Wir erwarten von den Bewerbern unternehmerisches
Denken, organisatorisches Geschick, Belastbarkeit,
Durchsetzungsvermögen. Idealerweise 30 bis 40 Jahre.
Inhaber des Wirtepatentes mit Alkoholausschank.

Wir bieten eine weitgehend selbständige Unterneh-
mensführung mit interessanten Anstellungsbedingun-
gen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und üblichen
Unterlagen an:

TREUHAND VERSICHERUNGEN VERTRETUNGEN
ENGEL AG CHUR
7004 CHUR RINGSTRASSE 37 TELEFON 081/24 14 45
FAX 081/24 82 85
O 47977/325465

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Sommersaison 1992

Chef entremetier

(für Chesa Veglia)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's
Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

47964/33844



Sommersaison am Vierwaldstättersee!

Unser Hotel liegt direkt am Vierwaldstättersee, nur zehn
Minuten von Luzern entfernt!

Für unsere bestens bekannte, stilvoll eingerichtete
Röstlerie Chupferpfanne suchen wir zur Verstärkung
unseres kleinen Teams per sofort oder nach Vereinba-
rung

gelernte Servicefachangestellte m/w

die unsere Gäste nach allen Regeln der «Servicekunst»
zu verwöhnen wissen!

Sowie für unser A-la-carte-Restaurant Beljardin mit
Wintergarten und grosser Seeterrasse:

Servicefachangestellte Frühdienst

(Samstag und Sonntag frei)

Wir haben Ihnen sicher einiges zu bieten, rufen Sie uns
an, Frau B. De Maio gibt Ihnen sehr gerne weitere Aus-
künfte!

Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir
freuen uns auf ein baldiges Kennenlernen!

HOTEL BELVEDERE
z. H. Frau B. De Maio
Seestrasse 19
6052 Hergiswil
Telefon (041) 95 01 01
Fax (041) 95 28 00

048031/015539

HOTEL SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Für unser familiäres, kleines Garnihotel suchen wir per sofort eine freundliche, tüchtige

Hotelfachassistentin

für den Frühstücksservice und die Ablösung an der Réception.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Arbeit mit internationalen Gästen, guten Lohn und natürlich die 5-Tage-Woche (Zimmer im Haus).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOTEL GARNI SARAZENA
Frau C. Wyrsch-Zürniwen
3920 Zermatt

47941/113824

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

Ob auf der Etage
oder am Grill
wir finden Stellen
wo man will.

Tel. 031 507 333

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

48029/84735

SEEHOTEL AL PORTO

Restaurant • Pizzeria • Trattoria

8853 Lachen am Zürichsee ☎ 055-63 23 51

3-Stern-Hotel mit A-la-carte-Restaurant, Pizzeria, grossen Banketträumlichkeiten und einer wunderschönen Sommerterrasse direkt am See, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter(in)

Möchten Sie gerne mit einem jüngeren, aufgestellten Team zusammenarbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

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

47901/18015



Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst
garantierte Neutralität

Tel. 031 507 111

Alpenhof-Hotel

Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt - Schweiz
Telefon (028) 66 11 75
Telex 472 139
Fax (028) 67 42 32

Auf in die Berge

Wir offerieren Ihnen:

- ein neues Viersternhotel mit 120 Betten, ausgestattet mit allem Komfort wie Badelandschaft und Deluxe-Suiten
- junge, dynamische und sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- Unterkunft in neuen Einzelstudio-Appartements und Wohnungen, zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Für unsere erstklassige, neuzeitliche, kreative Gourmet-Küche

Chef de partie Commis de cuisine

und

Servicefachangestellte

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an:

Alpenhof-Hotel, 3920 Zermatt

Mitglied der Swiss International Hotels

47905/137880

MARCHÉ DE L'EMPLOI



cherche de suite ou date à convenir

chef de cuisine

capable d'assumer les responsabilités propres à un grand hôtel offrant:

1 restaurant - des salles de banquets jusqu'à 300 places - 1 bar.

Nous demandons:

- un esprit novateur pour une cuisine moderne et créative
- plusieurs années d'expérience dans un établissement de premier ordre
- les capacités d'un bon gestionnaire ayant sous ses ordres une brigade importante
- le sens de l'organisation et le goût des bonnes relations humaines
- Suisse ou permis B/C.

Si vous correspondez à ce profil, nous attendons votre dossier complet avec photo.

