Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 32

Heft

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

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

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

Download PDF: 21.06.2025

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

Nr./No 32
6. August/6 août 1992

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

1892–1992

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

La fin des «expats»

Un débat pour les écoles hôtelières

Les pays touristiques en développement tendent à confier aujourd'hui les postes à responsabilité à des cadres locaux. Il en est notamment ainsi dans l'hôtellerie. Diplômés des écoles occidentales, les «expats» devront-ils désormais faire carrière dans leurs pays d'origine? Pas tout de suite, en tout cas. Ce qui est sûr, par contre, c'est que le phénomène interpelle les écoles hôtelières suisses sur leur attitude face aux changements. *(Photo Jean-Paul Fähndrich).* **Page 21**

Office du tourisme portugais

De Genève à Zurich

Si «Paris vaut bien une messe», la Suisse romande vaut-elle un siège? La question vaut la peine d'être posée lorsqu'on observe le récent déménagement de l'Office national du tourisme du Portugal.

Il y a une douzaine de jours, en effet, le siège de cet office a été déplacé de Genève à Zurich, Badenerstrasse 15, pour être précis. L'office, qui prend première fois pied sur les bords de la Limmat, reste cependant représenté dans la Cité de Calvin par deux personnes travaillant dans les locaux de la compagnie aérienne nationale portugaise TAP.

Nouvelle stratégie

L'office, qui avait, dit-on, fait part de ses projets de déménagement au début de l'année sans en préciser toutefois les dates exactes, a expliqué la semaine dernière dans un bref communiqué que ce déplacement «entre le cadre d'un nouveau concept de sa stratégie d'activités sur le marché suisse».

L'office du tourisme portugais n'est pas la seule institution touristique qui, ces dernières années a préféré la Suisse alémanique à la Suisse romande pour y installer son siège. La Maison de la France en est un bon exemple. Tous les responsables vous expliqueront en effet qu'ils se sentent plus près du marché lorsqu'ils sont en Suisse alémanique, et de surcroît à Zurich.

Une vérité qui fait toujours mal à entendre à ceux qui se battent pour maintenir les centres de décision en Suisse romande. Et ceci, d'autant plus, qu'à l'heure de l'ouverture européenne, de tels recentrages pourraient s'avérer inutiles. *MH*

Hotel Seehof, Davos

Doch Konkurs der Seehof AG

An seiner ersten Medienorientierung hatte Kaspar Weber, der neue Besitzer des Seehof-Hoteltrakts, den Wunsch geäussert, «es möge Ruhe in den Seehof einkehren». Es blieb ein frommer Wunsch. Mit der zehn Tage später publizierten Konkurseröffnung über die Seehof AG ist automatisch auch das Hotel wieder in die Schlagzeilen geraten.

Ende Juni schien der drohende Konkurs der seit Mitte Mai in Liquidation stehenden Seehof AG in Davos abgewendet. Damals war der Hoteltrakt des Vierstern-Hotels Seehof an den Klosterser Unternehmer *Kaspar Weber* verkauft worden (zu einem Preis von 17 Millionen Franken, wie Insider wissen wollen), und die am Seehof-Bau beteiligten Handwerker hatten sich bereit erklärt, auf 40 Prozent ihrer Forderungen zu verzichten. Die vermeintliche Rettungsaktion erweist sich nun als Flop:

Das Betreibungs- und Konkursamt des Kreises Davos publizierte am 31. Juli die bereits am 22. Juli erfolgte Konkurseröffnung über die Seehof AG und lädt alle Gläubiger auf den 10. August zur ersten Gläubigerversammlung ein.

Zur Konkursmasse gehören nicht nur rund 30 Wohnungen des Seehof-Komplexes, sondern auch die in den 71-Millionen-Bau integrierten Verkaufsgeschäfte, die Villa Seehof, das Restaurant Central, das Chalet Erica und das Haus Vereina in Davos sowie weitere Liegenschaften im Tessin. Der Schuldenberg der von *Stefan Götz* dominierten Generalunternehmung Seehof AG soll sich auf 150 Millionen Franken belaufen. Hauptgläubigerin ist die Berner Kantonalbank. Schwer betroffen von diesem Konkurs sind aber auch zahlreiche Handwerker, die nun vermutlich auf mehr als vierzig Prozent ihrer Forderungen verzichten werden müssen.

Ausgelöst wurde dieser Konkurs, dem viele Ungereimtheiten anhaften, von jener Tessiner Firma, die seinerzeit als einzige von 105 Gläubigern nicht freiwillig auf vierzig Prozent ihrer Forderungen verzichtet hatte. Die nun eingetretene Entwicklung lässt die Vermutung aufkommen, dass der Konkurs bewusst bis nach dem Verkauf des Hoteltrakts «künstlich hinausgezögert» wurde. Bei der umfangreichen Anzahl der Forderungen und der unübersichtlichen Konkursmasse muss wohl mit einem langwierigen Konkursverfahren gerechnet werden. *FS*

Flugsicherung in Europa

Gleicher Flughimmel

«Schuld an den schon fast zur Norm gewordenen Flugverspätungen in Europa sind nicht die Fluggesellschaften, sondern die Regierungen.» Auf diesen Umstand machten kürzlich verschiedene Mitglieder der Vereinigung Europäischer Fluggesellschaften AEA ihre Passagiere durch Verteilung einer Informationsbroschüre aufmerksam. Mit dieser Aktion bitten die AEA-Mitglieder um Unterstützung ihrer Kampagne «Ein gemeinsamer Himmel über Europa».

Der Grund der Verspätungen liegt gemäss AEA in den unterschiedlichen Flugsicherungssystemen: In Europa gibt es 54 Flugverkehrskontrollzentren, die 31 verschiedene Systeme mit 70 unterschiedlichen Programmsprachen benützen. Zum Vergleich: In den USA wird der Luftraum durch 20 Kontrollzentren überwacht, die alle das gleiche System anwenden. **Seite 7**

Affäre Huber

Honegger-Interview

Delegieren statt deregulieren, nach dieser Devise reagiert die Zürcher Kantonsregierung auf die Bestechungsaffäre in der Abteilung Wirtschaftswesen der Finanzdirektion. In einem Interview mit der *hotel + touristik revue* nimmt Hubers damaliger Vorgesetzter, Regierungsrat *Eric Honegger*, ausführlich zu den Vorkommnissen Stellung. Honegger sieht insbesondere bei der Bedürfnisklausel einen Deregulierungsbedarf. Im übrigen möchte er aber möglichst viele Kompetenzen im Wirtschaftswesen an die Gemeinden delegieren.

Laut Regierungsrat Honegger, seit 1991 Finanzdirektor des Kantons Zürich, würde der Beitritt zum EWR eine weitergehende Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes erfordern. Er sehe darum momentan – anders als der Kanton Bern – keinen dringenden Handlungsbedarf. **Seite 14**

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Information hat Priorität 3
Reservation sei nicht das Wichtigste, betont der Zermatter Kurdirektor *Amadee Perrig*. Er setzt auf Information.

Hotelier wehrt sich 4
Mit Erfolg behauptet sich der Hotelier *Peter F. Vogel* an seinem Standort mitten in der Zürcher Drogenszene.

TOURISTIK · FREIZEIT

Festtage in Südostasien 9
Wer vor zwei Jahren seine Asien-Weihnachtsreise noch nicht gebucht hatte, war spät dran. Nicht in diesem Jahr.

Herzhaftes Yehudi-hui 11
Die letzte htr-Frienreportage gehört dem Chaletdorf Gstaad im Berner Oberland mit seinem Musikfestival.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Verbindlich und griffiger 13
Das bevorstehende Lebensmittelgesetz bringt Einheitlichkeit – aber auch mehr Eigenverantwortung für Gastronomen.

Europäische Kalifornier 17
Als Folge von Rezession und Trend zu weniger Alkohol «pushen» kalifornische Winzer den europäischen Markt.

HOTELLERIE · TOURISME

Quelles priorités? 19
L'ONST se bat pour ses recettes. Quelles devraient être ses priorités? Quelques Romands donnent leur avis.

Etoiles en plein air 22
Le camping-caravaning progresse. Cette forme d'hébergement nécessite en Suisse une structure et une politique accrues.

SHV SSH SSA

Metamorphose 23
Zuerst ein Bauernhof, dann bescheidene Herberge, heute ein Gesamtkunstwerk: Der Kronenhof in Pontresina.

Pensionskassengelder 23
Heftige Diskussionen um EWR und Pensionskassengelder. Die Vorsorgestiftung des SHV nimmt dazu Stellung.

Shopping & Freizeit & Co.

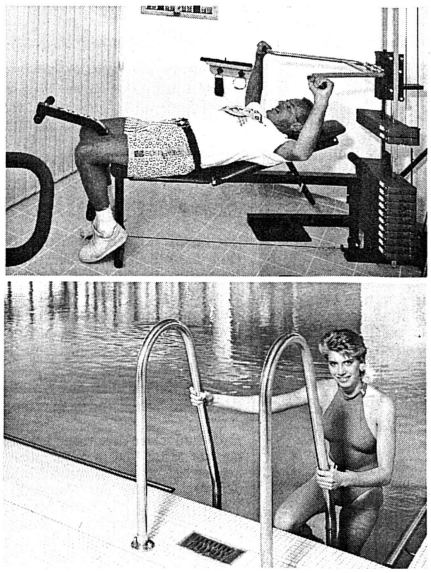
Das Resort im Einkaufszentrum

Einkaufen, kurz durch die Boutiquen schlendern, anschliessend bei einer Partie Squash der Fitness Genüge tun und schliesslich im Restaurant eine Pizza knabbern, ohne dazwischen ins Auto zu steigen: So sieht das Freizeitbedürfnis der 90erJahre aus. Was liegt näher, als in Grossprojekten Einkaufs- und Freizeitbedürfnisse gleichzeitig abzudecken? Heinz Heiner hat sich in Madrid, Dijon und London umgeschaut, wie solche Alles-inbegriffen-Erlebnislandschaften aussehen könnten.

HEINZ HEINER

Im Laufe der letzten zehn Jahre haben die Einkaufszentren die sich täglich wandelnden Bedürfnisse der Gesellschaft mit neuem Service und Produkten abgedeckt.

Aber heute gelingt es dem traditionellen Einkaufszentrum nicht mehr alleine, den neuen Ansprüchen zu entsprechen. Die Freizeit spielt eine immer wichtigere Rolle, so dass innovative Produkte erforderlich sind, um den wachsenden Bedarf von Freizeitanlagen in der Nähe von Einkaufszentren zu decken.



Das neue Einkaufsgefühl: Shopping und Freizeit im gleichen Gebäudekomplex. *Montage htr*

1. Fallbeispiel: «Parque Comercial» in Madrid

Es handelt sich um ein grosses Gelände, auf dem Einkauf und Freizeit Hand in Hand gehen. Bemerkenswert ist dabei, dass der Freizeitbereich die Hauptrolle zugeteilt bekommt. Die «Parques Comerciales» liegen ausserhalb von grossen Agglomerationen und müssen für privaten und öffentlichen Verkehr gut erschlosssen sein. «Parquesur» ist der erste und grösste «Parque Comercial» in Europa. Er wurde entwickelt von Parques Urbanos S.A., derselben Firma, die ihn heute betreibt. Er liegt in Leganes, südlich von Madrid. Von der Gesamtfläche von 420 000 m² sind 30 Prozent dem Einkauf und 70 Prozent der Freizeit gewidmet. Leganes, eine Stadt mit 200 000 Einwohnern, gehört zu den am schnellsten wachsenden Städten Spaniens.

Strategisch günstig gelegen

Die strategisch günstige Lage an der Autobahn von Madrid nach Andalusien und Extremadura/Portugal verschafft «Parquesur» ein grosses Einzugsgebiet mit einer Bevölkerung von mehr als zwei Millionen Personen. In «Parquesur» sind Einkauf und Freizeit miteinander verbunden. Ein Wasser- und ein Attraktionenpark, ein Fitness-Center mit Sportanlagen für Hallen- und Freiluftsport, ein Hotel, eine Disco und eine Konzerthalle, einige Dutzend Restaurants, Pubs und Cafetarias, mehrere Kinos, öffentliche Parkanlagen und sogar ein See mit einer Ausdehnung von 25 000 m² erwarten die Besucher.

Der Einkaufsbereich und der Freizeit- und Erholungssektor sind beide integriert in einer harmonischen Kombination aus Innen- und Aussenräumen. Alle Einzelhandels- und Dienstleistungsgeschäfte sind an speziellen Strassen gemäss ihrer Branchenzugehörigkeit zu finden.

2. Fallbeispiel: «La Toison d'Or» («Das Goldene Vlies») in Dijon

Kurz vor der Öffnung des europäischen Marktes und dank privaten Geldgebern ist in Dijon im Rahmen eines in Frankreich einzigartigen Projektes eine neue urbane Struktur geschaffen worden, die durch ihren innovativen Charakter zu den modernsten in Europa gehört: das 1990 eröffnete Einkaufs- und Freizeitzentrum «La Toison d'Or» (Eröffnung 1990).

«La Toison d'Or» liegt inmitten eines riesigen Bauprojekts, das eine Fläche von 250 ha innerhalb des Stadtgebiets von Dijon (die Stadtviertel von Pouilly) einnimmt. Alle wichtigen urbanen und regionalen Funktionen werden miteinander verbunden. Im Norden von Dijon gelegen und durchquert von der Nationalstrasse RN 74 (Dijon–Langres), umfasst das städtebauliche Projekt die folgenden Bereiche:

– im Süden zwei Wohnviertel mit 3500 geplanten Wohnungen, öffentlichen Einrichtungen, Büros und einem neuen Gymnasium;

– im Nordwesten ein Gewerbegebiet, das Wachstumsindustrien und Dienstleistungsunternehmen von höchster Leistungsfähigkeit aufnehmen soll;

– im Nordosten das Einkaufs- und Freizeitzentrum «La Toison d'Or», in dem auf einem Gelände und im Sinne der auf Synergien ausgerichteten Absatzstrategie der Zukunft ein Einkaufszentrum mit einer Verkaufsfläche von 35 000 m² mit 3500 Parkplätzen, einem Badepark, einem 3-Stern-Hotel der Holiday-Inn-Gruppe sowie ein Freizeitpark von fast 100 ha mit 800 Parkplätzen zusammengefasst sind.

«La Toison d'Or», das 8 Minuten vom Stadtzentrum entfernt am Rande der «Voie Georges Pompidou» (einer Umfahrungsstrasse mit Autobahnanschluss) liegt, ist ausgezeichnet erschlossen.

Das Zentrum «La Toison d'Or» ist das getreue Abbild von Dijon. Die Herzöge von Burgund haben Dijon zum Sitz des «Ordre de la Toison d'Or» (des «Ordens vom Goldenen Vlies») gewählt. Die Stadt Dijon mit ihren kulturellen, traditionellen und künsterischen Erbe begünstigt die Ausgewogenheit und Harmonie des neuen urbanen Gebietes des «La Toison d'Or», das als Ergänzung zum historischen Stadtkern konzipiert wurde.

Das Einkaufszentrum erstreckt sich über zwei Ebenen, die an beiden Enden über Aufzüge miteinander verbunden sind und ebenerdig auf die beiden Parkdecks führen. Auf diese Art und Weise wird der Zugang zu allen Teilen des Einkaufszentrums sichergestellt.

Auf der oberen Ebene sind die grossen Fachgeschäfte und die Boutiquen zu beiden Seiten einer Passage angeordnet, die zu den beiden monumentalen Eingängen auf dem Parkdeck führt.

Auf der unteren Ebene gibt es einen breiten Verkehrsweg, auf dem man zum Supermarkt, zum Lebensmittelmarkt, zu den Boutiquen und zum Eingang des Bade- und Freizeitparkes gelangt.

Diese Restaurants, in deren Fortsetzung sowohl nach aussen und zum Freizeitpark hin als auch nach innen zur Passage und zum Badepark hin Terrassen angeordnet sind, bilden einen Treffpunkt, der bei Besuchern des Einkaufszentrums und der Freizeiteinrichtungen Zuspruch findet.

Bei der architektonischen Gestaltung des «La Toison d'Or» stehen stets der Besucher, sein Komfort und sein Wohlbefinden im Vordergrund. Das Einkaufszentrum wird über ein langes verglastes Lichtband, das durch eine sichtbare Tragkonstruktion betont wird, in Tageslicht getaucht. Das Tageslicht diffundiert durch eine Anordnung von Trichtern bis auf die untere Ebene.

Für den Innenausbau wurden edle natürliche Materialien im zeitgemässen Stil verwendet. Die Ausmasse der Räume sind so gewählt, dass sich der Besucher wohlfühlt, dass er bequem auf Wegen schlendert, die von Plätzen und offenen Räumen unterbrochen werden, die zum Komfort, zur Entspannung und zum natürlichen Vergnügen am Bummeln einladen.

Um den Besucher durch die üppige Vegetation der Grünanlagen und das Rauschen der Wasserspiele anzuziehen, wurde an mehreren strategisch wichtigen Punkten des Einkaufszentrums fliessendes Wasser regelrecht in Szene gesetzt.

Das neue Geschäftszentrum wurde mit dem Gebäudeautomationssystem Sicos 2000 von Sulzer Industrielle Elektronik ausgerüstet. In der riesigen Anlage mit Supermarkt, zahlreichen Geschäften, Hotel, Freizeitpark und Wassersportzentrum steuert und überwacht das System die vielfältigen haustechnischen Anlagen. Das System meldet zum Beispiel Störungen der Heizungs- und Klimaanlagen, kontrolliert die Ein- und Ausgänge der Gebäude und steuert die Beleuchtung. Des weiteren vermeidet es durch Zu- und Abschalten elektrischer Verbraucher Leistungsspitzen im öffentlichen Netz. Der Stromverbrauch wird detailliert erfasst. Für die Zukunft ist vorgesehen, Personensuchanlagen, Eurosignal oder Minitel einzusetzen, um Störungen noch rascher analysieren und damit wirkungsvoller beheben zu können.

3. Fallbeispiel: «Bluewater Kent» (London)

Das Shopping-Center liegt zwischen vier Seen und einer Abenteuerinsel. Im Südosten Londons entsteht ein ungewöhnliches Einkaufszentrum in natürlicher Umgebung. Bei «Bluewater» handelt es sich um den Entwurf eines regionalen Einkaufs- und Freizeitkomplexes auf dem Gelände von Blue Circle Industries PLC. Das Projekt wird von London & General Property Ltd. geleitet. Als Standort mit ungewöhnlicher, natürlicher Umgebung ist ein ehemaliger Kreidesteinbruch vorgesehen. In dem Einkaufszentrum werden zwei Warenhäuser von 21 390 m² und zirka 10 230 m², drei Gemischtwarenläden mit Flächen von zirka 7998 m², zirka 6045 m² und zirka 4464 m² vertreten sein. Es sind geplant: 260 Einzelhandelsläden, eine Gastronomiezone (Food Court) und eine Vielzahl von Spezialitätenrestaurants, ein Kino- und ein Bowling-Center sowie ein Gesundheits- und Fitness-Studio. Zusätzlich wird es eine Seepromenade mit Spezialgeschäften und ein schwimmendes Restaurant geben. Auf dem Gelände des ehemaligen Steinbruchs wird es vier Seen mit einer Abenteuerinsel geben.