47969/18538



Hotel Penta
Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale
cherche

pour entrée immédiate

SALES REPRÉSENTATIVE

diplômé(e) d'une école hôtelière, ayant de l'expérience dans la réception et la vente, un bon esprit de vendeur et de l'entregent, ainsi que de bonnes connaissances des langues française, anglaise et allemande.

Nous offrons un poste évolutif au sein de l'établissement.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C.P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

13005

Télé-Restaurant

cherche pour ouverture en septembre d'un nouveau restaurant centre ville Genève:

maître d'hôtel

avec certificat de capacité

serveurs

extras pour le service du midi (durant 3 heures)

employés de buffet

chef de cuisine

cuisiniers

garçons de cuisine

travail en équipe, possibilité de promotion, permis valable exigé.

Faire offre écrite uniquement (pas de téléphone) avec curriculum vitae, photo et références à:

Télé-Restaurant International
111, chemin Pont-du-Centenaire, 1228 Plan-les-Ouates
47904/320884

Le Mirador

1801 Mont-Pèlerin s/ Vevey
Tél. 021/921 35 35

Hôtel de tout premier rang recherche pour tout de suite ou pour date à convenir pour le département:

cuisine:

chef de partie commis de cuisine

Les personnes intéressées, désireuses de travailler dans une entreprise jeune et dynamique, sont priées d'envoyer leur dossier au bureau du personnel.

P 48015/25160



RISTORANTE - PIZZERIA LA PERGOLA

St. Gallerstrasse 215
9202 Gossau

Cerchiamo per subito o data da convenire un

cameriere

giovane, capace e con buona conoscenza del tedesco; e il permesso B o C. Offriamo una buona paga. Interessati? Telefonate al (071) 85 40 30/85 99 70

P 47960/282502

Hôtel d'Angleterre SA Genève

cherche pour entrée à convenir

réceptionniste

français/anglais, 3ème langue souhaitée, expérience et bonnes références exigées (permis valable).

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae, 17, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève.

47935/12165



HOTEL SUISSE MONTREUX

43, av. des Alpes/Grand-Rue 68
Téléphone (021) 963 51 81, Télex 453 126

cherche pour entrée de suite

un(e) chef de réception

(franç., all., angl.)

possédant déjà plusieurs années d'expérience, ayant le sens de la vente et de l'organisation pour diriger notre réception (250 lits), logiciel FIDELIO, clientèle internationale individuelle, congrès, etc. Veuillez envoyer votre dossier à la direction de l'Hôtel Suisse, M. Blum, 1820 Montreux.

47996/45578



Membre des établissements des HÔTELS SEILER

Nous cherchons

assistant du responsable des restaurants

Notre établissement se compose de:

- 1 brasserie 120 places (terrasse)
- 1 restaurant français 60 places
- des salles de banquet 200 places

Les tâches principales sont:

- durant la période estivale, plus spécialement en charge du service et de l'organisation de notre brasserie
- remplacement du responsable des restaurants, pendant ses jours de congé
- en collaboration avec le supérieur direct, organisation service et supervision du restaurant français et des banquets

Vous avez entre 25 et 30 ans, vous êtes titulaire d'un certificat de service appuyé par bonnes expériences dans le domaine.

Alors envoyez-nous vos offres complètes et prenez contact avec nous.

RESTAURANT SEILER LES ÎLES
Case postale 783, CH-1951 SION VS
Téléphone (027) 36 44 43

P 48014/143820

Valais Hôtel-Restaurant★★★★

cherche pour entrée à convenir

CHEF DE CUISINE

Profil souhaité:

- ★ expérience min. d'une petite brigade
- ★ sens de l'organisation et des responsabilités
- ★ esprit d'initiative
- ★ excellente expérience professionnelle
- ★ candidats étrangers: avec permis B et expérience suisse

Faire offre sous chiffre 47920 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

Bien sûr un abonnement! hôtel revue + revue touristique

Nom _____
 Prénom _____
 Profession/Position _____
 Rue et no. _____
 NAP et lieu _____
 No de téléphone _____

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Etranger (par voie de surface)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	<input type="checkbox"/> Fr. 169.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Etranger (par avion) outre-mer	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 180.-	<input type="checkbox"/> Fr. 68.-

Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements case postale, CH-3001 Berne

Café-Restaurant de la Place d'armes à Moudon cherche tout de suite ou pour fin août

un cuisinier

avec plusieurs années d'expérience. Bon calculateur, bon organisateur. Créateur (cuisine thématique), 40 heures hebdomadaires. Congé samedi/dimanche.

Renseignements: téléphone (021) 905 02 91, M. Héritier. P 47975/44300



Cherchons pour compléter nos brigades:

chef de partie entremetier

réceptionniste d'hôtel
germanophone bienvenu(e)

Veuillez adresser vos offres avec c.v., photo et certificats à la direction.
48005/250660



GRAND HOTEL

DES BAINS

Avenue des Bains 22 • CH-1100 Yverdon-les-Bains
Tel. 024/21 70 21 • Fax 024/21 21 90
Télex 457 278 GHBY

NOUVEAU CENTRE MÉDICAL LA PRAIRIE



CLINIQUE LA PRAIRIE

CH-1815 Clarens-Montreux / Suisse

cherche:

UN CHEF DE RÉCEPTION avec expérience

Entrée en service: de suite ou à convenir.

Nous demandons:

- flexibilité et polyvalence dans le travail
- bonne présentation
- sens des responsabilités et des relations humaines
- excellentes connaissances d'anglais et d'espagnol
- nationalité suisse ou permis valable

Nous offrons:

- des conditions de travail intéressantes et l'avantage de collaborer au sein d'un établissement de premier ordre
- 5 semaines de vacances

Veuillez adresser votre offre manuscrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la Direction de La Clinique La Prairie
1815 Clarens.

A 47952/82163

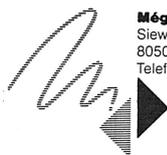
Être à jour une fois
par semaine.



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.

Votre annonce vous apporte le succès!

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Mège Personalberatung AG
Siewerdstrasse 7
8050 Zürich
Telefon 01/311 55 66

Suchen Sie einen Challenge?

Vielleicht finden Sie ihn in jener osteuropäischen Grossstadt, in der sich unser Kunde, ein Schweizer Joint-Venture-Unternehmen im Gastronomiebereich engagiert.

Zur Vervollständigung des engagierten, motivierten und selbständigen Teams, suchen wir noch aufgestellte und kreative

Betriebsleiter/innen

und

Chef des cuisines

Möchten Sie gerne Aufbauarbeit leisten und Ihre guten fachlichen Kenntnisse sowie Ihre Führungserfahrung unter Beweis stellen? Verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse, und verstehen Sie es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren?

Wenn Sie die flexible und durchsetzungsfähige Persönlichkeit sind, dann freut sich Frau R. Perret auf Ihre Kontaktaufnahme und ein erstes persönliches Gespräch.

I 47743/333832

SIAM LODGE GROUP OF HOTELS

BANGKOK AIRPORT - BANGKOK - PATTAYA -
CHIANGMAI - PHUKET - SAMUI

Seeks for one of its upcountry property

Resident Manager

Reporting to General Manager. To interact with dept. heads. Extroverted, friendly, active, outgoing personality.

Young, male applicants to have graduated from hotel-school, be fluent in English and German. Must be free of family obligations. Not under 27 years of age, experience abroad will be an asset.

Entry: within one to two months.

We offer: two-years contract, one month paid leave per annum, attractive salary, return airfare, free board and lodging, medical cover.

Qualified candidates are requested to send C.V., copies of certificates, recent photograph and contact tel. number to:

Raphael Renz, Director of Operations
Siam Lodge Group of Hotels
1206, Pacific Place Bldg., 12th Fl.
140 Sukhumvit Road
Bangkok 10110, Thailand
Fax: 0066-2-2545259

47893/264245

Inserieren bringt Erfolg!

Geschenke, die
nicht verpackt
werden müssen.

Sie können einem Kind in der Dritten Welt auch ohne Geschenkpapier und Mischli eine grosse Freude machen - indem Sie seine Patenschaft übernehmen. Mit Fr. 45.- im Monat können Sie Ihrem Patenkind alles geben, was es zum Leben braucht. Informationen bei: World Vision International, Badenstr. 87, 8004 Zürich oder 22, rue St-Martin, 1003 Lausanne.

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

WORLD VISION
CHILDREN'S SERVICES

FIDELIO

Software GmbH

ist ein junges, international schnell expandierendes Systemhaus. Wir entwickeln, vertreiben und installieren Software für die besten und schönsten Hotels der Welt.