«Bluewater» wird vollen Nutzen aus der zweiten Themse-Überquerung ziehen können, deren Eröffnung für 1992 geplant ist. Innerhalb einer Entfernung von 30 Autominuten wohnen fast 2,9 Millionen Leute, doppelt so viele wie im Einzugsgebiet vom Metro Centre in Gatehead.

Der Haupteingang des Einkaufszentrums führt direkt auf eine Galerie im Mailänder Stil zu, die mitten im Herzen des Komplexes einen riesigen Rundbau und eine Kuppel besitzt. Mit Bäumen bepflanzte Boulevards werden auf beiden Seiten von Läden und Cafés gesäumt. Diese Strassen führen zum Town Square und zum Market Square, zwei unverwechselbaren Einkaufsbereichen mit jeweils eigenem Thema.

Erlebnislandschaft

Die Landschaft spielt bei neuen Shopping-Projekten eine bedeutende Rolle. Immer häufiger gibt es Pläne, die die Umwelt einbeziehen. Mit diesem gestiegenen Interesse an Aussenräumen geht die verstärkte Verwendug von Wasser, kleinen und grossen Skulpturen, Plätzen und Parkanlagen einher. Dieses Interesse an der Art der Beziehung zwischen Aussen- und Innenräumen schliesst die Verwendung langlebiger Materialien wie Granit und Stahl, hoher Bäume, Springbrunnen und Wasserbekken, aber auch bequemer Sitzgruppen ein. □

SWISSORAMA

Zürich

Nach langem Seilziehen zwischen dem Zürcher Polizeivorstand und dem Preisüberwacher *Odilo Guntern* werden die **Zürcher Taxis** (und damit auch die die ankommenden Fluggäste bedienenden Klotener Taxis) ab 1. September **teurer.** Ein Kilometer Fahrt erhöht sich von Fr. 2.40 auf Fr. 2.90, eine Stunde Warten von 50 auf 60 Franken. Damit halten Zürichs Taxis einmal mehr die Schweizer Spitzenpreise – und dürften mit einer Taxe von Fr. 14.70 für drei Kilometer (!) auch weltweit fast konkurrenzlos sein. Noch unerfreulicher für den Fahrgast (Tourist oder Zürcher) ist jedoch die Tatsache, dass die Tarife zudem neu indexiert sind: Ist der Zürcher Index der Konsumentenpreise seit der letzten Anpassung um mindestens fünf Prozent gestiegen, kann der Polizeivorstand die Taxitarife automatisch der Teuerung anpassen. *EM*

Basel

Eine acht Meter hohe Picasso-Skulptur, eine 62fache Vergrösserung des Originals «L'homme aux bras écartés», welche Mitte Juni auf dem Basler Picasso-Platz als Geschenk der National-Versicherung aufgestellt wurde, steht am Anfang eines interessanten Basler Kunstsommers. Sein Höhepunkt bildet die grosse **Sonderschau «transForm – Bild-ObjektSkulptur im 20. Jahrhundert»** (14. Juni bis 27. September), welche in Kunstmuseum und Kunsthalle Basel stattfindet. Die Ausstellung will das Verhältnis von Malerei und Skulptur in der Kunst des 20. Jahrhunderts darstellen: Werke von *Matisse* und *Picasso* bis *Alberto Giacometti, Baselitz, Clader* oder *Miro,* von *Newman, Stella, Judd, Beuys, Nauman* oder *Borofsky* sind zu sehen. *IA*

Graubünden

Der **Hotelierverein Arosa fordert** kategorisch eine **Verbesserung des Komforts auf der Linie Chur–Arosa** der Rhätischen Bahn. Veraltetes Rollmaterial, ungenügende Kapazitäten sowie unbefriedigende Einrichtungen bei der Gepäckablieferung hätten den Komfort der Chur–Arosa-Bahn auf einen Standard absinken lassen, der den berechtigten Ansprüchen von Gästen in keiner Weise mehr genüge. «Die Infrastruktur der rund 80jährigen Bahn ist ganz einfach nicht mehr zeitgemäss», erklärt *Hans Herwig,* der Präsident des Hoteliervereins Arosa. Vor allem die Zustände bei der Chur–Arosa-Bahn an Winter-Wochenenden führten zu Verärgerungen von Arosa-Gästen, die mit einem Erstklassbillett in der Tasche den letzten Teil ihrer Reise ins hinterste Schanfigg im Gepäckwagen absolvieren müssten. Wenn diese Missstände nicht behoben würden, müsse man den Arosa-Gästen fortan empfehlen, bei ihrer Anreise statt der Bahn das Auto zu benützen, droht Herwig. *FS*

★

In **Flims,** wo schon zwischen 1927 und 1948 auf einem 9-Loch-Platz in Prau la Selva Golf gespielt wurde, ist ein **Golfförderverein** ins Leben gerufen worden. Man will damit die Bestrebungen zur Realisierung eines Golfplatzes wirkungsvoll unterstützen. Ferner will sich der Golfförderungsverein Flims dafür einsetzen, dass der zu schaffende Golfplatz jedermann offensteht, dass auch Anfängern der Einstieg ermöglicht wird, die Anliegen der Landwirte berücksichtigt werden, der Umwelt in optimaler Weise Sorge getragen wird und die Verkehrssituation unter Kontrolle bleibt. *FS*

Wallis

Nach vielen Jahren der Diskussion» – so Kurvereinspräsident *Garbriel Taugwalder,* konnte kürzlich in **Zermatt** das neue **Tourismusbüro** eröffnet werden. In einer neuen Überbauung direkt am Bahnhof stehen dem Kur- und Verkehrsverein insgesamt 600 Quadratmeter zur Verfügung. Nebst der gediegenen Schalterhalle im Erdgeschoss ist im ersten Obergeschoss das Sportsekretariat sowie die Buchhaltung, im zweiten Stock die Direktion und EDV-Abteilung untergebracht. An der schlichten Eröffnungsfeier betonte Taugwalder die Bedeutung einer angenehmen Arbeitsplatzatmosphäre. Nicht eine Kostensenkung um jeden Preis, sondern eine hohe Leistungsbereitschaft sei anzustreben.

Zermatt registrierte im letzten Jahr 1,63 Millionen Logiernächte. Das Budget des Kur- und Verkehrsvereins beläuft sich auf 3,72 Millionen Franken. *GER*

Zentralschweiz

Zum 20jährigen Bestehen des Vereins der Dampferfreunde stellen sich die über 4000 Mitglieder eine neue Aufgabe: Nachdem sie bei der AK-Erhöhung 1977 die Mehrheit des Aktienkapitals erworben und später Millionen für die **Totalrenovation von DS Unterwalden und DS Stadt Luzern** aufgebracht hatten, soll nun das älteste Dampfschiff der Schweiz, die **DS Uri,** an die Reihe kommen. Der technische Teil (Schale, Kessel, Küche) obliegt der SGV; die Dampferfreunde übernehmen den sogenannt museumstechnischen Teil, also die Wiederherstellung der Salons und Aufbauten in der ursprünglichen Weise. Mit DS Schiller und DS Gallia wird dann die grösste Raddampferflotte der Welt auf Binnenseen wieder völlig instandgestellt sein und kann wie im letzten Jahr zusammen mit den Motorschiffen bis zu drei Millionen Personen jährlich befördern. *KB*

FORUM

Passive Sterbehilfe für Swissline

Vor rund zwei Monaten ist Swissline gestorben. Im letzten Abschnitt wurde dieses Projekt nur noch künstlich am Leben gehalten.

Einmal vor rund zwei Jahren, war es ein vielversprechender Säugling, kräftig und gesund, und im Schweizer Tourismus herrschte grosse Hoffnung für das Gedeihen dieses Swissline-Babys. Weltweit wäre es das erste nationale, flächendeckende Informationssystem geworden, das auch den kleinen und mittelgrossen Hotels gleichwertige Informationen garantiert hätte.

Ein lückenloses, vollständiges Informationsnetz hätte sowohl bei der SVZ, bei der Reisebranche wie auch bei Privaten Anklang gefunden. Die öffentliche Hand hätte aus regionalpolitischen Überlegungen und zugunsten der traditionellen Familienhotellerie die Patenschaft übernehmen sollen. Um dies zu ermöglichen, hatte der Bundesrat allein für 1992 im Parlament 3,5 Millionen Franken beantragt. Wir Hoteliers und Touristiker haben es fertiggebracht, dass der Nationalrat diese Patenschaft verweigerte.

Aus dem einst so gesunden Baby ist allmählich ein kränkelndes, schwaches Kind geworden.

Ich hoffe nur, dass sein Tod etwas Positives ausgelöst hat: die Einsicht nämlich, dass unsere Kräfte nicht gegeneinander, sondern miteinander für ein gemeinsames Ziel eingesetzt werden müssen. Sonst verliert unsere Branche an Glaubwürdigkeit.

Alberto Amstutz,
Präsident SHV

LESERBRIEF

Die Lösung: Swiss Card

hotel + touristik revue Nr. 30 vom 23. Juli 1992: Forum zum Thema «Ist die Preispolitik von SBB und PTT tourismusfreundlich?»

In seinem Artikel «Ist die Preispolitik von SBB und PTT tourismusfreundlich?» äussert sich der Präsident des Schweizerischen Hotelier-Vereins, *Alberto Amstutz*, über das Preis/Leistung-Verhältnis von SBB und PTT. Dabei kommt sein Informationsnotstand über dieses Thema deutlich zum Ausdruck: Die Preispolitik von SBB und PTT **ist** tourismusfreundlich.

Im Nachgang zur legendären Schweizer Ferienkarte haben die schweizerischen Transportunternehmungen unter Federführung der SBB im Jahre 1989 das Swiss Travel System (STS) auf den Markt gebracht. STS, basierend auf seinen Zugpferden Swiss Pass, Swiss Flexi Pass und Swiss Card, ist klar auf die Bedürfnisse des ausländischen Schweiz-Touristen ausgerichtet und hat das Ziel, Gästen aus der ganzen Welt den Zugang zu unserem umfassenden öffentlichen Verkehrsnetz zu erleichtern.

Das Swiss-Travel-System-Angebot wird im In- und Ausland durch die verantwortlichen Marketingmitarbeiter intensiv beworben, die Fahrausweise im Ausland durch TO's, Reisebüros, Partnerbahnen, die Swissair und einen Teil der SVZ-Vertretungen verkauft. Zudem sind STS-Fahrausweise in der Schweiz u. a. an den Grenz- sowie den Flughafenbahnhöfen erhältlich. Der bereits vorhandene Prospekt «Swiss Travel System», aber auch das demnächst versandte Dokument «Anschlusskonzept TMP» schaffen die nötige Transparenz.

Herrn Amstutz empfehle ich, seinen ausländischen Gästen unseren Verkaufsschlager – die «Swiss Card» –, ein Halbtaxabonnement **mit** Fahrausweis vorzuschlagen. Die durchwegs gute Reaktion unserer Kunden und Wiederverkäufer wird auch ihn zum Erfolg führen. Manch schlauer Benützer hat schon bemerkt, dass allein der Wert der eingeschlossenen Billette (je nach Strecke, die er wählt) das Halbtaxabonnement quasi gratis mitliefert.

Spontane Reaktionen unserer Tourismus-Partner auf Herrn Amstutz' Forum-Beitrag bestätigen, dass unser Swiss Travel System tatsächlich tourismusfreundich ist. Ich freue mich, wenn Herr Amstutz sich diesem Urteil ohne Fragezeichen anschliessen kann.

Hans-Jürg Spielmann,
Direktor der Direktion Personenverkehr, Schweizerische Bundesbahnen

REKLAME

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

IVA

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

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

EDV im Kurverein Zermatt

«Reservation nicht das Wichtigste»

Der Kurverein Zermatt hat sich über die letzten Jahre kontinuierlich eine EDV-Infrastruktur aufgebaut, die wohl zu den besten der Schweizer Bergkurorte gehören dürfte. Anders als in den meisten Kurorten legen die Zermatter das Schwergewicht ganz klar auf die Information vor Ort, wie Kurdirektor Amadee Perrig betont: «Die Reservation ist nicht das Wichtigste.»

GERMAN ESCHER

Kurdirektor Amadee Perrig: Information ist wichtiger als Reservation.
Bild German Escher

Im Rahmen der Kommunikations-Modellgemeinden (KMG) der PTT, zu denen bekanntlich auch Brig und das Oberwallis auserkoren wurden, haben die Zermatter Tourismusverantwortlichen in den letzten Jahren Pionierarbeit geleistet. So entstand ein Informationssystem, das auf Videotex abläuft, aber auf einen eigenen Grossrechner im Verkehrsverein zurückgreift. Jeder Videotex-Abonnent kann heute rund 1500 Zermatter Seiten abrufen. «Die Information muss rasch fliessen,» umschreibt *Alain Kronig*, EDV-Abteilungsleiter des Kurvereins Zermatt, den Grundsatz. Die entsprechenden Partner sind deshalb alle mit entsprechender Hard- und Software ausgerüstet worden. So sind beispielsweise heute alle Bahnen on line mit dem Rechner verbunden. Genaues Wetter, Pistenverhältnisse usw. sind jederzeit abrufbar. Oder wer noch nicht weiss, in welchem Restaurant er speisen will, kann verschiedene Kriterien (z. B. vegetarisch, rollstuhlgängig, mit Kreditkarten) eingeben und erhält gleich mehrere Vorschläge auf dem Bildschirm präsentiert. Auf der Anwenderseite fehlen allerdings häufig die Geräte. Zwar stehen in vielen Hotelhallen Videotexgeräte zur Verfügung, aber lediglich zwei Hotels haben ihre Zimmer entsprechend bestückt.

40 Hotels on line

Derzeit sind rund 40 der 110 Zermatter Hotels on line mit dem Kurverein verbunden. Wer angeschlossen ist, kann rascher reagieren. So werden Gruppenanfragen kontinuierlich ins System eingegeben und sind für den interessierten Hotelier jederzeit abrufbar. Telefonische Gästeanfragen – weit über 500 pro Tag – können von den vier bis fünf Telefonistinnen im Verkehrsbüro rascher beantwortet werden. Ähnlich wie beim Reservationssystem in Saas-Fee schlägt das System nach der Eingabe der Gästewünsche verschiedene Hotels vor. Obwohl technisch heute wohl machbar, hat man in Zermatt auf die Reservation bisher verzichtet. Für Kurdirektor *Amadee Perrig* steht die Information im Vordergrund. Und hierzu ist eine moderne EDV-Infrastruktur unabdingbar.

Warten auf perfekte Software

Die Hardware steht. Einzig mit den Programmen ist man noch nicht ganz zufrieden. Wie die entsprechende Software auszusehen hätte, haben Perrig und Kronig in einem umfassenden «Anforderungsprofil zur Datenverarbeitung im Kurverein Zermatt» zusammengefasst. Mit diesem Wunschkatalog geht man nun auf die Suche nach dem entsprechenden Programm. Kernstück wäre ein detailliertes Objektinventar, das einen genauen Überblick über die angebotenen Hotels und Wohnungen ermöglicht und so die Information, Kurtaxenabrechnungen usw. erleichtert. «In diesem ganzen Umfeld ist die Reservation nur ein kleines Teilchen vom Ganzen», betont Perrig.

Adressen als Kapital

Wichtiger sind den Zermattern ihre Datenbanken. Im Marketing-Programm beispielsweise sind über 14 000 Adressen von Journalisten, Fotografen, Ehrengästen und weiteren Partnern der Reisebranche gespeichert. «Das ist das eigentliche Kapital des Kurvereins,» unterstreicht EDV-Abteilungschef Kronig. Da lässt sich etwa auch nachschlagen, in welchen Hotel der Pressevertreter übernachtet hat, ob er zum Nachtessen eingeladen und über welche Themen gesprochen wurde und wie schliesslich der Artikel ausgefallen ist. Auf die Notwendigkeit solcher Journalisten-Fichen angesprochen, heisst die Antwort: Diese Daten sind allein schon für Mailings notwenig. Ein gewisser Überblick sei einfach notwendig. □

Informatiors- und Reservationssystem

Oberhasler Betten à discrétion

Ein Beispiel von Reservations- und Informations-High-Tech für lokale Zwecke wurde vergangene Woche im Berner Oberländer Kurort Meiringen vorgestellt: Dort steht neuerdings mitten im Dorf eine Art Hotel-Reservations-Box.

Der Zugang ist an allen Einfallstrassen des Kurortes beschildert, die Anlage bietet die Möglichkeit, in gut einem Dutzend Gastwirtschaftsbetrieben des Oberhaslis während 24 Stunden direkt Zimmer zu reservieren. Das Meiringer System ist die neueste Ausgabe einer nicht mehr ganz neuen Idee.

In grossen Bahnhöfen wie Bern oder Zürich, aber auch an einigen Autobahnraststätten und in zahlreichen Kurorten finden sich die eigentlich ausschliesslich für Imprévus vorgesehenen Tafeln mit Bildern, Preisen, Klassen, Standorten und Kapazitäten der Hotels. Der interessierte Gast sieht auf einen Blick, wo was zu welchen Preisen frei ist, und er kann das passende Hotel via Gratistelefon direkt erreichen. Über vierzig Anlagen mit rund 1200 vertraglich gebundenen Hotels hat die Interlakner Firma KMS bereits installiert, und als technologisch nächsten Schritt plant sie, die einzelnen Anlagen in der Schweiz miteinander zu verbinden.

In Meiringen verantworten vorab die Sektion des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und der Verkehrsverein die Alternative zum geschlossenen Verkehrsbüro – neben dem Reservationssystem findet sich nämlich auch ein vom Verkehrsbüro her gespiesenes Informationssystem des gleichen Herstellers. «Der harte Kern der Hotellerie», so Sektionspräsident *Jürg Musfeld*, habe das Projekt vorangetrieben und realisiert. Musfeld, der unter anderem auch in Interlaken auf der Tafel vertreten ist, spricht insgesamt von einer «guten Sache» und hält dafür, dass «10 bis 15 Reservationen pro Jahr» ausreichen, um den Beitrag ans geleaste System abzuschreiben.

Bereits vor fünf Jahren sei erstmals die Idee einer entsprechenden Anlage in Meiringen aufgetaucht, in der Folge habe man alle Gastwirtschaftsbetriebe eingeladen, doch nur 14 von 21 im Oberhasli konnten sich schliesslich für eine Teilnahme entscheiden. Der Rest hat bis auf weiteres das Nachsehen: Die Meiringer Anlage – Kostenpunkt rund 20 000 Franken – bietet höchstens 15 Reservationsplätze und kann, wie alle anderen Anlagen, nicht ausgebaut werden, was nachgerade der einzige, aber nicht zu unterschätzende Mangel des Systems ist. *PG*

«Tourismus & Umwelt» 1992

Der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) realisiert zurzeit erneut die Ausschreibung Preis «Tourismus & Umwelt». Am 1. November wird der Preis «Tourismus & Umwelt» des Verkehrsverbandes Berner Oberland zum dritten Mal verliehen. Gesucht sind Kandidaten aus der Tourismusbranche, die ihre Aktivitäten umweltfreundlich gestalten und anbieten. Der VBO sieht die Preisverleihung als dauerndes Instrument zur Förderung und Anerkennung umweltfreundlicher Tourismusformen im Berner Oberland.