Zur Unterstützung auf unserem Weg zum internationalen Marktführer suchen wir zum nächstmöglichen Termin für unser neuestes Software Produkt **Sales & Catering (Group Event Management)**

Mitarbeiter für Installation und Training,

deren Aufgabengebiet die Präsentation, Installation und Schulung dieses Paketes bei Kunden und Händlern umfaßt, verbunden mit häufigen Reisen im In- und Ausland.

Außerdem suchen wir

Mitarbeiter für den Support.

Diese Tätigkeit umfaßt die Betreuung, Beratung und Hilfestellung für Kunden und Händler über Telefon und Modem.

Gute Deutsch- und Englischkenntnisse setzen wir ebenso voraus wie mehrjährige Erfahrung in verantwortlicher Position in der internationalen Hotellerie sowie EDV-Kenntnisse. Zudem wünschen wir uns ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft und Teamgeist.

Wir bieten Ihnen eine interessante, gut dotierte Tätigkeit in einem jungen Team und die Möglichkeit, Ihre fundierten Kenntnisse der Hotellerie in einem neuen Aufgabengebiet einzusetzen und weiterzuentwickeln.

Sollten Sie an einer Tätigkeit bei FIDELIO interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

P 48028/249475

FIDELIO Software GmbH

Widenmayerstraße 6 • D-8000 München 22 • Telefon 00 49/89/ 212 303 - 0



WERMELLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Urgent
We are looking for

Italian Chefs de cuisine

for Italian restaurants of large
*****hotels in Far East i.e. in

Seoul (Korea)
Taipei (Taiwan)

Candidates need to have good experience in Italian cuisine and speak English.
Interview in Switzerland mid-July 1992.
Please phone or send your c.v. to:
WIPSA, Jean-Claude Wermelle
Eggfluhstrasse 17, 4054 Basel
Tel. (061) 422 06 55
Fax (061) 422 06 56

48011/304913

Seychellen - Indischer Ozean

Für führendes Resorthotel mit 100
Betten suchen wir

dynamischen Küchenchef Chef pâtissier

Interessiert? - Rufen Sie uns an. Wir
geben Ihnen gerne weitere Aus-
kunft.

Frau G. Oeschger-Sebgondol
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26
Fax (056) 26 17 26

O 47948/305367

FIDELIO

Software GmbH

ist ein junges, schnell expandierendes Systemhaus. Wir entwickeln, vertreiben und installieren Software für die besten und schönsten Hotels der Welt.

Zur Verstärkung und Unterstützung unserer Supportabteilung für die Softwareprodukte Front Office, Food & Beverage, Sales & Marketing/ Group Event Management suchen wir noch

SUPPORT MITARBEITER.

- Wenn Sie
- umfangreiche Hotelerfahrung haben,
 - die Anwendung der Fidelio Front Office Software beherrschen,
 - über gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift verfügen,

dann sollten Sie sich umgehend bei uns bewerben! Kenntnisse in DOS, DBASE III und Novell sowie eine weitere Fremdsprache würden wir begrüßen.

Wir bieten Ihnen eine interessante, gut dotierte Tätigkeit in einem jungen Team, ein hohes Maß an Eigenverantwortlichkeit und ein gutes Betriebsklima.

Bitte schicken Sie Ihre aussagefähigen Unterlagen an:

FIDELIO Software GmbH

Widenmayerstraße 6 • D-8000 München 22 • Telefon 00 49/89/ 212 308 - 0

P 48027/249475

STELLENGESUCHE

Schweizer Paar sucht auf Mitte August Stelle in der Ostschweiz (Sarganserland bevorzugt).
ER (25) als

Sous-chef oder
Chef de partie mit Wirtpatent
SIE (23) als

**1. Réceptionistin/
Sekretärin** D/E/F/I

Angebote bitte unter Chiffre 47912
an hotel revue, 3001 Bern.

47912/343854

Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger Erfahrung in ***- und ****-Hotels sucht für 1993 oder nach Übereinkunft

Hotel-Restaurant

in Pacht oder Direktion. Kleininventar kann voll übernommen werden.

Raum Berner Oberland bevorzugt.

Zuschriften unter Chiffre 48001 an
hotel revue, 3001 Bern.

48001/24538

Küchenchef

sucht neue Aufgabe in Restaurant oder Hotel mit marktorientierter, kreativer Küche.

Zuschriften unter Chiffre 47895 an
hotel revue, 3001 Bern.

47895/276928

Neu-Neu-Neu Personal Express Service

Ihr neue Top-Adresse in der Schweiz für österreichische

Serviertöchter Réceptionistinnen Barmädchen

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

48025/342831

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Fähiger Koch mit langjähriger Erfahrung sucht auf Herbst

Stelle als Alleinkoch oder in kleine Brigade

Raum Davos bevorzugt.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre S 013-759411 an Publicitas, Postfach 150, 7001 Chur 1, Fächer.

P 48017/44300

Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger Erfahrung in ****- und *****-Hotels, sucht nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis.

Raum Tessin bevorzugt.

Diskretion selbstverständlich.

Zuschriften unter Chiffre 46927 an
hotel revue, 3001 Bern.

46927/341428

Wir vermitteln in der ganzen Schweiz

Personal für das Gastgewerbe

vorwiegend Österreicher, wenn vorhanden auch Schweizer(innen). Bewilligung muss besprochen werden.
Direktvermittlung: A. E. Pichler
Telefon (062) 69 24 75
Fax (062) 69 27 61

47955/329290

HWV-Studentin (berufsbegleitend) sucht interessante

Teilzeitstelle (60-80%)

in Tourismus- oder Hotelbetrieb o. ä. Raum SG/FL. Sprachen: D, E, F, Spanisch.

Seriöse Angebote bitte unter Chiffre 47999 an hotel revue, 3001 Bern.

47999/344060

Urgent!

Finlandaise de 20 ans, avec permis C, baccalauréat international, parlant anglais, français, suédois et finnois, cherche emploi dans un hôtel de Suisse Romande.

Sara Furstenborg
349, rue de Bernex
1233 Bernex GE

47914/343846

Initiativer, selbstbewusster Schweizer, 31, mit eidg.

Fähigkeitsausweis (nicht Hotelfach), jedoch mit 10 Jahren Praxis «von ganz unten auf» im Hotel - zurzeit als Réceptionist tätig - sucht

neuen Wirkungskreis

Stadt (am liebsten Zürich) oder dann im Ausland (D/I/F/E). Es darf auch ein Neugebiet sein, bei garantierter Einführung - wie z. B.

Personalwesen, Sales oder Marketing!

Warte gespannt auf Ihr konkretes Angebot in D/I/F oder E. (Eintritt nach Vereinbarung.)

Offerten unter Chiffre 47913 an hotel
revue, 3001 Bern.

47913/343838

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.



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

Anzeigen in der hotel + touristik revue

Anzeigenschluss:

- für Anzeigen, welche neu gesetzt und gestaltet werden müssen:
Freitag, 17.00 Uhr

- für Anzeigen, welche in der Vorwoche erschienen sind und bei denen lediglich kleine Textkorrekturen vorgenommen werden müssen, sowie Wiederholungsaufträge ohne Korrekturen: **Montag, 11.00 Uhr.**

Annulationen bis 9.00 Uhr.

Bitte geben Sie uns die Inseratnummer bekannt.

Das richtige Sujet (Logo):

- Ihr Firmensujet (-logo) ist in unserem Archiv unter Ihrer Kundennummer abgelegt. Falls Sie über mehrere Sujets verfügen, sind diese zusätzlich mit einem Buchstaben versehen.
- Teilen Sie uns bei jedem Auftrag Ihre Kundennummer mit, wir können dadurch Ihren Auftrag schneller bearbeiten.
- Falls Sie mehrere Sujets haben, teilen Sie uns mit, welches (welchen Buchstaben) wir verwenden sollen.

Telefonische Anzeigenaufgabe:

- ist nur für Wiederholungen ohne oder mit kleinen Korrekturen möglich.
- unter Telefonnummer (031) 50 72 22
- von 08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr.
- von ganzen Inseratexten können wir nicht mehr entgegennehmen.

Telefax:

- Nutzen Sie dieses ideale Kommunikationsmittel zur Übermittlung Ihrer Anzeigenaufträge. Beachten Sie aber, dass eine saubere Vorlage hilft, Fehler zu vermeiden.
- Die Qualität der übermittelten Aufträge und Anzeigen ist nicht immer so gut, dass wir Ihre Vorlage als Druckvorlage verwenden können. Um eine gute Druckqualität zu erhalten, können wir keine Vorlagen, Sujets oder Schritzzüge ab Telefax kopieren. Senden Sie uns diese rechtzeitig per Post zu.
- unsere Telefaxnummer: (031) 46 23 95

Manuskripte:

- Einwandfreie Manuskripte sowie Grössenangaben helfen Fehler vermeiden.
- Handschriftliche Manuskripte können nicht mehr entgegengenommen werden.