Zur laufenden Preisausschreibung für Kandidaten hat der VBO einen Publikumswettbewerb lanciert. Personen, welche gute Ideen oder bereits in die Tat umgesetzte Aktivitäten für einen umweltschonenden Tourismus bis spätestens am 31. August an den VBO melden, werden mit einem jungen Bäumchen belohnt. Die Wettbewerbsunterlagen für den Preis «Tourismus & Umwelt» sind erhältlich beim *Verkehrsverband Berner Oberland, Jungfraustrasse 38, 3800 Interlaken, Tel. 036 22 21 26.* *pd/r.*

Verkehrsverband Berner Oberland

«Bäumiger Sommer» wächst

Eine in ihrer Art einmalige und überaus erfolgreiche Werbeaktion der Ferienregion Berner Oberland fand vor kurzem im Wald des Gastes in Ringgenberg ihren offiziellen Abschluss.

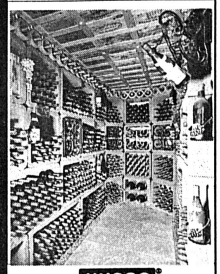
Mit der Aktion «Bäumiger Sommer 1988» gelang es dem Verkehrsverband Berner Oberland weltweit auf die Bergregion aufmerksam zu machen. Für Gäste, die mehr als 7 Nächte im Berner Oberland verbrachten, setzten die Oberländer in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den Forstorganen ein junges Bäumchen. Rund 290 000 Waldsprössling schlagen seither in der bäumigen Ferienregion ihre Wurzeln.

Die Veranstalter von bäumigen Aktivitäten in den Ferienorten durften dabei immer wieder spontane Sympathieerklärungen von Gästen entgegenehmen und feststellen, dass eine «Mund zu Ohr»-Propaganda für die bäumige Ferienregion Berner Oberland in Gang gesetzt war. *pd/r.*

REKLAME

WEINGESTELLE

MULTI™



HYPRO
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Verkehrsverein Laax

Kommerzieller Bereich wird privatisiert

Beim Verkehrsverein Laax zeichnen sich grundsätzliche und einschneidende Veränderungen ab. Anvisiert wird eine Zweiteilung der bisherigen Verkehrsvereinsaufgaben. Der kommerzielle Bereich soll inskünftig von einer privaten Organisation betrieben werden und ein reduziertes Verkehrsvereinsteam nur noch den Informations-, Reservations- und Veranstaltungsbereich betreuen.

Über Strukturbereinigungen beim Verkehrsverein Laax wurde schon vor einigen Jahren – damals allerdings noch hinter vorgehaltener Hand – diskutiert. Nun sind sie plötzlich aktuell und in groben Zügen der Öffentlichkeit vorgestellt worden. An der Generalversammlung des Verkehrsvereins Laax vom 28. August wird das neue Konzept auf den Tisch gelegt werden. Dabei soll über eine neue Aufteilung der Marketing- und Werbeaufgaben diskutiert werden. «Es soll ein neues Exekutivorgan gebildet werden, welches professionell geführt und von den touristischen Leistungsträgern wie den Bergbahnen Laax, der Hotellerie und Parahotellerie getragen wird», skizziert Verkehrsvereins-Vizepräsident *Mariano Tschuor* das Kernstück der Strukturbereinigung. Mit einer solchen hatte sich der nach 20 Jahren zurückgetretene VV-Präsident *Fredy Geering* nicht so recht anfreunden können, weil dann nur die (finanziell) potenten Tourismusanbieter im Verkehrsverein den Ton angegeben hätten.

Chronische Finanzknappheit

Nun leidet der Verkehrsverein Laax seit Jahren an einer chronischen Knappheit seiner finanziellen Mittel. Dies nicht zuletzt deshalb, weil bisher die Mitgliedschaft beim Verkehrsverein auf freiwilliger Basis verankert war. Finanziell stark engagiert haben sich dagegen beim VV Laax die Bergbahnen und die Hotellerie. Und wer bezahlt, der befiehlt auch: In diesem Falle eine Umstrukturierung des VV Laax, von der man sich mehr Effizienz im Marketingbereich erwartet.

Nur noch Informationsstelle

Wird dieses neue Tourismuskonzept für Laax realisiert, würde der gegenwärtige Verkehrsverein zweifellos redimensioniert und zu einer reinen Anlauf- und Informationsstelle. Die meisten anderen Aufgaben hätte dann eine private und profitorientierte Organisation wahrzunehmen. Das sieht auf den ersten Blick durchaus sinnvoll aus, hat aber doch einige Haken. Vor allem scheint der gesetzlich festgelegte Kurtaxenfluss – er soll durch die Einführung einer Pauschale ebenfalls neu geregelt werden – nicht mehr gewährleistet. Eventuell müsste darüber durch eine Volksabstimmung befunden werden. Im weitern gilt es abzuklären, ob das neue Tourismuskonzept in Laax in allen Teilen mit der kantonalen Gesetzgebung unter einen Hut zu bringen ist.

Neue Massstäbe für die ganze Schweiz?

Dass mit der angestrebten Strukturreform beim Verkehrsverein Laax gleich neue Massstäbe für die ganze Schweiz gesetzt werden, wie dies angedeutet wird, muss bezweifelt werden. Zwar steht nach Meinung des Flimser Verkehrsdirektors *Robert Wildhaber* zweifellos fest, «dass die Vereinsform relativ träge ist» und man sich auf privatwirtschaftlicher Basis eventuell «mehr Marktnähe» verschaffen könne. Anderseits stellt er klipp und klar fest: «Wir in Flims fühlen uns wohl als Verkehrsverein und können innerhalb der bestehenden Strukturen unsere Aufgaben voll und ganz erfüllen.» Also weshalb etwas ändern, was sich hundertfach bewährt hat. Es macht den Anschein, als ob Laax ein Ausnahmefall wäre – oder zu einem solchen hochstilisiert wird. *FS*

Hoteltrends

Weniger aber grösser

In der Schweiz zeichnet sich ein Trend zu weniger, aber grösseren Hotels ab. Die stark von Fremdfinanzierung abhängigen Klein- und Mittelbetriebe – rund 77 Prozent aller Hotels – leiden unter der starken Zinsbelastung. Zwischen 1981 und 1991 mussten 14,5 Prozent aller Hotels die Pforten schliessen.

Zwischen 1980 und 1990 waren es noch 11,8 Prozent gewesen, schrieb die Schweizerische Volksbank in ihren jüngsten «Konjunkturindikatoren».

Nicht im Gleichschritt mit dem Hotelsterben verlief jedoch der Bettenabbau. Im Zehnjahresvergleich wurde 1990 lediglich ein Verlust von 0,1 Prozent oder 300 Betten verzeichnet. Ein Jahr später waren es 1,3 Prozent oder 2300 Betten weniger als zehn Jahre zuvor. Laut Volksbank lassen einige wirtschaftliche Indikatoren darauf schliessen, dass sich diese Tendenz zu weniger, aber grösseren Hotels noch verstärken wird.

Dreisternhotels stärker gefährdet

Wichtigster Faktor ist dabei der Zinsauftrieb. Am stärksten gefährdet sind die Dreisternhotels. Diese sind zu rund der Hälfte des Umsatzes von den Übernachtungen abhängig. Um sich den höheren Ansprüchen der Kundschaft anzupassen – 1980 waren erst 55 Prozent aller Schweizer Hotelzimmer mit Bad oder Dusche ausgestattet, während es 1991 bei rund 80 Prozent der Fall war –, mussten sich diese Betriebe markant fremdverschulden.

Sparmassnahmen der öffentlichen Hand erschweren zurzeit den Zugang zu Hotelkrediten und Subventionen. Ausserdem ist das mittlere Hotelsegment dem Wettbewerb durch die Parahotellerie am stärksten ausgesetzt, schreibt die Volksbank. Mittelfristig könnte die gegenwärtig laufende Agrarreform, die den Wareneinkauf verbilligen könnte, für eine Linderung sorgen. Bei den beiden anderen wichtigen Kostenstellen des Hotelgewerbes – Zinsen und Personalauslagen – ist in nächster Zeit kaum mit einer Entlastung zu rechnen. *sda/r.*

Samnaun und EG

Mit gemischten Gefühlen

Das im östlichsten Zipfel der Schweiz gelegene Zollausschlussgebiet in Samnaun verfolgt die europäischen Integrationsbestrebungen mit gemischten Gefühlen. Der vor exakt hundert Jahren gewährte Statuts der Zollfreiheit scheint ernsthaft gefährdet und damit eine Einnahmequelle, mit der man bisher kalkulieren und gut leben konnte, vom Versiegen bedroht.

Vierzig Rappen weniger als in der übrigen Schweiz kostet ein Liter Benzin in Samnaun. Auch die Preise für Spirituosen und Parfums liegen in diesem Seitental des Unterengadins tief. Zigaretten sind dagegen in *Karl Schweris* Denner-Filialen fast zum gleichen Preis wie im Zollausschlussgebiet erhältlich. Die Gemeinde Samnaun partizipiert am Benzin- und Schnapstourismus durch eine Sondergewerbesteuer (SGS), die im Jahr rund zwei Millionen Franken einbringt. «Ohne die Einnahmen aus der SGS könnte sich Samnaun so manche Verbesserung der Gemeindeinfrastruktur nicht leisten», ist sich Gemeindepräsident *Eugen Jenal* gewiss.

Wie sich nun ein eventueller Beitritt der Schweiz zur Europäischen Gemeinschaft auf das Zollausschlussgebiet Samnaun auswirken würde, ist noch ungewiss. «Genaues kann uns niemand sagen», meint Jenal. Fest steht gegenwärtig lediglich, dass der EWR-Vertrag keine Änderung des Zollfreistatus zur Folge haben wird. Ein eventueller EG-Beitritt der Schweiz würde dagegen nach Stimmen aus der Oberzolldirektion wohl zu einer Aufhebung des Status einer Zollfreizone für Samnaun führen. Was insofern nicht so ganz logisch erscheint, als Livigno nach wie vor diesen Status besitzt, obwohl ja Italien schon seit langem Mitglied der Europäischen Gemeinschaft ist.
Dass man im Hinblick auf die ungewisse Zukunft als Zollausschlussgebiet in vermehrtem Masse auf die Karte Tourismus setzt, ist leicht verständlich. *FS*

Zentralschweiz wirbt

Käse für Parma

Parma in der Region Emilia Romagna und Verona in Venetien sind die beiden Provinzhauptstädte, in denen der Verkehrsverband Zentralschweiz kürzlich eine für den italienischen Markt neuartige Promotionsinitiative durchgeführt hat.

In Parma hat die Zentralschweiz in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Verkehrsbüro Mailand, dem Parmenser Gewerbeverband, der Gemeinde, der Handelskammer und dem städtischen Verkehrsverein eine Reihe von Begegnungen mit der lokalen und nationalen Presse, mit Reiseveranstaltern und dem Publikum ins Leben gerufen.

Auch in der zentralen Via Cavour hat die Schweizer Delegation mit Hilfe von Informationsständen ihre touristische Offerte präsentiert, indem sie Passanten und normale Bürger von Parma durch folkloristische Darbietungen und Verteilung von Käsehäppchen mit einbezog (in vielen Restaurants, die der Gruppe zur Förderung der parmensischen Küche angehören, wurden während einer Woche Zentralschweizer Spezialitäten angeboten).

Schon eine Woche vor der Veranstaltung war eine Plakatanschlagskampagne gestartet worden, die auf das Programm hinwies. Die Begegnung mit den Reiseveranstaltern und den Autoritäten fand mit grossem Publikumserfolg im Grand Hotel Baglioni statt. Bei dieser Gelegenheit wurde den Gästen – in dieser Hochburg der italienischen Gastronomie – ein typisches Menu der Zentralschweiz serviert.

«Es ist nicht das erste Mal, dass der Verkehrsverband Zentralschweiz mit ähnlichen Initiativen auftritt», bestätigt *Giancarlo Selna,* Verantwortlicher für die Verkaufsförderung bei der SVZ Landesvertretung in Mailand – in der Vergangenheit hatte er bereits zwei Werbereisen in Nord- und Zentralitalien organisiert, die sich aber ausschliesslich an die Presse und Reiseveranstalter wendeten. *OG, Mailand*

HOTEL SCHWEIZ

Standortprobleme

Überleben in Zürichs Drogensumpf

Peter F. Vogel ist einziger Aktionär und Verwaltungsrat der Arc Hotels AG Zürich, die unter anderem seit 1991 das Hotel Arc en Ville beim Hauptbahnhof führt. Mit der Schliessung des Platzspitzes im Februar geriet es mitten in den Strudel der offenen Drogenszene. Im Gespräch mit ihm erfuhren wir, wie die sich anbahnende Katastrophe doch noch abgewendet werden konnte.

UELI STAUB

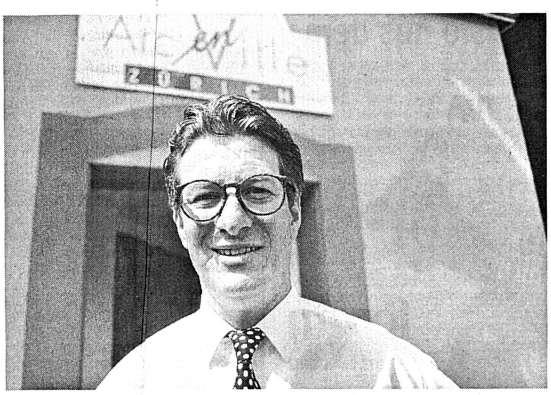
47 Jahre lang hatte das Hotel der Familie *Trümpy* gehört, die es, als die Nachbarschaft zum AJZ und später zum Platzspitz ungemütlich wurde, dem Generalunternehmer Marti AG verkaufen konnte. Damals bekam man noch etwas für ein Haus, zumal der Käufer fest mit dem inzwischen aufs Eis gelegten Überbauungsprojekt HB Südwest rechnen durfte! Am 1. Oktober 1991 trat *Peter F. Vogels* Betriebs-AG auf den Plan; «Trümpy» wurde in «Arc en Ville» abgeändert, mit einem neuen Konzept glaubte man, den widrigen Umständen Herr zu werden. Als kurz darauf ruchbar wurde, der Platzspitz würde im Februar endlich geschlossen, bescheinigte ihm die Konkurrenz eine goldene Nase, würde doch nun alles wieder wie früher.
Der Irrtum war tragisch; am 5. Februar verlagerte sich der harte Kern der Szene just in jene Strassen, die das Hotel umgeben. Ankommende Gäste mussten sich einen Weg durch die total rund 300 Junkies bahnen – die Dealer hielten sich vorsorglich im Hintergrund –, die Ausenspiegel der Autos dienten der gezielten Stichkontrolle, die Verwahrlosung der Jugendlichen wirkte zumindest optisch abschreckend. Umsatzeinbussen im Hotel, aber auch im Restaurant «Le Train» (60%) und in der Pizzeria «Subito» (30%) waren die Folge!

Schnelle Reaktion

Vogel reagierte augenblicklich. Er verlegte, allerdings mit wenig Erfolg, den Haupteingang zum Bahnhof hin, operierte mit Überwachungsleuten und -kameras, teilte im Servicebereich das Haus ähnlich eines Schiffes in verriegelbare Sicherheitsabschnitte ein, vermauerte zwei von acht Hoteleingängen und sorgte dafür, dass die Toiletten, oft als Drogendepots missbraucht, nur noch mit Jetons geöffnet werden können. Fazit: kein Junkie betrat das Haus!

Freunde in der Not

Hausbesitzer, Bank und einige Lieferanten erwiesen sich als echte Freunde in der Not. Zins- wie auch Amortisationsprobleme wurden sehr kulant behandelt, Fleisch- und Getränkelieferanten boten von sich aus Billigpreise an. Seither werden abends im Restaurant «Le Train» drei Sondermenus ab zwei Personen serviert, wobei nur eine zu bezahlen braucht, seither gibt es in der Bar die «Happy Hour» und für den, der ein Paulaner Weizenbier bestellt, eine Gratis-Brezel. A propos Bar: Vogels Idee, sie analog zu einem neuen Sammeltrend in die erste Pin-Bar der Schweiz umzuwandeln, stammt nicht von schlechten Eltern! Hier treffen sich Sammler, werden die Anstecknadeln ausgestellt, und wer eine neue bringt, erhält einen Drink. Nicht zuletzt seiner Initiative ist es auch zu danken, dass das alljährliche Hochsommerangebot von Hotelier- und Verkehrsverein (zweimal schlafen, einmal zahlen) etwas Schmiss bekam, sich Zürichs Sonderstellung als Ausstellungsstadt entsinnt. So sind diesmal Tram und Ticket zur Dinosaurierausstellung inbegriffen, läuft die Aktion im Arc en Ville bis zum Oktober. Erwähnenswert ist sodann, dass sich das Personal auch in den schwierigen Zeiten als sehr loyal erwies.



Mit gezielten Massnahmen hält Peter F. Vogel das Hotel Arc en Ville aus dem Zürcher Drogenstrudel heraus. *Bild Ueli Staub*

Ermutigende Resultate

Vogels Motto «En gutes Haus hat niemals eine schlechte Lage» scheint sich zu bewahrheiten, zumal sich die Szene langsam zum nahen Klingenpark hin verlagert hat. Zwar laufen Hotel und Guesthouse, das sich in Nachbarschaft zu einem besetzten Haus befindet und wo man versucht, Appartements zu vermieten, nach wie vor schlecht. «Ein Langzeitschaden», kommentiert der Hotelier, aber in ganz Zürich geht es der Hotellerie nicht besonders gut. Die Restauration aber hat sich schnell erholt – im April noch Stillsand, im Mai Aufwärtstendenz, im Juni bereits wieder die Umsätze des Dezembers. Seit Mai haben sich auch die Kreditorenrechnungen eingepegelt, für den Herbst werden wieder der normale Verhältnisse erwartet.

«Vogel friss oder stirb» heisst ein bekanntes Zitat. Vieles hat der Mann versucht, um sich an den eigenen Haaren aus dem ihn umgebenden Drogensumpf zu ziehen, einiges wurde erreicht. Logischerweise reichte er auch ein Gesuch für Kurzarbeit im Bereich Housekeeping ein. Das Kiga lehnte ab, die Antwort muss man sich merken: Die Drogenszene, schrieb man, sei in Zürich ein zu den allgemeinen Rahmenbedingungen gehörendes Phänomen wie etwa Tramgeleise-Erneuerungsarbeiten . . .!
«Das war mein absoluter Tiefpunkt», erklärt Peter F. Vogel. □

Mövenpick/Radisson

Weiterhin gemeinsam?

Radisson und Mövenpick diskutieren nach sieben Jahren Kooperation über ihre weitere Zusammenarbeit, wie bereits in der hotel + touristik revue Nr. 30 berichtet wurde. Wie beurteilt Radisson die Chancen einer zukünftigen Zusammenarbeit?

Der Präsident der milliardenschweren Carlson Hospitalty Group Inc., *Jürgen Bartels,* bestätigte vor kurzem gegenüber der *hotel + touristik revue:* «Im Moment machen wir uns keine Gedanken über Veränderungen in der Zusammenarbeit mit Mövenpick. Der Kooperationsvertrag mit Mövenpick läuft bis Ende 1992 und wird dann vielleicht modifiziert, aber eine weitere Zusammenarbeit mit Mövenpick ist durchaus geplant.» Bartels ergänzt: «Tatsächlich haben sich allerdings die Stossrichtungen von Mövenpick und Radisson verschieden entwickelt. Radisson expandiert nach Osteuropa und Asien, wo man zweistellige Wachstumsraten erwarten kann.» Daneben hat Radisson nun erstmals auch ein Management in Europa übernommen. Das erste Objekt, das nicht in Zusammenarbeit mit Mövenpick entstand, ist das Radisson Hotel Altstadt in Salzburg. Die Radisson Hotels planen die Eröffnung einer eigenen Niederlassung in Wien voraussichtlich noch in diesem Jahr.