Sujet/Text:

- Beachten Sie bei der Ihnen zugestellten Kopie Ihres Sujets, welche Namens- und Adresselemente enthalten sind. Alle weiteren Angaben werden bei jedem Auftrag neu gesetzt. Falls also Ihr Sujet keine Adresse oder Telefonnummer enthält, muss dies Bestandteil ihres Manuskriptes sein.

Druckmaterial:

- Druckmaterial wird vom Verlag als Einwegmaterial betrachtet.

Postsendungen:

- erreichen uns am schnellsten unter der Adresse:

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
3001 Bern

Was beliebt, ist auch erlaubt!

Wir suchen eine Unternehmensberatungs-/Treuhandfirma der Hotelbranche im Rahmen der

Nachfolgeregulung

Als unkonventionelle Hotelleiter (in ungekündigter Stellung) mit glasklaren Stossrichtungen wollen wir Ihre Lebensaufgabe/Ihr Lebenswerk erfolgreich weiterführen. Ihrer Firma weitere Impulse verleihen, weitere Möglichkeiten eröffnen.

Wir arbeiten gekonnt, dynamisch, lösungsbezogen, markt- und kundenorientiert.

Testen Sie uns, wir freuen uns darüber.

Ihr Interesse beantwortet Chiffre 47998, hotel revue, 3001 Bern.

47998/344087

Dynamisches Ehepaar

Er: Koch/Kaufmann und Sportlehrer. Sie: Kaufmann und Sportlehrerin. Beide 31, mit weltweiten Erfahrungen und hervorragenden Referenzen im Hotel- und Sportbereich, suchen für die Verwirklichung von neuen Ideen (Hotel-, Sport-, Freizeit- und Wellnesskonzepte) ein Beach- oder Inselresort

Sie suchen einen loyalen und zuverlässigen Betreiber, Nachfolger oder Partner?

Dann sind wir bestimmt die richtigen Partner für Sie. Investitionskapital vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 47876 an hotel revue, 3001 Bern.

47876/343714



Schweizer Hotelier Verein
Beratung

Beratung SHV heisst

- Finanzpolitik
- Ausbildungskonzepte
- Marketingkonzepte
- Betriebsanalysen
- Erfolgserwartungsrechnungen
- Küchenplanung
- Verträge
-

Tel. 031 507 111

touristik hotel + revue revue

Der neue Fünfteiler Le nouveau cinq-pièces

Im vierten Teil, die Stimme der Romandie. Für Inserenten, die über den Röstigraben wollen, ist dieser Teil der richtige Platz zu inserieren. Dans le quatrième partie, la voix de la Romandie. C'est l'espace rêvé pour les annonceurs qui veulent enjamber le «röstigraben».

Im zweiten Teil treffen Sie Fachleute für Incoming, Outgoing und Freizeit. La deuxième partie concerne en particulier les spécialistes de l'incoming, de l'outgoing et des loisirs.

Für Ihre Dispositionen und die Tarife stehen Ihnen gerne zur Verfügung: Pour vos commandes et les tarifs nous vous prions de vous adresser à:

Agentur
Markus Flühmann, CH-5628 Birri
Tel. 057 44 40 40, Fax 057 44 26 40

Régie pour la suisse romande:
Presse Publicité rep. S.A.
5, Av. Krieg, 1208 Genève
Tel. 022 735 73 40, Fax 022 786 16 21



Der fünfte Teil ist für alle, die eine neue Aufgabe suchen oder zu vergeben haben. Quant à la cinquième partie, elle attire tous ceux qui cherchent une nouvelle occupation comme ceux qui en offrent.

Im dritten Teil begegnen Ihnen alle, die sich mit Managen, Einkaufen und Genüssen von Festem und Flüssigen beschäftigen. La troisième partie, c'est l'affaire de tous ceux qui s'occupent de management, d'achat et d'appréciation de nourritures solides et liquides.

Im ersten Teil erreichen Sie diejenigen Leserinnen und Leser, die sich für Aktuelles und Hintergründiges aus Tourismus und Ferienwelt interessieren. Dans la première partie, vous touchez les lectrices et les lecteurs qui s'intéressent à l'actualité et aux couleurs du tourisme et des vacances.