Der Ex-Ramada-Mann Bartels betont: «Radisson hat sein Produkt dem europäischen Markt angepasst und will vermehrt auf kleinere «feine» Häuser mit bis zu 200 Betten setzen. Das teurer gewordene Westeuropa hat vor allem mit einem qualitativ hochstehenden Angebot im 4- und 5-Stern-Bereich eine Chance, insbesondere für Kulturtouristen». *SR*

Strukturprobleme

Düstere Zukunft für Basels Hotellerie?

In Basel war in den vergangenen Jahren ein eigentliches Hotelsterben zu verzeichnen. Während die Zahl der 2-Stern-Hotels massiv abnahm, steigerten die 4- und 5-Stern-Hotels ihren Anteil am Bettenangebot auf über 56 Prozent. Für die Messe-, Kongress- und Touristenstadt Basel ist jedoch eine ausgewogene Hotelstruktur nötig. Die Basler Regierung erkennt zwar das Problem, will aber nur flankierende Massnahmen durchführen.

ISO AMBÜHL

Die Basler Hotellerie befindet sich derzeit in einer wenig erfreulichen Lage. *Urs Hitz,* Direktor des Hilton Basel, spricht angesichts der Konkurrenz im Elsass und in Südbaden, welche zu tieferen Gestehungskosten arbeiten kann, von einem «Existenzkampf». Nicht weniger dramatisch beschreibt *Rolf F. Gasteyger,* Direktor der Hotel «International», die Situation. Er malt ein düsteres Bild der Zukunft für das Gastgewerbe in der Rheinstadt: «Wenn sich rund um das geplante neue Messezentrum der Schweizer Mustermesse beim Euroairport Basel-Mulhouse ein Hotelkomplex analog dem Genfer Palexpo bildet, sehe ich schwarz für Basels Hotellerie».

Das einstige Hotel Piccolo (links) musste einem Bürohaus weichen, gleich erging es dem Hotel Bernina (rechts), das Gebäude beherbergt heute Wohnungen und Büros. *Bilder Claude Giger*

Fast 6 Prozent weniger

Im letzten Jahr wurden in der Rheinstadt 651 853 Übernachtungen registriert, was eine Einbusse von 5,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr bedeutet. Seit 1978 wurden nicht mehr so wenige Logiernächte gezählt. Im vergangenen Jahrzehnt hat sich die Struktur der Basler Hotellerie krass verändert: Wie in anderen Messe- und Kongressstädten hat sich auch in Basel ein «Hotelsterben» besonders im Bereich der unteren Kategorien abgezeichnet. Die Hotels Piccolo, Bernerhof, Excelsior, Rex, Steinbock, Greub, Merkur, Engelhof, Vogt-Flügelrad Central, Jura oder Bernina gibt es nicht mehr.

Diese triste Entwicklung macht den Verantwortlichen des Verkehrsvereins Basel (VBB) zu schaffen. Im Gespräch mit der htr betonten Direktor *Hans-Peter Ryhiner* und Vizedirektor *Dennis L. Rhein,* dass in Basel eine ausgewogene Hotelstruktur unbedingt erhalten werden müsse: Wenn die Bettenzahl von heute rund 3731 Betten auf beispielsweise die Zahl 3000 falle, bestehe die Gefahr, dass Messeveranstalter auf andere Städte ausweichen würden.

Dass sich die Rahmenbedingungen für die Hoteliers seit Jahren nicht verbessert haben, betont *Jo Scheuerer,* der sein 4-Stern-Hotel Bernina geschlossen hat: «Wenn nebenan die Blechteller klappern, ist die beste Hotellage futsch». Mit diesen Worten zielt Scheuerer auf das neue Basler Untersuchungsgefängnis, das derzeit just hinter dem einstigen «Bernina», heute ein Wohn- und Bürohaus, gebaut wird.

Für infrastrukturelle Verbesserungen, beispielsweise im Bereich Verkehr, tritt auch Rolf F. Gasteyger ein. Er verlangt ganz allgemein eine gewerbefreundlichere Politik der Basler Regierung und kann nicht verstehen, dass notwendige Gassenzimmer für Drogensüchtige ausgerechnet zentral in der Innenstadt eingerichtet werden.

Die Situation in Basel verschärft sich noch dadurch, dass in Grenznähe, besonders im kostengünstigen Elsass, weitere Hoteleröffnungen geplant sind. So schätzen französische Tourismusexperten, dass in Folge des EG-Binnenmarktes von 1993 zu den bisher rund 660 Betten in den grenznahen, elsässischen Gemeinden noch rund 240 Betten dazukommen.

Aufgrund der «zu Besorgnis Anlass gebenden Entwicklung in der Basler Hotellerie» hat die Expertenkommission in ihrem Bericht mögliche Massnahmen aufgelistet, wie die Schliessung akut gefährdeter Betriebe verhindert werden könnte.

Keine SGH-Kredite

Eine mögliche Massnahme wären Hilfen zur Überbrückung von Finanzierungslücken, beispielsweise durch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite Zürich SGH. Bisher ist das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement aber nicht bereit, Basel in den örtlichen Geltungsbereich des Bundesgesetzes über die Förderung des Hotel- und Kurortkredits einzubeziehen. Denkbar wären auch zinsgünstige Darlehen, staatliche Sonderkredite oder Hotelkäufe im Ein- und 2-Stern-Bereich durch den Kanton, wobei man dafür erst die rechtlichen Grundlagen schaffen müsste.

Obwohl im Bericht noch andere Massnahmen zur Verbesserung der Situation für die gesamte Hotelbranche in der Rheinstadt gemacht werden, will die Basler Regierung nur wenig unternehmen. Begründung: Es gehe nicht an, «eine ganze Branche nach dem Giesskannenprinzip zu subventionieren und staatliche Strukturerhaltung zu betreiben». Sie will einzig prüfen lassen, in wieweit vor den Hotels Park- und Haltezonen für die Gäste eingerichtet werden können. Zudem will sie untersuchen, ob in Zusammenarbeit mit allen interessierten Kreisen ein «Congress Pool» geschaffen werden und allgemein die Destinationswerbung für Basel verstärkt werden könnte.

Parlamentarischer Vorstoss

Angesichts dieser Situation ging der Basler Grossrat *Hansjörg M. Wirz* im Einverständnis mit dem VBB in die Offensive: Sein parlamentarischer Vorstoss zur «Erhaltung einer gesunden und ausgewogenen Struktur der Basler Hotellerie im Interesse der Kongress-, Messe- und Touristenstadt Basel» war für Basels Regierung Anlass, eine Expertengruppe einzusetzen.

Der Bericht dieser Kommission unter der Leitung von *Hans Martin Tschudi,* Sekretär des Wirtschafts- und Sozialdepartements, liegt jetzt vor und belegt die ungleiche Entwicklung der verschiedenen Hotel-Kategorien: So steigerte sich das Bettenangebot in der 5-Stern-Kategorie von 970 Betten im Jahre 1979 um 45,6 Prozent auf 1412 Betten im Jahre 1990. Im gleichen Zeitraum nahm dagegen die Zahl der Betten in der 2-Stern-Kategorie um 75,4 Prozent, von 783 auf 193, ab. Gesamthaft senkte sich die Zahl der Betten von 4090 (1979) auf 3879 Betten (1990), wovon sich nicht weniger als 58,8 Prozent im Bereich der 4- und 5-Stern-Hotels befinden.

16 Hotels geschlossen

Die Kommission nahm diese Zahlen nicht einfach zur Kenntnis, sondern klärte die Gründe der 16 Hotelschliessungen im letzten Jahrzehnt ab. Als Ergebnis dieser Untersuchung nennt die Kommission zusammenfassend vier Gründe für das Hotelsterben:

- Besondere Umstände, die nichts mit dem Geschäftsgang zu tun haben;
- Gewinnmaximierung (bei Nutzungsänderung oder Verkauf);
- Verkauf oder Umnutzung aus Altersgründen, da keine Nachkommen vorhanden sind, oder keine Nachkommen, die den Betrieb übernehmen wollen;
- Unbefriedigender Geschäftsgang.

Von einer Abschaffung der Gasttaxe (1.20 Franken pro Logiernacht) oder von einer Senkung der in Basel erhöhten Mindestlöhne für ausländische Arbeitskräfte will die Regierung nichts wissen. Departementssekretär Hans Martin Tschudi betonte gegenüber der htr, dass die Regierung aus ordnungspolitischen Überlegungen nur flankierende Massnahmen avisiere. In Tourismuskreisen der Rheinstadt ist man darüber aber gar nicht erfreut. «Uns passt diese Antwort auf den parlamentarischen Vorstoss überhaupt nicht», sagt *Hansruedi Hartmann,* Präsident des Basler Hotelvereins, der sich an seiner Juli-Sitzung mit dem Bericht beschäftigen wird.

Täglich 1 Million Franken

Beim Verkehrsverein Basel (VBB) ist man einerseits darüber erfreut, dass die Regierung die Problematik erkannt habe: «Andererseits müssen die anstehenden Probleme auch gelöst werden», sagt Direktor Hans-Peter Ryhiner. Ganz allgemein, moniert man beim VBB, sollte der Stellenwert des Tourismus, der nach einer Studie aus dem Jahr 1982 schon damals täglich rund eine Million Franken an das Bruttosozialprodukt Basels beisteuerte, anerkannt werden. Darum gelte es, den Tourismus – auch mit öffentlichen Geldern – vermehrt zu fördern. Zudem sollten auch Branchen, die ebenfalls vom Tourismus profitieren, für die Destinationswerbung zur Kasse gebeten werden.

Im Hinblick auf die Hotelsituation befürwortet Ryhiner die Einführung eines staatlichen Fonds, mit dem Hoteliers mit zinsgünstigen Darlehen unterstützt werden könnten. Ryhiner wünscht sich allgemein ein grösseres Bewusstsein für den Tourismus in der Rheinstadt: «Wegen der grossen Schwankungen der Gästezahlen in den messelosen Zeiten in Basel sind wir darauf angewiesen, dass der Kanton beispielsweise Kulturveranstalter bei ihren Vorhaben unterstützt und die Museen möglichst jährlich abwechselnd interessante Sommerausstellungen durchführen». Nur so liessen sich die Gästezahlen der Hotels in flauen Zeiten erhöhen. □

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

Darf's etwas mehr sein?

Während Carlo de Mercurio unter allgemeinem Kopfschütteln seine Stelle als Generaldirektor der Hotels von Leysintours aufgab, um den der Stadt Zürich gehörenden Restaurationsbetrieb am Rheinfall – das Schloss Laufen – zu übernehmen, feierte man in der Hotel-Revue den 60. Geburtstag von Adolf Pfister.

Adolf Pfister hat es verstanden, unsere Verbandszeitschrift in harmonischer Zusammenarbeit mit Herrn *Nantermod,* dem Redaktor des französischen Teils, vielgestaltig auszubauen und zu einer der meistbeachteten Fachzeitungen zu machen. Der Textteil pro Jahrgang stieg von 214 Seiten im Jahr 1945 auf 640 Seiten im Jahr 1961, wobei der Hauptanteil von der deutschen Redaktion bewältigt werden musste!»

Bereits im Jahre 1964 sollte sie schon 8911 Exemplare ausweisen. Die durchschnittliche Seitenzahl pro Nummer, akribisch ausgerechnet, betrug 28,3 Seiten.

Ein weiteres Zeichen der Normalität setzte die Tatsache, dass wieder vermehrt zugesandte Texte erschienen mit blumigen und bizarren Titeln wie «Was wissen Sie vom Apfel?» oder «Krampfadern müssen nicht sein».

Zuverlässige Geldmaschine

Dass alles wirklich wie geschmiert lief, beweisen die über Jahre fast gleichlautenden Erklärungen zu den Jahresberichten. Fast wäre man beim Lesen dieser Floskeln versucht zu sagen: «Langweilig, nichts Neues!» Wären da nicht diese Zahlen gewesen. Zahlen, die beweisen, dass die Hotel-Revue ihre wohl wichtigste Funktion – neben der Information – als zuverlässige Geldmaschine immer besser wahrnahm. Zum Beispiel 1961: Gewinn 313 186 Franken, Budget 1962 250 000 Franken. 1962 Gewinn 332 295 Franken, Budget 1963 280 000 Franken. 1963 Gewinn 377 000 Franken, Budget 1964 320 000 Franken. 1964 Gewinn 397 241 Franken, Budget 370 000 Franken. Wahrlich, da lacht einem das Herz im Leibe. Und das Beste an der Sache war, das sich weit und breit keine ernst zu nehmende Konkurrenz zeigte. Wenn es nach dem Willen der Verantwortlichen ging, sollte das auch so bleiben. Im Gegenteil. Bei aller Bescheidenheit: Durfte es denn in der Zukunft nicht vielleicht noch etwas mehr sein?

Träumen wird man ja wohl noch dürfen. *Paul Steiner*

HOTELIERS–IDEE–HOTELIERS–IDEE–HOTELIERS–IDEE

Türhänger-Zeitung

Eine Hotelzeitung können sich (meist) nur Hotelgruppen leisten. Kann es sich auch die Direktion in einem Einzelbetrieb leisten, ihre Gäste via hauseigene Zeitung auf dem laufenden zu halten? Im Hotel Bethanien in Davos hat die Türhänger-Zeitung seit fünf Jahren Erfolg.

Die Miniatur-Hotel-Zeitung des Hotels Bethanien wird täglich um 7 Uhr bei allen Zimmern an die Türklinke gehängt. Den Aufwand für die Herstellung der Zeitung schätzt *Uri Bangerter,* Direktor des Betriebes, vom Schreiben bis zu den fertigen Kopien auf 30 bis 40 Minuten. Ohne Schreibsystem und zugeschnittenes Papier würde die Herstellung des, wie er es nennt, «Wort zum Tag» allerdings länger dauern. Normalerweise schreibt Bangerter den Text selber, an seinen Frei-Tagen und wenn er in den Ferien weilt, löst ihn sein Stellvertreter ab.

Finanziell kommt ein Türhänger (ohne Arbeitszeit) laut seinen Berechnungen auf zirka 20 Rappen zu stehen. Das bedeutet bei rund 20 000 Logiernächten pro Jahr (pro Doppelzimmer ein Türhänger) und damit für 12 000 Türhänger Kosten von 2400 Franken.

Sorgt für Gesprächsstoff

In der «Zeitung» wird auf Angebote im Hotel aufmerksam gemacht, Souvenir-Ideen werden erwähnt. Gleichzeitig wird auch auf Aktualitäten aus der Lokalpresse und auf ausgewählte Veranstaltungen am Ort hingewiesen. Ausweiten liesse sich der Inhalt etwa auch auf die Wetterprognose und ähnliches.

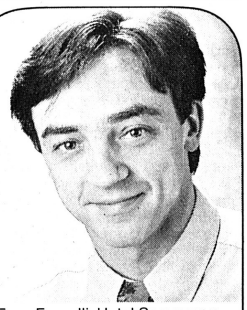
Die originelle Türhänger-Zeitung dient nicht nur als Informationsblatt am Morgen, sondern liefert, wie die Erfahrungen im Hotel Bethanien zeigen, auch Gesprächsstoff zwischen dem und den Gästen.

Interessierte Hoteliers können sich an Urs Bangerter, Hotel Bethanien (Telefon 081 44 11 00) wenden, der ihnen die Unterlagen zu seiner Miniatur-Hotel-Zeitung gerne zur Verfügung stellt. *SR/r.*

Neue Serie

In der Rubrik Hoteliers-Ideen werden wir in den nächsten Nummern in loser Folge einige allgemein verwendbare Anregungen von Hoteliers vorstellen. *r.*

REKLAME



Fam. Frapolli, Hotel Sommerau Ticino, Dietikon, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice

GADIS
Backoffice

vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG

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

SARDINIEN-EXTRA

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

IN EIGENER SACHE

Wir weinen – sie lacht

Anita Kummer-Stebler, AST, stiess am 1. Dezember 1985 als Redaktionsassistentin zur hotel + touristik revue. Zwar mit Reisebüroerfahrung, aber noch jung und ohne journalistische Kenntnisse ging sie bei touristik-revue-Gründer Fritz W. Pulfer und den Altprofis Gottfried F. Künzi und Maria Küng in die beste aller Schulen und lernte alle wichtigen sieben Sachen auf einmal.

Jetzt sieht sie ihrer neuen Aufgabe als Mutter entgegen und verlässt die Redaktion. Wir, die Kollegen und Kolleginnen, trauern ihr mit einem weinenden – weil sie unser Team verlässt – und einem lachenden Auge nach – aus Freude über ihren Nachwuchs.

Glück war es damals auch für die Redaktion: Bald schon gestaltete AST zusammen mit Claude Chatelain und Sam Junker die touristik revue und avancierte dann zur Redaktorin. In den letzten Jahren war sie mit viel Professionalität und grosser Konstanz für Michael Hutschneker, Sam Junker und Alexander P. Künzle Herz und Mittelpunkt der tr. Ein grosser Teil der guten Geschichten, der Reportagekonzeptionen, der Grossumfragen und überhaupt der redaktionellen Infrastruktur und Administration kamen über ihr Pult. Klarer und kühler Kopf in heissen Momenten, das richtige Telefon an die richtige Person zur richtigen Zeit, intuitive Kombination und Sachverhalten zu einer «runden» Story – AST hat all die Management-Qualitäten, die andere an Schulen zu erlernen hoffen. Wenn für einmal der Gemeinplatz, wonach sie in der Redaktion eine grosse Lücke hinterlassen wird, stimmt, dann sicher im Falle von Anita Kummer-Stebler.

Nun wird sie ihr Baby und die Familie zu «managen» haben – bekanntlich kein leichtes Unterfangen, was ihr vorerst wohl ebenso viele Überstunden und vielleicht ab und zu auch etwas Stress bringen wird. Die Kolleginnen und Kollegen Redaktoren der hotel + touristik revue werden sich nicht ohne Wehmut über die Wiege neigen. Wer weiss, wenn das Baby dann etwas grösser geworden ist, vielleicht, vielleicht zieht es AST dann zumindest zur gelegentlichen, wenn nicht gar zur ständigen Mitarbeit mit ihrer alten Zeitung hin. Der Home Computer stünde eigentlich jetzt schon parat . . .

Wir, der Chefredaktor und die Kolleginnen und Kollegen, danken Anita Kummer-Stebler für die langjährige, hervorragende Mitarbeit.

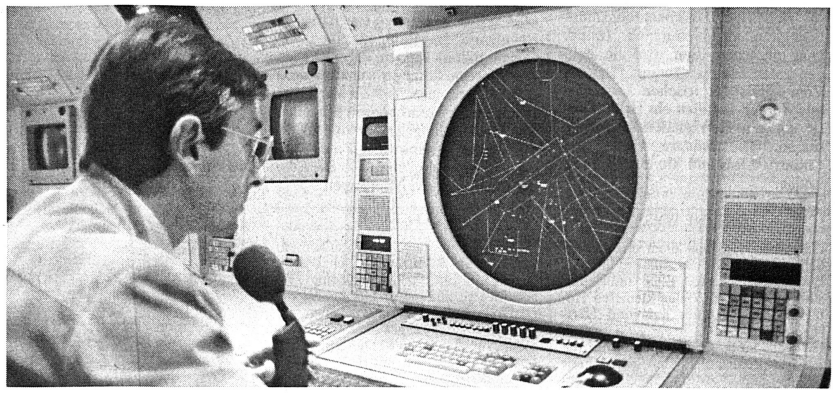
Die Redaktion der hotel + touristik revue

Flugsicherung in Europa

Das Verspätungschaos geht weiter

Die Idealsituation für viele hohe Beamte scheint dann gegeben, wenn niemand für etwas verantwortlich gemacht werden kann. Für den desolaten Zustand der Flugsicherung in Europa scheint jedenfalls niemand zuständig zu sein. Mitte Juli berief die Vereinigung Europäischer Fluggesellschaften AEA ein Forum ihrer Mitglieder nach Brüssel ein. Zweck der Übung: Meinungsaustausch über die Problematik der Verspätungen im europäischen Luftverkehr.

KLAUS HÖHLE



In den 54 Flugverkehrskontrollzentren in Europa kommen 31 verschiedene Systeme und 70 verschiedene Sprachen zur Anwendung. Ein einheitliches System würde weniger Verspätungen und mehr Sicherheit bringen. *Bild htr*

Die offizielle Erklärung aus Brüssel ist klar: es muss sofort etwas getan werden. Doch die Handlungsmöglichkeiten der AEA sind sehr begrenzt. Die AEA-Mitgliedgesellschaften stimmten anlässlich ihres Forums im Juli in Brüssel zwar in der Forderung nach Massnahmen überein, doch selbst über einen kleinen konkreten Schritt zeigten sich bereits abweichende Auffassungen. Die AEA schlug ihren Mitgliedern nämlich vor, auf ihren Heimatflughäfen an die Passagiere ein Informationsblatt zu verteilen, das erläutert, dass es «durchaus möglich ist, die Pünktlichkeit im Luftverkehr zu verbessern und gleichzeitig die Kosten der Flugsicherung zu senken . . . Der Schlüssel zur Lösung des Problems liegt jedoch in der Politik.» – Mit anderen Worten, die Gesellschaften können der Misere nicht abhelfen, wohl aber die Regierungen.

In dem Infoblatt werden die Passagiere aufgefordert, die AEA-Kampagne «Ein gemeinsamer Himmel über Europa» zu unterstützen. Wie das zu tun sei, sagt die AEA allerdings nicht. In den Vereinigten Staaten würden sie wahrscheinlich aufgefordert, ihren Abgeordneten zu schreiben.

Die dreisprachige kleine Broschüre wurde von den meisten AEA-Gesellschaften an Zehntausende Passagiere verteilt.

Die Ursachen der Misere

In einer Presseverlautbarung erklärt die AEA dazu, sie fordere einen gemeinsamen (Flugsicherungs-)Himmel über Europa, und die europäischen Regierungen (gemeint sind alle europäischen Staaten, nicht EG-Europa) sollten sich formell zu Massnahmen verpflichten, die zur europaweiten Vereinheitlichung der Flugsicherungssysteme führen; Ergebnisse sollten sehr bald spürbar sein.

Der derzeitige AEA-Präsident, Alitalia-Chef *Giovanni Bisignani*, sagte in diesem Zusammenhang: «Heute (15. Juli) wird der Luftverkehr einen weiteren schwierigen Tag der Staus im europäischen Himmel erleben. 2600 Flüge werden verspätet sein, die europäischen Gesellschaften werden 1000 Betriebsstunden verlieren, mehr als 400 000 Passagiere werden erhebliche Unannehmlichkeiten auf sich nehmen müssen.» Die Ursachen für diese katastrophale Lage sind lange bekannt: In Europa gibt es 54 Flugverkehrskontrollzentren, die 31 verschiedene Systeme mit 70 unterschiedlichen Programmsprachen benutzen. In den Vereinigten Staaten wird der Luftraum hingegen durch 20 Kontrollzentren überwacht, die allesamt ein einziges System benutzen.

Die AEA räumt zwar ein, dass die Verantwortlichen in Europa nicht untätig sind, doch insgesamt geschehe zu wenig, und dies wenige geschehe nur schleppend.

Swissair bevorzugt andere Wege

Swissair mochte sich dieser Kampagne nicht anschliessen. SR-Sprecher *Herbert Schmell* erläuterte gegenüber der *hotel + touristik revue:* «Wir nehmen eine etwas differenzierte Haltung ein. Wir arbeiten in allen Gremien mit, die sich mit diesen Problemen befassen: In der IATA und über Swisscontrol in der Eurocontrol. Wir meinen, dass dies eine realistischere Lösung ist. Wir glauben nicht, dass kurz- bis mittelfristig Veränderungen erzelt werden können. Anderseits können wir uns absolut mit der AEA identifizieren, indem wir sagen, es muss etwas geschehen, denn die Situation in Europa ist untragbar.»

Nach Meinung von Swissair sind nicht alle 28 oder 29 Staaten in Europa bereit, die Hoheitsrechte in der Flugsicherung an eine supranationale Organisation abzugeben. «Uns ist sozusagen der Spatz in der Hand lieber als die Taube auf dem Dach, die man dann die nächsten zwanzig Jahre anstarrt», fuhr der Swissair-Sprecher fort.

Immerhin sind ungefähr zwanzig Prozent der Swissair-Flüge um mehr als 15 Minuten verspätet, und diese Verspätungen sind zu einem grossen Teil direkt oder indirekt auf die mangelnde Leistungsfähigkeit der europäischen Flugsicherungsdienste zurückzuführen. Im Jahr 1991 hatte Swissair aus diesen Ursachen rund fünfzig Millionen Franken Mehrkosten, also einen Betrag, der sich als jährlicher Nettogewinn recht gut ausnehmen würde.

Machtlose Luftfahrtorganisationen

In der Tat hat die AEA als Interessenverband der sogenannten nationalen Luftverkehrsgesellschaften Europas keine wirkliche Macht. Das trifft aber für alle Branchen- und Berufsverbände zu. Sie kann aber die von der IATA, die ihrerseits aus den gleichen Gründen machtlos ist, seit mehreren Jahren immer wieder erhobenen Forderungen zur Lösung der europäischen Luftraumprobleme, mit ihren eigenen unterstützen.

Machtlos ist aber auch die European Civil Aviation Conference (ECAC), ein Gremium, das von hohen Beamten der Verkehrsministerien der europäischen Länder gebildet wird. Machtlos ist auch die in den sechziger Jahren von einigen europäischen Regierungen gegründete Organisation Eurocontrol mit Sitz in Maastricht und Brüssel, deren Aufgabe die Koordinierung der Flugsicherung in wesentlichen Teilen des europäischen Luftraums wäre. Machtlos ist letztlich auch die ICAO, die Internationale Zivilluftfahrtorganisation der Regierungen. Auch sie kann nur Empfehlungen aussprechen und ist im übrigen vom guten Willen der Regierungen abhängig.

Die Regierungen ihrerseits aber werden sich erst dann zu koordinierten und tiefgreifenden Massnahmen gezwungen sehen, wenn der wirtschaftliche Druck untragbare Ausmasse annimmt, zum Beispiel wenn der Luftverkehr zeitweise zusammenbricht. □

Seit 20 Jahren Staus am Himmel

- **Etwa 1970** – Erste Anzeichen von Staus in Europa; ICAO warnt ihre Mitgliedstaaten davor, die Ausbildung von Flugsicherungsnachwuchs zu vernachlässigen;
- **1985** – In Frankfurt nimmt eine europäische Luftraumnutzungszentrale ihre Tätigkeit auf, hat jedoch keinen Einfluss auf die Strukturmängel der Flugverkehrskontrolle;
- **1987** – Verschärfung der kritischen Lage, deshalb:
- **1988** – 21. Technische Konferenz der IATA in Montreal analysiert die Problematik; Ergebnis: die Struktur der europäischen Flugsicherung und die Kapazitätsmängel auf Flughäfen sind die Ursachen der Verspätungen; IATA beauftragt ein Fachinstitut mit einer Studie, die diese Analyse bestätigt;
- **1988** – Swissair veranschlagt die Verspätungskosten für das Jahr auf 20 Millionen Franken;
- **Juni 1988** – die ICAO-Region Europa hält in Paris eine «Notsitzung» über die Lage der Flugverkehrssicherung; Einführung des Verkehrsflussmanagements in Europa;
- **1988–1992** – Luftverkehr lockert die Flugpläne, um Spielraum zum Auffangen von Verspätungen zu gewinnen; andere Massnahmen werden beschlossen, haben jedoch keine nachhaltige Verbesserung der Lage zur Folge; Verspätungen nehmen zu. *KH*

Pona-Flamingo tours

Karibik via Schaan

Der ehemalige Universal-Geschäftsführer *Urs Hübscher* vertreibt mit der Firma Pona-Flamingo tours AG die Programme des vor fünf Jahren gegründeten Hamburger Veranstalters Flamingo tours. Schwerpunkt des Angebotes bilden Venezuela und die Insel Margarita, aber auch weitere Karibik-Destinationen sowie Florida sind im 70 Seiten umfassenden Katalog, mit Preisliste in Schweizer Franken und Flügen ab der Schweiz, enthalten.

Für das erste Jahr rechnet er mit der im liechtensteinischen Schaan ansässigen Firma mit einem Umsatz von etwa acht Millionen Franken (Flamingo in Deutschland erreicht jährlich mit etwa 15 000 Kunden einen Umsatz von zirka 30 Millionen D-Mark). Zwischen 400 und 500 Reisebüros in der deutschsprachigen Schweiz, «die wir gerne als Partner hätten» (Hübscher), erhalten in diesen Tagen den Katalog. *HU*

Ein neuer TO

Überseeproduktion in eigene Hände genommen

Vor einigen Wochen hat das Reisebüro Ernst Marti AG Kallnach die Einstellung der Übersee-Produktion bekanntgegeben. Nun haben sich die betroffenen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vom Schock erholt und sich entschlossen, Überseereisen in eigener Regie und einer eigenen Firma anzubieten.

SAM JUNKER

Vom Aus der Übersee-Abteilung bei Marti Kallnach sind vier Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen direkt betroffen. *Andreas Keller* hatte bereits gekündigt und die Firma Ende Juli verlassen. Abteilungschef und USA/Kanada-Spezialist *Heinz Leutwyler,* Australien-Spezialistin *Monique Hasler* und *Christine Aellig,* die hauptsächlich Leutwyler unterstützte, wollte Marti andere Aufgaben im Unternehmen anbieten. Die drei haben sich aber anders entschieden und gründen nun gemeinsam eine Aktiengesellschaft, in der sie die Marti-Überseereisen in gleicher oder ähnlicher Form anbieten wollen: USA, Kanada, Australien und Neuseeland, der Schwerpunkt wird auf der Strasse liegen, also bei Motorhomes und Mietwagen.

Eine eigene Firma

Alle drei beteiligen sich finanziell an der neuen Firma. Mit von der Partie ist auch der ehemalige PM Rundreisen aus dem Hause Marti, *Ronald Stäuble,* der jetzt in der EDV-Branche tätig ist und so weiteres Know-how einbringt. Stäuble wird aber nicht, zumindest nicht sofort, im Unternehmen tätig sein.

Das Risiko berechnet

Leutwyler scheidet Ende Oktober bei Marti aus, Monique Hasler am Jahresende, und Christine Aellig wird die Arbeit beim gemeinsamen TO im Frühling aufnehmen. Der neue Reiseveranstalter, dessen Name noch nicht verraten werden wollte, soll per 1. Januar 1993 betriebsbereit und der Prospekt auf dem Markt sein. Der Sitz des neuen Reiseunternehmens werde «auf jeden Fall» das Seeland sein, Lyss steht im Vordergrund. Man will nämlich weiterhin auch in der Suisse romande präsent sein. Leutwyler hofft auch, eine Zusammenarbeit mit den Marti-Filialen vereinbaren zu können.

Einen weiteren Reiseveranstalter aufzubauen, ist besonders in der heutigen rezessiven Zeit ein mutiger Schritt. «Wir haben uns das gut überlegt und sind uns des Risikos bewusst», gibt sich Leutwyler aber zuversichtlich und weist darauf hin, dass die Überseeabteilung bei Marti auch dieses Jahr noch kräftig zugelegt habe. Zudem zählten die USA, Kanada und mehr noch Australien und Neuseeland nicht zu den Familien-Destinationen, die von der Rezession eher tangiert seien, sondern würde eher von unabhängigen, jungen Leuten, oft Doppelverdienern, bereist. Er führt weiter ins Feld, dass sich die Rezession auch positiv auswirken kann, zum Beispiel durch günstigeren Einkauf oder auch durch die gefallenen Mietzinse für Büroräumlichkeiten oder durch günstigere Anschaffungen. *SJ*

PORTUGAL
So wird die Wahl für Portugal maximal.
Cosmopolitan
Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich
01 362 74 00
isto FERIEN-QUALITÄT

Irische Schlösser

Warme Behaglichkeit

Kaum ein anderes Land der Welt hat so vielfältige Übernachtungsmöglichkeiten anzubieten wie Irland. Und mit jedem Jahr wird die Zahl der guten Hotels grösser. Neu ins Verzeichnis der irischen Luxushotels wurden kürzlich ein Schlosshotel und ein Herrschaftshaus eingetragen: The Kildare Hotel and Country Club und die Sheen Falls Lodge.

DORINE WYSS

Geworben wird vor allem mit grossen Schlosshotels, wie das Ashford und das Dromoland Castle. Eher unbekannt sind hingegen die vielen kleineren Hotels in versteckten Land- und Herrschaftshäusern.

In das umfangreiche Verzeichnis der irischen Luxushotels sind gegen Ende letzten Jahres zwei neue eingetragen worden. Das eine nennt sich Sheen Falls Lodge und liegt in Kenmare an der Südküste. An seiner Stelle stand einst ein Jagd- und Fischerhäuschen, von dem heute nur noch die Türe als Eingang zu einer Luxussuite zu sehen ist. Nach alten Vorbildern wurde von einem dänischen Unternehmer ein neues Haus gebaut mit Türmen und Erkern, mit Innenhöfen und breiten Fensterfronten, die einen einmaligen Ausblick bieten auf die Wasserfälle des Sheen und die tiefe Meeresbucht mit Ebbe und Flut.

Die Zimmer sind luxuriös eingerichtet und mit jeglichem modernem Komfort ausgestattet. Aus dem Kleiderschrank lässt sich ein Bügelbrett mit Bügeleisen herausklappen, im Badezimmer hat es nebst Bademänteln auch Pantoffeln, und in jedem Zimmer liegen schöne Bildbände über Irland. Rund ums Hotel hat es schöne Wanderwege, einen Golf- und Crocketplatz, Stallungen mit Reitpferden sowie einen Helikopterlandeplatz.

Sheen Falls Lodge wurde in den neusten Katalog von Hotelplan aufgenommen. Das Hotel hat 40 geräumige Doppelzimmer und neun Suiten, eignet sich eher für kleine als für grosse Gruppen und ist besonders empfehlenswert für Individualisten, die längere, geruhsame Ferien wünschen. Im irischen Hotelverzeichnis sind 480 Franken für eine Übernachtung mit Frühstück angegeben.

Ende letzten Sommers wurde in Straffan, 30 Kilometer ausserhalb von Dublin, The Kildare Hotel and Country Club eröffnet. Es ist das erste 5-Stern-Hotel in Irland und kann sich in jeder Beziehung mit den schönsten und besten Hotels der Welt messen. Drei Jahre dauerte der An-, Aus- und Umbau des grossen alten Landgutes am Liffey.

1988 wurde das Schloss mit 330 Acres Umschwung von Dr. *Michael Smurfit*, einem in Monaco lebenden Bankier und Grossunternehmer, gekauft. Dem herrschaftlichen Haus aus dem frühen 18. Jahrhundert liess er einen Westflügel im selben Stil anbauen. Das Hotel hat heute 45 Schlafzimmer und Suiten, von denen jedes einzelne individuell eingerichtet und dekoriert ist. □

Irland

Von Dublin nach Shannon und zurück

Irland liegt im Einzugsbereich des «Go West» genannten touristischen Vogelzugs. Im Rahmen einer von Cosmopolitan Reisen organisierten Studienreise konnten wir uns davon überzeugen, dass die Grüne Insel zwar merklich teurer geworden ist, in fast allen Belangen aber der zu erwartenden Ferieninvasion gut gerüstet entgegenblicken darf. Eine Ausnahme bilden die Mietwagen.

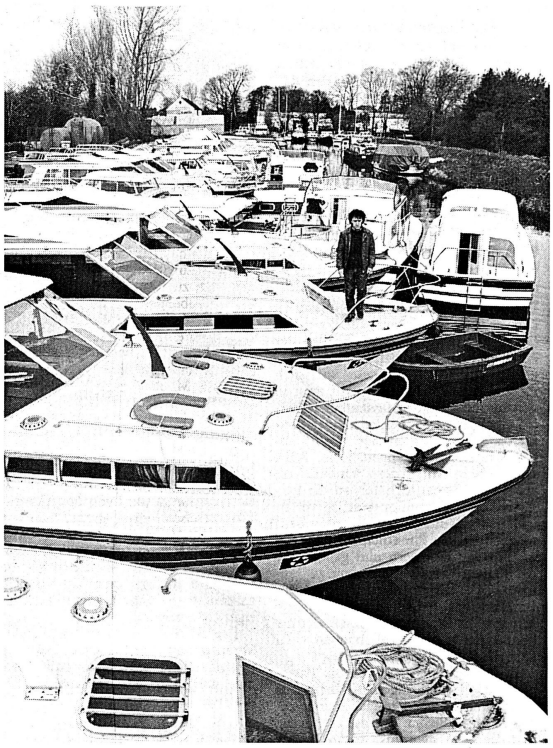
UELI STAUB

Die erste Freude gab's bereits in Kloten: Reisende via Manchester nach Dublin dürfen nun mit der neuen Boeing 737-500 fliegen; zumindest hier gehört die qualvolle Enge der Vergangenheit an. Dadurch ist Aer Lingus die erste Gesellschaft, die den ganzen 737er-Satz führt. In Dublin trafen wir mit *Brian Scanlon* das erste bekannte Gesicht. Von seinen 27 Auslandjahren für Aer Lingus hat er 12 in der Schweiz, die Hälfte davon in Zürich, zugebracht. Nun bekleidet er für die Gesellschaft den schwer einzuordnenden Job des Manager Corporate Public Relations, musste schon das Problem lösen, für einen missionarischen Pater 40 Kühe nach Uganda zu schaffen!

Wenn es wie aus Kübeln giesst, spricht das Radio von «soft morning». Wir hatten es besser, wurde doch das minutenlange blaue Loch zwischen heftigen Schauern mit «bright moments» aufgewertet. Nächste Station war Shannon, im Propeller-Zeitalter ein Atlantik-Stützpunkt. Ein Tip: Wer hierher fliegt und für den Rückflug Cork–Dublin–Zürich wählt, hat eine gute Basis für einen vielfältigen Landurlaub. Der Flughafen, heute auch Trainingscenter für Lufthansa und Swissair, hat trotz Jets überlebt, ist mit seinem gewaltigen Duty-free-Warenhaus Bestandteil der Shannon Development Company, die mit Steuervergünstigungen und Zollfreibezirk die Industrie anlockt, eine touristische Infrastruktur aufbaut. Deren vorläufiger Höhepunkt ist Newmarket-on-Fergus mit dem Bunratty Castle (mittelalterliches Show-Dinner!), dem an Ballenberg erinnernden Folk Park und dem Vorzeigepub Dirty Nelly's. Die Irländer sind nicht nur arme Schlucker, sondern auch beherzte! Ganz in der Nähe liegt das grossartige Hotel Dromoland Castle mit 75 Zimmern und angeblich Irlands bestem Restaurant (Zimmer ab 280 Franken pro Person). Im Juni wurde hier das modernste Konferenzzentrum der Insel eröffnet; bis zu 250 Leute haben Platz. Golf, Tennis, Reiten und Jagen versüssen die Abgeschiedenheit.

Hotels an der Westküste

In Clarinbridge, wo bereits wieder die Sonne schien, netzten wir unsere Kehlen im Paddy Burkes Pub, wo Filmstarfotos davon zeugen, dass hier «Brian's Daughter» gedreht wurde. Und dann gelangten wir nach Connemara, jener prachtvollen, touristisch so bedeutsamen Halbinsel mit Fjorden, Hochland mit Ponys und Seen sowie einer faszinierenden Küstenlandschaft. Übernachtet wurde im Connemara Coast Hotel in Furbo, wo derzeit ein neuer Flügel mit einem Wellness-Center entsteht. Irlandreisenden wird dieser Musterbetrieb für eine bis drei Nächte empfohlen. Im Rahmen der Connemara-Rundfahrt, die zum Eindrücklichsten gehört, was die Insel zu bieten hat, wurden zwei der landesweit führenden Country-Hotels an der Cashel Bay besichtigt. Lachs- und Forellenfischer schwärmen vom Zetland Hotel, das zu Cosmopolitans Open-Voucher-Programm gehört. Das Castel House Hotel mit Park und traumhaftem Restaurant – es ist Mitglied der Relais-&-Châteaux-Gruppe – hat de Gaulle nach seiner Pensionierung zu Ferienzwecken gemietet!



Mit Irlands Hausbooten ist es wie bei vielen touristischen Angeboten in Irland: Ausgebucht von Mitte Juli bis Mitte August. *Bild Ueli Staub*

Höhepunkt aber ist das Ashford Castle, dessen Ursprünge bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen und dessen Sales-Managerin eine Penetranz besitzt, die Scheiben zerspringen lässt. Hier gibt es 83 Zimmer, einen Konferenzsaal (110 Personen), 140 Hektaren Park mit See und Fluss sowie eine Natur, wie sie nur Irland hervorbringt. Den Abend verbringen wir bei der Familie Hilty in Clonmoylan am Logh Derg, die Cottages anbietet und bei Cosmopolitan exklusiv geführt wird.

Seit 1973 vermietet der Liechtensteiner *Güscht Hilty* Cottages, damals noch für Kündig. Sieht man vom noch älteren und preisgünstigen «Rent-an-Irish-Cottage» der Shannon Development Company ab, ist Hilty, dessen Sohn die Tradition weiterführen will, schon deshalb Pionier für Irland, weil er als erster im Landesinnern baute. Sein Gelände wurde nun auf 205 000 Quadratmeter erweitert, ein neues Restaurant und vier Cottages kamen hinzu, zu denen Kanäle führen. Zu allen Häusern – eines befindet sich auf dem kleinen Abbey Island, jedes ist weit vom anderen entfernt – gehört ein Boot, mit dem man fischen, Freunde besuchen oder einkaufen kann. Zuerst kamen nur Fischer, heute ist Clonmoylan ein Hit für jedermann.

Mit Irlands Hausbooten, die wir im nahen Portumna in der Marina von Emerald Star Lines besichtigen, ist es so wie bei vielen touristischen Angeboten in Irland: Von Mitte Juli bis Mitte August ist alles ausgebucht, was rechtzeitiges Buchen bedingt. Cosmopolitan bietet über 40 teils brandneue Modelle – den Royal Star mit 6 Betten durften wir testen – auf dem Grand Canal, dem Shannon, dem River Barrow und dem Lough Erne an.

Betreuung auf schweizerdeutsch

In Tullamore tauchten wieder bekannte Gesichter auf. Hier haben *Maureen* und *Walter Schaub* – sie war 20 Jahre für Aer Lingus in Zürich, er während 25 Jahren Navigationsangestellter bei Swissair – «aufgrund einer Blitzidee» 1989 dem irischen Campergeschäft, das einem sanften Tod zum Opfer fiel, zum Revival verholfen. Zwar gibt es bereits Konkurrenz, aber als einzige vermitteln die Schaubs Schweizer Qualität. Die Firma heisst Lisduff Leisure Ltd., bietet elf Hymer-Wohnmobile an und orientiert die Kunden auf schweizerdeutsch; wer weiss schon, was Stossdämpfer auf Englisch heisst? Die Betreuung, erfährt man, sei so umfassend, dass Lisduff getrost als verlängerter Arm des Touroperators bezeichnet werden könne. 85 Prozent der Klientele stammen aus der Schweiz, der Rest aus der BRD. «Von Juni bis August haben wir zuwenig Fahrzeuge, sonst zu viele!» sagt Schaub. Die Erfahrung zeigt übrigens, dass Juni und September in Irland nicht selten wettersicherer sind als der Hochsommer. Tullamore im ruhigen Herzen der Insel liegt goldrichtig, wird doch der Anfänger nicht wie etwa in Dublin gleich ins Verkehrsgewühl entlassen. Ein Vorteil Irlands: Man muss nicht auf einem Camperplatz übernachten, sondern kann dies überall tun, vorausgesetzt, man klopft beim betreffenden Bauern zuerst an.

Den Abschluss der Reise bildete ein Besuch des einzigen irischen Schleusenhauses in privatem Besitz. Es liegt – eine Perle im Cosmopolitan-Programm – an der Schleuse 31 Canal (Egli, Aal, in der Nähe Forellenbach), sechs Kilometer von Tullamore entfernt, verfügt über vier Doppelschlafzimmer und wurde total renoviert.

Ohne Mietwagen verloren

Ein Wort noch zur Situation der Mietwagen, ohne die man in Irland verloren ist und deren Preis 1992 deutlich angestiegen ist. Im Herbst 1991 ging Tipperary Car Rental bankrott, löste Gerüchte aus. Doch die vier Grossen Hertz, Avis, Europcar und Budget stehen auf festen Beinen, melden aber, dass die Wagen bis Ende August theoretisch ausgebucht sind; dies ist Folge eines echten Booms, an dem auch die USA stark beteiligt sind.

Im Klartext bedeutet das, dass es sinnlos ist, ohne feste Vorbuchung nach Irland zu fahren, auch dass man sich bei seinem Reisebüro genau vergewissern sollte, ob die Buchung wirklich zustande kommt. Irland ist ein ungemein schwieriger Markt; angesichts der kurzen Saison lohnt sich die Anschaffung weiterer Wagen nicht, auch sind bei einer Insel dieser Grösse die sonst üblichen Verschiebungen unmöglich. Bestimmt werden ein paar «Wilde» von der angespannten Situation profitieren, doch ist Vorsicht geboten! Gut zu wissen, dass Cosmoplitan über ein gesichertes Kontingent verfügt. □

IHR PARTNER FÜR
MALLORCA UND IBIZA
KANARISCHE INSELN, ALICANTE UND MALAGA
Olé!!
TRAVELCLUB
Transteam AG/Switzerland
13 Olé-% für Arrangements
12 Olé-% für Nur-Flug
Transteam Travelcub AG
Im Schossacher 19
8600 Dübendorf
Tel. (01) 821 61 61
Fax (01) 821 67 21

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.
hotel+ touristik revue
Die führende Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit gibt's im Abonnement – Frau Wyler freut sich auf Ihren Anruf, Telefon (031) 50 72 22 – oder jede Woche an jedem Kiosk.

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

Jede
Partnerschaft
braucht
Zwei

IBM Business Partner
Die EDV-Spezialisten in der Reisebranche

Sky Tours

Stöckli geht

Der zur Falcon-Gruppe gehörende USA- und Kanada-Veranstalter Sky Tours AG hat einen Wechsel in der Chefetage zu verzeichnen. Nachfolger von *Daniel Stöckli*, welcher Sky Tours gemeinsam mit seinem Bruder *Christian* Ende Oktober verlässt, wird *Gerry Romanescu*. Daniel Stöckli ist vor sechseinhalb Jahren als Geschäftsführer bei Sky Tours eingetreten; in der Zwischenzeit ist der Touroperator vom Kleinstbetrieb zum Unternehmen mit zehn bis zwölf Angestellten gewachsen. Auf die Frage nach den Gründen der Kündigung meinte Stöckli: «Ich möchte wieder mal eine Veränderung . . .!» Er und sein Bruder, der seit viereinhalb Jahren bei Sky Tours tätig ist, werden sich künftig bei einer Firma mitbeteiligen – ein Veranstalter in der Reisebrachne sei es, mehr mochte Stöckli dazu noch nicht sagen.

Gerry Romanescu, ab 1. November der neue Sky-Tours-Geschäftsführer, war während sechs Jahren bei der Swissair und in den letzten zwei Jahren bei der Promar AG (GSA der Continental Airlines) tätig. *HU*

Festtage in Südostasien

Der Frühbuchungsboom hat sich gelegt

Wer 1989 oder 1990 seine Weihnachtsreise Richtung Südostasien im August noch nicht gebucht hatte, musste bereits mit ausgebuchten Flügen und Hotels rechnen. Kaum in diesem Jahr, wie eine Umfrage bei einigen Veranstaltern aufzeigt. Fast allenorts kann noch nach Wahl gebucht werden. Die Anfrage bei den Airbrokern erbrachte unterschiedliche Resultate. Sitze auf Linienflügen sind offensichtlich da und dort schon Mangelware.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Es grenzt wohl an Sarkasmus, in diesen Hochsommertagen an Weihnachten zu denken. Trotzdem, in «nur» 140 Tagen ist es wieder soweit und einmal mehr werden dann Tausende dem frostigen Klima den Rücken kehren: Ab in die Wärme, beispielsweise Richtung Asien, respektive Südostasien. Vor zwei oder drei Jahren konnte von einem wahren Buchungsboom berichtet werden. Noch bevor die Kataloge der Veranstalter die Druckerei verlassen hatten – also auch etwa Anfang August – waren die «heissen Daten» längst ausgebucht.

Ganz so stürmisch scheinen heuer die Anfragen bei Touroperators und Airbrokers nicht mehr einzugehen. Natürlich sind einige bevorzugte Flüge an bestimmten Tagen (zumeist kurz vor den Feiertagen und zurück in der ersten Januarwoche) restlos ausgebucht, aber, wer anstelle der Skis lieber die Tauchbrille anschnallt, der ist mit seinem Entscheid noch allemal bei den Leuten.

Auch bei den Fernreisen scheint sich die Zurückhaltung in Sachen Reiseeuphorie auszuwirken, ist von einigen Veranstaltern zu vernehmen. Andere wiederum glauben, dass es, im Gegensatz zu 1989 oder 1990, ganz einfach noch zu früh sei für eine Prognose oder Beurteilung der Situation. Vor allem die Touroperators haben auf ihren Kontingenten noch viele Möglichkeiten offen, bei den Airbrokern sind die Flugvarianten da und dort jedoch schon stark eingeschränkt.

Fast alles zu haben . . .

«Es läuft schön regelmässig», meint etwa *Roland Schmid* von der Imholz-Jelmoli Reise Gruppe, «bei einer gewissen Flexibilität lässt sich immer etwas finden». Genau diese Flexibilität ist auch bei ATS gefragt, wer sich nicht für den Balair-Charter (ATS, Esco, Hotelplan und Kuoni haben Kontingente) nach Phuket entscheidet. Dank genügend Hotelkontingenten kann selbst der Balair-Flug vom 21. Dezember noch angeboten werden. Und wem die Sonne schon im Nahen Orient stark genug scheint, der kann den neuen Airbus bereits in Muscat (Oman) verlassen und auf dem Rückflug selbstverständlich wieder besteigen. In Sachen Linienflüge erwähnt *Urs Blum* auch die Problematik der Heimflüge: «Diese könnten wir dreimal verkaufen . . .!» Beim SSR kocht Südostasien vorerst noch auf der Sparflamme, wie es *Matthias Reimann* formuliert.

Kapazitäten sind vorerst überall vorhanden. In allen Kategorien noch Möglichkeiten vorhanden, lautet die Devise in Rapperswil. *Markus Anderegg* von Wettstein Reisen verweist auch auf die Problematik der ganz stark gefragten Daten, aber ansonsten (auch hier mit der notwendigen Flexibilität) «ist im Prinzip noch fast alles machbar». Beim Basler TO Esco Reisen ist grundsätzlich noch alles buchbar (auch der Balair-Charter ins Indische Goa), für eine Lagebeurteilung sei es jedenfalls zu früh, lässt uns *Victor Cattelan* wissen.

. . . oder eben doch nicht

Silvia Schmitter von Airbroker CC-Travel spricht von einem stagnierenden Asien-Markt. Während in früheren Jahren schon im Juli problematische Daten registriert werden mussten, können im Moment – mit ganz wenigen Ausnahmen an bestimmten Daten – jegliche Destinationen angeboten werden. Nicht so bei Airplan Zürich. «Direktflüge sind mehr oder weniger alle ausgebucht», stellt *Sandro Schaaf* fest und rät der Kundschaft: «Für die Feiertage sollte spätestens jetzt gebucht werden!» Zwar sei die Situation nicht so verrückt wie vor zwei Jahren, aber *Angela Cavaleri* von Stohl-Air-Voyages in Zürich registriert ein starkes Buchungsaufkommen.

Entweder sind nur noch sehr wenig Plätze offen, oder dann wird nur noch die Warteliste angeboten – letzteres ist jedoch mit Vorsicht zu geniessen, denn die nächsten Weihnachten kommen bestimmt. □

Tourasia

TTT-Bausteine in Fernost

Der neue Asien-Veranstalter, Tourasia, wird, zusammen mit seinen deutschen und österreichischen Partnern (Tischler und Travel Partner) auch in Bangkok ein eigenes Büro eröffnen. Resident Manager wird ab 1. November Peter Sahli. Für die Thailand-Programme ist aber nach wie vor Diethelm Travel zuständig.

Baustein um Baustein. Ex-Wettstein-Product Manager und Gründer des neuen Asien-Veranstalters Tourasia, *Stephan Roemer*, schreitet tüchtig voran. In diesen Tagen ist der 90 Seiten umfassende Katalog 92/93 erschienen, das Programm ist ganz auf das Baukastensystem ausgerichtet. Für sämtliche Pauschalleistungen gewährt Tourasia 12 Prozent Kommission, ab 75 000 Franken Umsatz kommt ein Prozent dazu, mit 150 000 Franken sind es deren 14 Prozent.

Nun hat das TTB-Mitglied weiteres vor. Bekanntlich arbeitet Tourasia sehr eng mit den Spezialisten Tischler (Deutschland) und Travel Partner (Österreich) zusammen. «Wir drei TTT bieten dasselbe Produkt an», erklärte Roemer, «und zusammen verfügen wir über ein starkes deutschsprachiges Bein.» In Borneo, Hongkong und Malaysia arbeiten die TTT (bis jetzt waren es Tischler und Travel Partner) mit lokal ansässigen Partnerbüros zusammen.

Jetzt wird auch eine eigene TTT-Vertretung für Thailand aufgebaut. Ab 1. November ist der in der Schweizer Reisebranche nicht unbekannte *Peter Sahli* Resident Manager dieser Vertretung in Bangkok, welche ausschliesslich den TTT-Kunden zur Verfügung stehen wird. Die Büros werden innerhalb der Firma Diethelm Travel angesiedelt. Diethelm zeichnet aber nach wie vor für sämtliche Thailand-Programme der drei Veranstalter verantwortlich. *HU*

Deutsche Reiseveranstalter

Mit Überkapazitäten leben

Die Jubelmeldungen deutscher Veranstalter zu Beginn des Jahres, die von schwindelerregenden Zuwachsraten der Buchungszahlen handelten, sind inzwischen der ernüchternden Erkenntnis gewichen, dass schon kurz nach Ostern das Buchungsverhalten der Deutschen zur Normalität zurückkehrte. Inzwischen geht das «Last-Minute»-Gespenst wieder um.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Die deutsche Branche erlebt trotz Last-Minute-Gespenst ein gutes Jahr, denn die Endergebnisse werden sich trotz allem sehen lassen können. Bei NUR wird das Plus auf über 20 Prozent vermutet, bei der TUI bei etwa 10 Prozent. Man hat aber mit mehr gerechnet und entsprechend auch die Kapazitäten von Hotelbetten und Chartersitzen aufgestockt, die nun leer bleiben. Die bestehende Überkapazität für Spanien wird mit mehr als einem Drittel veranschlagt bei voraussichtlich gleichem Aufkommen wie im Vorjahr. Nachdem 1991 Spanien als Folge der Golfkrise rund 1,5 Millionen mehr Besucher als 1990 empfing, davon allein 800 000 mehr aus Deutschland, schien man wohl zu glauben, dass sich dieser Trend fortsetzen würde. Eine unverständliche Fehleinschätzung!

Leidtragende dieser Situation sind vor allem die Chartercarrier, die jetzt auf ihrer Kapazität sitzenbleiben, denn der Druck, den sie auf die stornierenden Grossveranstalter ausüben können, ist gering; angesichts des zunehmenden Flugangebots in Deutschland will man es mit ihnen nicht verderben. Überkapazitäten ergeben sich zusätzlich auch durch die LTU, die bisher immer getönt hatte, ihre Sitze fast ausschliesslich durch ihre eigenen Veranstalter zu füllen, was aber in diesem Jahr nur zum Teil geschah. Und so ist es nun vor allem die LTU, die mit Billigangeboten auf den Markt geht und vor allem Spanien nahezu verschleudert.

Dennoch erlebt auch das Last-Minute-Geschäft offensichtlich keinen Boom, sondern verläuft ebenfalls im üblichen Rahmen. Verständlich, wenn man weiss, dass 50 Prozent aller Buchungen in diesem Jahr erstmals in den ersten drei Monaten (entgegen 30 Prozent in den Vorjahren) eingingen, was darauf schliessen lässt, dass der Kunde genau das tut, was man seit langem von ihm erhofft: er sucht eher nach sicherer Qualität als Last-Minute-Occasionen. Nun stösst man ihn nahezu mit der Nase auf Spätbuchungsgelegenheiten, die er im kommenden Jahr wahrscheinlich wieder mehr nutzen wird. Das Planen kann also nur schwieriger werden.

Gute Zuwachsraten

Die dem Derdata-System angeschlossenen 1120 deutschen Reisebüros erzielten im ersten Halbjahr 1992 ein Umsatzplus in Höhe von 17,2 Prozent. 1991 verzeichneten diese Büros aufgrund des Golfkrieges ein Minus von 0,3 Prozent. Am meisten legte das Touristikgeschäft mit plus 24,5 Prozent zu. Aus dem Fahrkartenverkauf ergab sich ein Zuwachs von 21,2 Prozent und aus dem Verkauf von Flugwerten ein Plus von 13,2 Prozent. *SE*

Ungleiches Wachstum

Die Misere kann nur schlimmer werden. Die deutschen Chartergesellschaften stocken ständig ihr Angebot auf – in den letzten fünf Jahren stieg ihre Kapazität um 77 Prozent, während der Markt gerade um etwa 50 Prozent wuchs, wie der Journalist *Heiner Berninger* jetzt in der «Süddeutschen Zeitung» berichtet – das touristische Aufkommen wächst aber nicht im gleichen Umfang. Gleichzeitig bieten Liniengesellschaften zunehmend Charterflüge an und drängen auch ausländische Carrier auf den deutschen Markt. Der damit zwingend einhergehende Preisverfall kann im Interesse der Kunden nur vordergründig begrüsst werden, denn das aus den Fugen geratende Geschäft muss zukünftig Zusammenbrüche befürchten lassen. □

Überkapazitäten auch im deutschen Reisemarkt: Chartergesellschaften und somit auch die Hotellerie bleiben auf ihren Kapazitäten sitzen. *Bild htr*

Freizeitstudie

Junge Leute suchen Action in den Ferien

Fast jeder fünfte Deutsche – das sind 16 Prozent – sucht und findet auf Mallorca das «Bad in der Menge». Dabei finden sogar 28 Prozent der unter 30jährigen Freude am «gesehen und gesehen werden» und 19 Prozent fühlen sich von Menschenmassen geradezu angezogen. Diese Erkenntnisse vermittelte jetzt das BAT-Freizeit-Forschungsinstitut in Hamburg, das 2483 Personen ab 18 Jahren zu diesem Themenkomplex befragt hat.

Die ältere Generation sieht das natürlich schon ganz anders und geht dem Gedränge aus dem Wege. Nur acht Prozent aller über 50jährigen finden Strandrummel angenehm, nur 20 Prozent wollen dahin, wo viel los ist, und nur 12 Prozent suchen das Bad in der Menge. Dennoch, so der Leiter des Instituts, bekommen Massenerlebnisse in der urlaubsmobilen Gesellschaft eine neue Bedeutung. Befreit von den Fesseln des Alltags wollen viele Urlauber sich selbst als Akteure erleben. Die Masse würde zur Bühne und die Urlaubslandschaft zur Kulisse. In der Tat bevorzugen junge Leute im Alter von 18 bis 29 Jahren massentouristische Zentren. Eine Flut von Angeboten und Ereignissen sei gefragt. *SE*

Club Med

Europäische Dörfer für spezifische Märkte

Das schlechte Geschäftsjahr '91 und das tragische Flugzeugunglück von Cap Skirring (Senegal) haben dem Club Méditerranée zu denken gegeben. Dennoch zeigte Club-Med-Direktor *Serge Trigano* gedämpften Optimismus. Zwar hat man im vergangenen Jahr Geld verloren, aber nicht auf dem Sektor der traditionellen Clubaktivität, denn die Feriendörfer konnten immerhin noch einen Gewinn von 162 Millionen Franc vorweisen. Das Desaster lag beim misslungenen Einstieg ins Luftfahrtgeschäft. «Das ist nicht unser Job», war Triganos lakonische Feststellung, und damit geht man zur Tagesordnung über, sprich dem Ausbau der Clubkapazitäten.

Geplant sind neue Dörfer in Frankreich – Landes, Dordogne und vor den Toren von Paris in Nord-Burgund. Ausserdem will man mit dem italienischen Club Valtur expandieren und plant in Zusammenarbeit mit LTU die Eröffnung von drei «deutschen» Dörfern im Mittelmeerraum. Denn parallel zu den europäischen Dörfern mit internationalem Ambiente sollen in Zukunft auch Dörfer realisiert werden, die auf einen spezifischen Markt zugeschnitten sind; italienische Anlagen für den italienischen Markt, deutsche Anlagen für die deutschsprachigen Märkte, also auch die Schweiz, und leicht erreichbare Feriendörfer im asiatischen Raum, um vermehrt die Japaner anzuziehen.

Während das Club-Med-Produkt nach oben tendiert, hin zu mehr Komfort und Luxus, will man mit dem Aquarius-Club die unteren Marktsegmente abdecken. Bereits für die Saison '92 wurden daher drei ehemalige Clubdörfer zu Aquarius-Anlagen umfunktioniert; weitere Club-Med-Anlagen der unteren Kategorie könnten in naher Zukunft ebenfalls umgetauft werden. *HAS, Paris*

ANSCHLAGBRETT

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: _____

Hotelhandelsschule 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

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

Das HOTELFACHSCHUL-DIPLOM machen

(zu Hause, in der Freizeit)

... und die Welt steht Ihnen offen!

Das Diplom einer schweizerischen Hotelfachschule ermöglicht weltweit erstaunliche Karrieren – und jetzt könne Sie dieses begehrte Diplom auch ohne den Besuch einer Schule erwerben, nämlich durch ein berufsbegleitendes bequemes Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter, modernster Fernunterricht).

Leichtfasslich geschriebene Lehranleitungen, die Sie per Post monatlich zum Durcharbeiten erhalten, vermitteln Ihnen das gesamte Wissen, das Sie zum Bestehen der Diplomprüfung benötigen. Ihre Hausaufgaben-Lösungen, die Sie uns monatlich zur Korrektur und individuellen Kommentierung durch unsere qualifizierten Fachlehrer einsenden, dienen Ihnen ständig zur Kontrolle Ihres Wissensstandes, und auftauchende Fragen beantworten unsere freundlichen Dozenten gerne am Telefon oder auch schriftlich.

Verlangen Sie doch einfach einmal unverbindlich eine Gratis-Probelektion und die ausführliche farbige **Hotelfachschul-Broschüre** mit den detaillierten Angaben über den umfassenden Lehrgang. Wenn Sie dann den Kurs doch nicht absolvieren wollen, schicken Sie die Lektion einfach innert 10 Tagen zurück.

Die Kursdauer ist variabel – je nach Ihrem Wunsch! Normalerweise dauert der Kurs 3 Jahre, darf aber auch schneller beendet werden, z. B. nach 2, 1½ oder sogar nach 1 Jahr, wenn Sie mehr Freizeit ins Studium investieren wollen. Die Kurskosten sind bescheiden: nur **Fr. 198.–** pro Studienmonat.

Sie können nur gewinnen, wenn Sie jetzt den Gutschein einsenden, denn – auch wenn Sie am Kurs nicht teilnehmen wollen – dürfen Sie unser **Überraschungsgeschenk** behalten, mit dem wir uns bei Ihnen für Ihr Interesse bedanken.

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60

Gratis-Probiergutschein für Hotelfach-Kurs

Ja, ich möchte das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Schicken Sie mir deshalb per Post (kein Vertreterbesuch) das umfangreiche Kursprogramm und mein Überraschungsgeschenk (beides darf ich behalten) sowie das 1. Monatspensum als kostenloses und unverbindliches Probestudium.
Bei Nichtgefallen schicke ich die Kursunterlagen innert 10 Tagen an Sie zurück, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich habe die Möglichkeit, den Kurs auch schneller zu absolvieren oder ihn zu kündigen (mit dreimonatiger Frist auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur **Fr. 198.–**; ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name: Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:
Tel.: Geb.-Datum:
Ort und Datum:
Unterschrift: 5859

(Bei Jugendlichen des gesetzl. Vertreters) **Kein Vertreterbesuch!**

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.

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

ENGLISCH 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, Proviciency usw.)
- Schweizer Betreuung an Ort.

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen gerne

St. Mark's International College
André Gobat
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 30 13, Fax (041) 94 43 28

Französischkurse in Nizza

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

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

31429/123889

Internationale Sprachschulen
Agentur Metzenbauer & Co.
Beratung und Gratisprospekte

Sprachreisen
Sprachen lernen an der Sonne...

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

Wo Ferien doppelt zählen!

ENGLISH

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

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#

Weiterbildung SHV

für Ihre Bedürfnisse

031 507 111

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031/22 54 45

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere **Hotelhandelskurse** wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

Kursbeginn: August/Februar

Name:
Adresse:
PLZ/Ort:

DIVERS

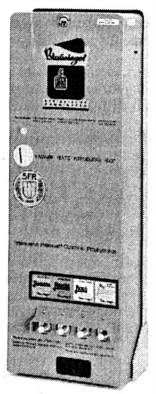
über 20 Jahre

Blausiegel

Präservativ-Automat

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

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



Zu verkaufen (evtl. vermieten) sehr schöne

DECAP-Tanzorgel
92 Tonstufen
Baujahr 1955

Perfekter Zustand. Mit vielen Notenbüchern. 4 m breit, 3,3 m hoch, 2 m tief. Preis: Fr. 45 000.–
Telefon (01) 833 43 01

48512/345555

Pianist, Alleinunterhalter

mod., akt., Orgel, Synths., Piano-Solo, gut. Gesang. Einsatz: Dancing, Rest., Hotelbar usw. Progr.: Evergr., Oldies, Country, Hits, Stimmung; frei f. Winters. 92/93 oder n. Vereinb. Anfr.: Tel. D (0049) 781 75880, ab 18 Uhr, Fax 71709 (Vorspielen mögl.).

48454/345458

Musiksommer Gstaad-Saanenland

Ein herzhaftes, klangvolles Yehudi-hui!

Der Abschluss der Ferienreportagen ist Gstaad vorbehalten – jenem beispielhaft intakten Chaletdorf im Berner Oberland, das seine Unschuld trotz Promjnenz, Palace und Paradefestival Marke Menuhin nicht verloren hat. Dessen Eröffnungskonzert – der Musiksommer dauert bis zum 12. September – durfte ich miterleben.

UELI STAUB

Gstaad kennt man, Wegweiser sind Mangelware. Auf der Fahrt von Zürich dorthin erblicke ich den ersten in Zweisimmen, den zweiten und zugleich letzten in Saanen. Am Bahnhofgebäude steht gross MOB, was nichts mit «Pöbelhaufen» (engl.) zu tun hat, sondern Montreux-Oberland-Bahn bedeutet. Die Hauptstrasse, beidseits gesäumt von prächtigen Chalets mit üppigem Blumen- und Fahnenschmuck, ist dicht gefüllt mit gutgelaunten Feriengästen, die flanieren oder in den Boulevardcafés sitzen. Hoch über allem thront Gstaads schlossartiges Wahrzeichen, das Palace Hotel, einst Keimzelle einer noch immer intakten Prominentengemeinde. Vom weltweit berühmten Musiksommer, der am Abend meines Ankunftstages beginnt, ist nicht viel zu bemerken; auch hier gibt sich der Kurort vornehm-zurückhaltend. Einzig die kaum abreisende Autoschlange trübt das Bild der heilen Welt, doch damit wird bald Schluss sein; 1993 soll mit dem Bau der Umfahrungsstrasse begonnen werden.

Gstaad wappnet sich zum berühmten Musiksommer, dem Menuhin-Festival und der Alpengala. Noch ist in den Strassen nicht viel zu bemerken, der Kurort gibt sich auch hier vornehm-zurückhaltend. *Bilder Ueli Staub*

Der Ethikverbreiter

Mein Gastgeber ist *Leonz Blunschi* vom famosen Bernerhof. Vor kurzem hat er im Hotel ein Chinarestaurant eröffnet, es Blun-chi getauft, was «Ethikverbreiter» bedeutet; als VR-Präsident des Musiksommers ist er dies in gewisser Hinsicht auch! Mein Antrittsbesuch gilt dem von *Gabi Restelli* ganzjährig geführten Festivalbüro. Die ersten 10 der total 24 Konzerte, erfahre ich, finden in umliegenden Kirchen statt; wer als Hotelier etwas auf sich hält, bringt die Gäste dorthin. Man solle, sagt sie, in Sachen Kleidung dem festlichen Rahmen Rechnung tragen; im Programmheft finde ich einen Aufruf des Kirchgemeinderates Saanen, das «Trampeln, Pfeifen und Johlen» zu unterlassen. Immerhin: klatschen darf man!

Frau Restelli weiss auch Antwort auf meine Frage, wie man die Begriffe «Musiksommer», «Menuhin-Festival» und «Alpengala», mit denen gleichzeitig und etwas verwirrend geworben wird, unter einen Hut bringen kann: Seit 1957 gibt es in der Kirche Saanen die Menuhin-Festivals. 1987 wurde von Wengen das Alpengala-Zelt für 2100 Zuschauer (samt Schulden) übernommen, 1989 fusionierten die beiden zur Musiksommer AG. «Die Gstaader sind risikofreudige Leute», sagt Frau Restelli, die dieses Phänomen auch dem kreativen Spannungsfeld zwischen dem Saanenland und der nahen Romandie zuschreibt.

Rund 800 Personen finden Eintritt in die Kirche von Saanen. Unterstrichen wird der kammermusikalische Rahmen durch die grossartige Akustik.

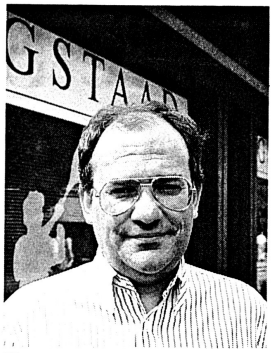
Noch steht das Zelt, das innen wie ein Konzertsaal aussieht und wo ein Barbetrieb eingerichtet wird, nicht, wird erst am 20. August in Betrieb genommen. Dank ihm wurde ein lange gehegter Wunsch wahr, den kammermusikalischen Rahmen der Kirche Saanen – 1991 kamen noch ein paar weitere Gotteshäuser hinzu – zu sprengen, den Gästen auch Grossorchester wie etwa das Royal Philharmonic Orchestra am 29. August sowie ein echtes gesellschaftliches Cüpli-Happening zu bieten. Der Sprung nach oben war gewaltig; letztes Jahr registrierte man über 20 000 Besucher, wobei das Zelt eine durchschnittliche Belegung von 70 Prozent, die Kirchen eine von 81 Prozent aufwiesen. Alle, die ich befrage, sind mit dieser fast gigantischen Ausweitung einverstanden. Das gilt auch für Ehrenbürger *Yehudi Menuhin,* der hier ein Chalet besitzt und dem man alles verdankt. Erfreulich ist, dass alle Sponsoren, ohne die nichts läuft, bei der Stange geblieben sind, sich auch durch die Rezession nicht abschrecken liessen. Und noch etwas: «Die Tendenz, dass das Sponsoring immer mehr vom Sport abkommt und sich der weit diskreteren Kultur zuwendet, kommt uns sehr entgegen», meint Kurdirektor *Hans-Ueli Tschanz.* Den Schlusspunkt setzt die künstlerische Managerin *Eleanor Hope:* «Welchen internationalen Stellenwert der Musiksommer besitzt, erhellt auch die Tatsache, dass er Mitglied der Europäischen Festival-Vereinigung wurde, was bisher nur Montreux und Luzern gelang. Yehudi macht eben vieles möglich.

Weiche Klänge, harte Bänke

Abends um halb acht stehe ich, trotz den 30 Grad festlich gewandet, vor der Kirche Saanen und schaue dem Aufmarsch der Gäste zu. Hotelbusse haben die meisten hergebracht, ein babylonisches Sprachengewirr erfüllt die hehre Stätte. Von den 800 Plätzen sind etwa drei Viertel besetzt, die Akustik ist grossartig. Auf dem Programm stehen Haydn, Britten und Brahms, dargeboten von Absolventen der Yehudi-Menuhin-Schule. Es sind fast ausnahmslos wunderschöne Fräuleins, teils fernöstlicher Herkunft und in wallenden Seidengewändern, ein denkwürdiger Gegensatz zu den schöpferisch zerzausten Jünglingen. Man wird umschmeichelt von den überirdischen Klängen, aber unterirdisch drückt die Kirchenbank so stark, dass ich mir den Brahms an den Hut stecken und mich im Bernerhof mit einem grossen, kühlen Bier laben muss. Sorry, Mister Menuhin! □

Wie und wo?

Unser Mitarbeiter *Ueli Staub* verbrachte Ende Juli zwei Tage in Gstaad, wo gerade der Musiksommer eingeläutet wurde. Als Gesprächspartner standen ihm trotz dem Eröffnungsstress einige Protagonisten des veranstaltenden Komitees zur Verfügung. Die Reportage wurde durch das Verkehrsbüro Gstaad unterstützt.



Hans-Ueli Tschanz, Gstaader-Kurdirektor: «Dank der Musik verfügt Gstaad über eine echte USP.»

Kommentar

Richtung Megatum

In einer Blitzaktion wurden 1987 die Aktiven und vor allem die Passiven (rund eine halbe Million) der Alpengala von Wengen übernommen, was rote Zahlen und auch einige Kritik einbrachte. 1989 kam es zur Fusion Zelt/Kirche wie auch zur Sanierung der angeschlagenen Finanzen. Sir Yehudi Menuhin übernahm das Oberkommando. «Ich bin besonders in unserer heutigen Zeit des ‚Megatums' darauf bedacht, dieses Qualitätswarenzeichen aufrechtzuerhalten», schreibt er in der Broschüre für potentielle Sponsoren.

Dass das Zelt genau in Richtung Megatum steuert, scheint ihn ebensowenig zu stören wie die Musiksommer AG, die in seltener «unité de doctrine» lauter gute Fäden an dem Zelt findet und stolz darauf ist, die Finanzprobleme gelöst zu haben. Gewiss – das Royal Philharmonic Orchestra, die Oper «Traviata» aus der Budapester Staatsoper oder das London Symphony Orchestra nach Gstaad bringen zu können, ist verlockend genug, aber der fast exotische Zauber, der über 30 Jahre lang von den Konzerten in der Kirche Saanen ausging, wird nun massiv übertönt. *Ueli Staub*

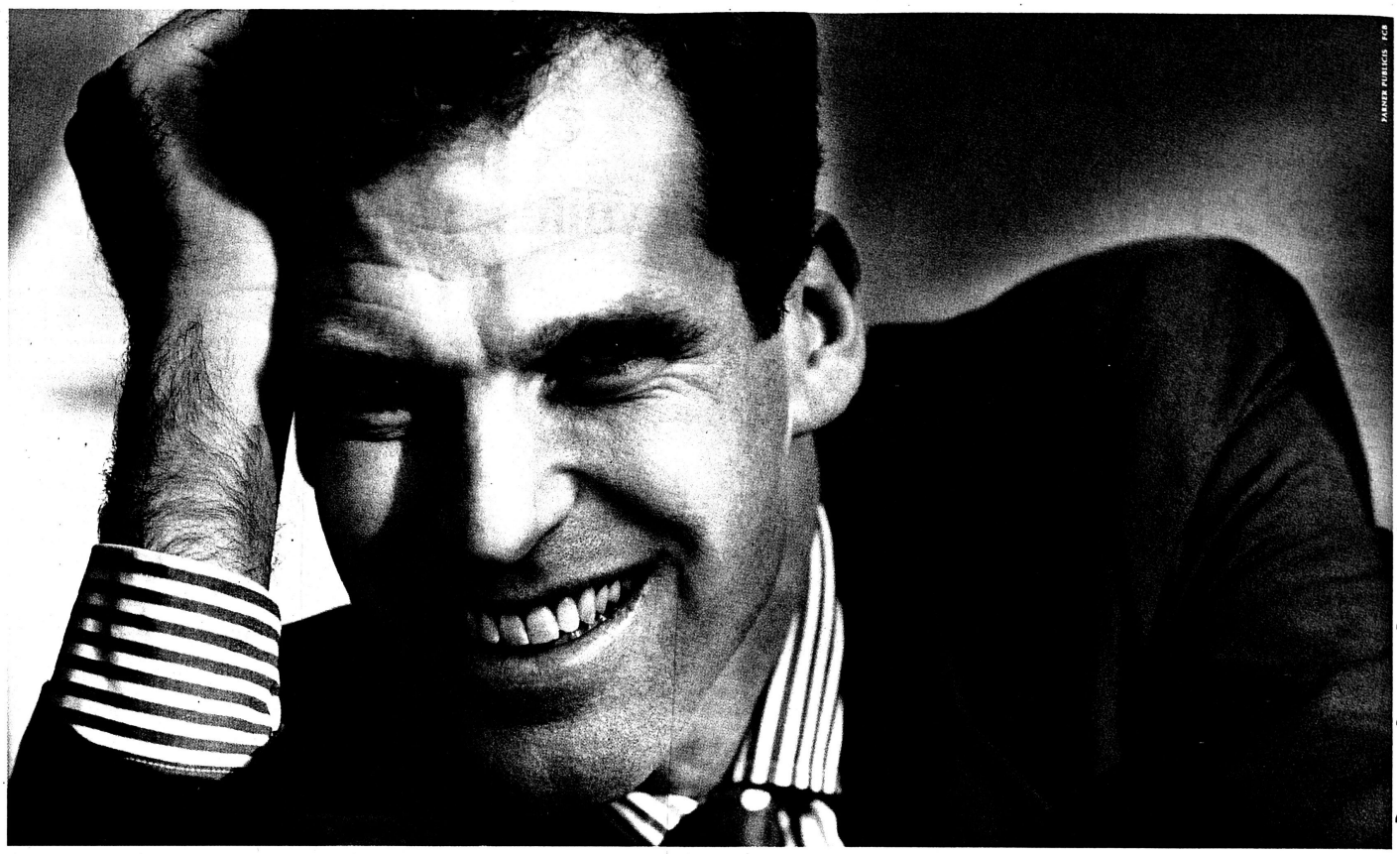
Gstaad, das Chaletdorf im Berner Oberland, ist seit 1957 der Austragungsort des Menuhin-Festivals. Es ist das einzige auf der Welt, das den Namen des Meisters trägt.

Gstaad my love

«Dank der Musik», so erklärt Kurdirektor *Hans-Ueli Tschanz,* «verfügt Gstaad im Sommer über eine echte USP!» Gemeint ist in erster Linie die charismatische Figur von Meistergeiger und nunmehr Dirigent *Yehudi Menuhin,* der 1956, angeregt durch den damaligen Kurdirektor *Paul Valentin,* eine klassische Soirée durchführte, aus der dann ein Jahr später das Menuhin-Festival entstand. Es ist das einzige auf der Welt, das den Namen des Meisters trägt, obwohl dieser viele Kontakte zu anderen derartigen Veranstaltungen pflegt. Weitere Pluspunkte sind das Zelt (das seiner unvergleichbaren Eleganz wegen eigentlich einen besseren Namen verdiente) und die wohl einzigartige Symbiose Musik – Ferien – Landschaft, was zum Slogan «Zeit für Musik» anregte. Im Gegensatz etwa zum aggressiven «Top of the world» segelt der Kurort unter dem Motto «Gstaad my love», will so seine charmante Exklusivität unterstreichen. Dieser Charme wird, wie auch anderswo im Musterkanton Bern, dadurch untermauert, dass man die strengen Bauvorschriften sehr ernst nimmt, sie sogar vorausgesehen zu haben scheint; die heile Welt der Chalets wird durch keinerlei Bausünden getrübt.

Ist der Winter hier oben im Saanenland den Skifahrern vorbehalten, bietet der Sommer vieles, gibt es doch neben der klassischen Musik noch das Rado Swiss Open für Tennisstars, die Country-Night und neuerdings ein Finanz-Symposium – alles Dinge, die nur bedingt oder gar nicht wetterabhängig sind. Tschanz schätzt, dass daraus etwa 30 000 zusätzliche Logiernächte resultieren, hält aber nicht viel von Zahlen und Rekorden. «Viel wichtiger ist der Umstand, dass diese Veranstaltungen ein Vehikel für jene gute Kundschaft sind, wie wir sie uns wünschen!» So also kann dieses Gästesegment durch eigene Ideen beibehalten werden, wobei auch die Einheimischen, die sozusagen wie ein Mann hinter all diesen Aktivitäten stehen, voll integriert werden. «Zufriedene Einwohner sind in der Regel freundlicher zu den Gästen», sagt Tschanz.

Das Budget für den Musiksommer beträgt 2,6 Millionen Franken, davon 1,5 Millionen für die Kunst. Eine Million stammt vom Gönnerverein und den Zuschauern, für den Rest kommen die Sponsoren auf, die vorbildlich gepflegt werden. «Bandenwerbung in den Kirchen ist nicht gut möglich», scherzt VR-Präsident *Leonz Blunschi,* der auch für das Sponsorenwesen zuständig ist. «Auch nützt es nichts, auf den Herrgott zu warten und nach guter Bernerart ‚Es geit de scho' zu sagen!» So hat ein fast ausschliesslich ehrenamtlich arbeitendes, vielköpfiges Organisationskomitee die Initiative ergriffen und den Musiksommer zu einer festen Institution gemacht. *US*



Endlich Trinker, die Sie trotz aller Vitalität nicht hinauswerfen müssen.

Die Bestellung «Ein Vittel, bitte!» werden Sie jetzt immer öfter zu hören bekommen. Denn die vitalisierende Wirkung dieses natürlichen Mineralwassers aus Frankreich wird sich auch in der Schweiz rasch herumsprechen. Seit 1854 aus den Tiefen der Vogesen gewonnen und mit einer einzigartigen Zusammensetzung gesegnet, ist Vittel mit 40% Marktanteil längst Leader in Frankreichs Gastronomie. Ja, «un quart de Vittel» ist hier sogar zum festen Bestandteil der kulinarischen Kultur geworden. Haben Sie da nicht ein vitales Interesse daran, Vittel bei Ihrem Getränkelieferanten anzufordern?

Vittel

PASSEVITE

Die Artisten kommen

«Die Artisten kommen» verhiess zu der Zeit, als ich ein Kind war, Verheissungsvolles. Das klang nach Abenteuer, Lust und Freude. Ich erhoffte mir unbeschwerte Stunden, Lachen und Abwechslung vom Alltag. Stelleninserate sind ähnlich wie Schausteller-Anpreisungen. Entweder machen sie neugierig und erwartungsfroh, oder sie versprechen soviel Nonsens, dass mein Interesse überhaupt nicht geweckt wird. Stelleninserate sind manchmal zeitnaher und aktueller als der schönste redaktionelle Fachartikel. Der Stellenanzeiger der htr gehört deshalb für mich zur Lustlektüre, obwohl er so getrennt daherkommt und manchmal auch in Frustlektüre ausarten könnte. Was für viele Pflichtlektüre bedeutet, kann also auch zum Schmunzeln und Freuen anregen. Vom Ärgern wollen wir einmal absehen.

In der Nr. 30 der hotel + touristik revue suchte das FerienArt Walliserhof in Saas Fee Artisten. Unter dem Stichwort «Genuss» wurden ein Chef-Restaurateur und ein Chef de partie gesucht. Unter «Kommunikation» ein Maître d'hôtel. Ein Zirkus konnte das FerienArt also nicht sein. Obwohl, stutzig machte mich dann nochmals die Aufforderung: «Ihre Bewerbung würde uns freuen, und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein. Bei Beat Anthamatten, Hotelier», stand da. Also doch eine Art von Hotel. «Die menschlichen und kreativen Qualitäten unserer Mitarbeiter haben Priorität.» Vorrang vor was? Vor technischem und fachlichem Können, vor Erfahrung und guten Zeugnissen? «Persönliches Engagement ist selbstverständlich», war angefügt. Heisst das, nur Mitarbeiter mit Freude und Lust am Beruf sind willkommen? Ein bescheidener und zugleich hoher Anspruch. Wie viele Bewerbungen hat Hotelier Beat Anthamatten wohl erhalten?

Spannend, ja verheissungsvoll war das Inserat nicht nur des Textes wegen. Neugierig und erwartungsfroh ist es für mich gerade wegen der nicht gebrauchten Floskeln. Sie wurden ersetzt mit Bezeichnungen, die der Wirklichkeit und den Erwartungen viel eher entsprechen. Das Wort «Artisten» zeigt viel treffender die Wirkung von Teamwork und Können, vom Tanz auf dem hohen Seil mit seiner Gefahr zum Fehltritt und Absturz. Artisten bringen Freude, Genuss, Lebenslust. «Mitarbeiter» sind so viel trennender zwischen Gast und Gastgebern. Beat Anthamatten nennt sich nicht Direktor, sondern Hotelier, und sein Maître d'hôtel ist nicht für den Tellertransport zuständig, sondern für die Kommunikation. «Wir suchen Artisten, die uns helfen, unseren Ferienartisten einen einmaligen, unvergesslichen Aufenthalt zu bieten», so war die Zielsetzung im Inserat formuliert. Ich beneide die Gäste und «Artisten» im FerienArt Walliserhof in Saas Fee. Auch dann, wenn nicht alle Nummern immer perfekt ablaufen.

Früher, wenn der Zirkus in unserem Dorf haltmachte, spendeten wir auch dann Beifall, wenn den Artisten zwischen den Trommelwirbeln ein kleines Missgeschick passierte. Wir spürten alle, wieviel Können und Einsatz es bedeutete, eine erfolgreiche Nummer zu präsentieren. Für die Artisten galt als oberster Grundsatz, dass die Bewunderer ihrer Kunst nicht merken durften, wieviel Schweiss und Mühe sie erforderte. Statt Fratzen wurden strahlende Gesichter präsentiert. So gesehen kann das Gewerbe mit dem Gast auch eine höhere Art von intellektueller Tätigkeit bedeuten. Die Gastronomie als Kumulator für Genuss und Kommunikation unter den Menschen. **Bruno-Thomas Eltschinger**

Walliser Aprikosen

Fruchtige Juwelen im Übermass

Mit einer Grossernte warten in diesem Jahr die Walliser Aprikosenbauern auf. Da die gelb-rosa Fruchtjuwelen im Übermass vorhanden sind, kommen auch die Preise ins Purzeln. In drei Etappen ist der Kilopreis bereits gesenkt worden. Dies nicht zuletzt in der Hoffnung, dass die Aprikose vermehrt auch den Weg in die Schweizer Gaststätten findet.

Nach dem Frostjahr 1991 meint es die Natur mit den Wallisern heuer gut: Auf rund 10 bis 12 Millionen Kilogramm wird die Aprikosenernte, die derzeit auf Hochtouren läuft geschätzt. Das sind rund 4 Millionen Kilogramm mehr als bei einer durchschnittlichen Ernte. Der gesamtschweizerische Aprikosenkonsum liegt bei rund 17 Millionen Kilogramm. Obwohl die Walliser Aprikosen durch das «Dreiphasen-System» vor ausländischer Konkurrenz geschützt sind, geraten die Preise zusehends ins Rutschen. An der Aprikosenbörse ist der Richtpreis pro Kilogramm (geliefert ab Wallis, in kleinen Holzharassen) auf Fr. 2.70 festgelegt worden. Das sind 20 Rappen weniger als im Vorjahr. Mittlerweile ist der Kilopreis in zwei Etappen um weitere 26 Rappen reduziert worden. Zusätzliche Preisrunden sind nicht ausgeschlossen: Im Gegensatz zur früheren Preisvorgabe der Behörden spielt nun der freie Markt.

40 Prozent industriell verwertet

Im Spiel von Angebot und Nachfrage ist die Tagesernte entscheidend. Derzeit werden täglich an die 350 Tonnen gepflückt. Steigt die Tagesernte infolge einer Hitzeperiode auf bis zu 500 Tonnen, droht laut *Ephrem Pannatier*, dem Präsidenten des Walliser Gemüse- und Früchteverbandes, ein Überangebot. Der Grund liegt in der Natur der Sache: Die Aprikose ist nur schwer haltbar. Die frische Ware muss deshalb auf dem schnellstmöglichen Weg rasch zum Konsumenten.

Wie stark der Endverbraucher von den Preissenkungen wird profitieren können, hängt laut *René Ebener*, Präsident der Walliser Früchte- und Gemüsegrosshändler, vom Detailhandel ab. Er geht allerdings davon aus, dass rund 40 Prozent der Ernte industriell verwertet werden. Zudem dürfte ein kleiner Teil exportiert werden. Anders als früher sollte man aber nicht einfach Überschussproduktion, sondern erstklassige Früchte ins Ausland schicken, betont *René Felley*, der rund 10 Prozent der Walliser Aprikosen vermarktet.

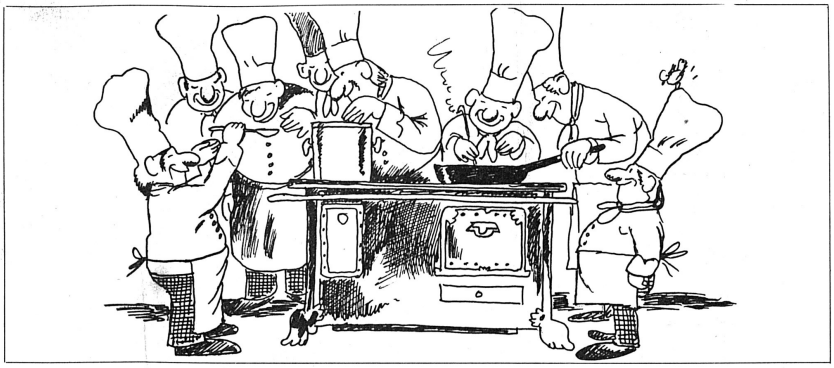
Trotz Riesenernte sind die Aprikosenproduzenten zuversichtlich. Grosse Hoffnungen setzen sie vor allem in die rund 200 000 Franken teure Kampagne, die den Deutschschweizern die Vorzüge ihrer Frucht näherbringen soll. So wird der hohe Gehalt der für die Blutbildung so wichtigen Mineralien Eisen und Kupfer oder ihr Nährwert von 50 Kalorien pro 100 Gramm hervorgehoben. Der kulinarisch-geniesserische Bereich reicht von Frischobstdesserts und Kuchen über Konfitüre, Dörrobst, Konserven bis hin zu Mousse und verschiedensten Destillaten. *GER*

SCHLEMMERWOCHEN

16. 6.–16. 8.	*Hummer-Festival*	Atlantis Sheraton	Zürich
6. 8.–19. 8.	*Sommergerichte mit Melonen*	Waldhaus Dolder	Zürich
7. 7.–23. 8.	*Smörgasbord*	Bahnhofbuffet	Zürich
5. 8.–25. 8.	*Salat-Wochen*	Windrose	Autobahnraststätten
9. 6.–30. 8.	*Mongolisches Barbecue*	Hotel Wartmann	Winterthur
13. 7.–30. 8.	*Steak and Salad*	St. Gotthard	Zürich
20. 7.–30. 8.	*Scampi und Riesencrevetten*	La Bouillabaisse	Zürich

Lebensmittelgesetz/-verordnung

Nicht revolutionär – aber griffiger



Das bevorstehende Lebensmittelgesetz bedeutet mehr Sorgfaltspflicht und Eigenverantwortung – was nicht heisst, dass zu viele Köche den Brei verderben müssen. *Karikatur htr*

Die Verabschiedung des neuen Lebensmittelgesetzes (LMG) durch das Parlament steht in Kürze bevor; damit – und mit einem allfälligen EWR/EG-Beitritt – ist auch eine Revision der Lebensmittelverordnung (LMV) unumgänglich. Für das Gastgewerbe bedeutet dies keine revolutionären Änderungen. Wirte und Hoteliers müssen sich aber in Zukunft noch vermehrt bewusst sein, dass die Sorgfaltspflicht ausschliesslich bei ihnen selber liegt.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

In der anstehenden August-Sondersession oder aber spätenstens in der Herbstsession ist damit zu rechnen, dass sich die beiden Kammern in einer abschliessenden Bereinigung mit dem neuen Lebensmittelgesetz (LMG) befassen werden. Nachdem das LMG von der Zwillingsinitiative entkoppelt wurde, ist kein Referendum angedroht, so dass das Gesetz auf Anfang 1993 in Kraft treten könnte. *Hansruedi Strauss*, stellvertretender Direktor des Bundesamtes für Gesundheitswesen (BAG): «Zudem ist eine Inkraftsetzung zwingend mit einem allfälligen Ja zum EWR verknüpft. Dem eine Umsetzung der EG-Richtlinienin Verordnungen auf der Basis des alten LMG von 1905 ist schlicht nicht möglich.»

Die wesentlichsten Neuerungen im LMG sind die Einbeziehung der landwirtschaftlichen Produktion in den Geltungsbereich; die Aufstellung materieller Grundsätze über die Anforderungen an und den Umgang mit Lebensmitteln; die Verstärkung der Koordinations- und Leitungsbefugnisse der Bundesbehörden gegenüber den Kantonen; die klare Zuständigkeitsordnung für den Vollzug in den Kantonen; die Straffung der Verfahrensvorschriften sowie die Schaffung der Rechtsgrundlage für die Kontrolle von Tierarzneimitteln bei der Einfuhr. Was bedeutet das jedoch nun konkret für das Gastgewerbe? «Von den materiellen Anforderungen her und für den Betriebsinhaber, dem bis heute klar war, was er seinen Gästen schuldig ist, ändert sich gar nichts», so Strauss. «Aber es ändert sich insofern etwas, dass mit Artikel 22 des LMG endlich klar ist, was viele im Gastgewerbe bisher nie begriffen haben – nämlich dass die Sorgfaltspflicht einzig und allein beim Inverkehrsetzer selbst liegt.»

So heisst es – unter anderem wegen des Gastgewerbes – in besagtem Artikel in Absatz 2: «Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zur Selbstkontrolle.» Dass gerade der Wirteverband versuchte, das Gastgewerbe mit einer Ausnahmeklausel aus Artikel 22 herauszuhalten, bezeichnet der stellvertretende BAG-Direktor schlicht als «unsinnig». Er wünscht sich sogar, dass die zuständigen Verbände endlich ein Weisungsbuch erstellen würden, das festhält, was dauernde Qualitätssicherung und Einhaltung der Sorgfaltspflicht für das Gastgewerbe bedeuten, so dass die gesetzlichen Bestimmungen erfüllt sind.

Detailfragen werden bekanntlich im LMG nicht behandelt; dafür steht die Lebensmittelverordnung (LMV), ein – so Strauss – dauernd im Wandel begriffenes Regelwerk. Hinsichtlich des neuen Gesetzes und eines allfälligen EG-Beitritts wird zurzeit auch die LMV einer Halb- bis Totalrevision unterzogen. «Da werden zum Teil ganz neue Sachen kommen, wie etwa die Etikettierung, Datierung nach EG-System, die Nährwertdeklariation und so weiter», erläutert Hansruedi Strauss. Ferner müssten auch ältere, längere Zeit nicht mehr revidierte Kapitel überarbeitet werden. Eines ist für den BAG-Mann klar: «Bei einem Nein zum EWR möchten wir trotzdem die neuen, guten Elemente in der LMB erhalten.»

Sehr schwierig, meint Strauss, sei die Antwort auf die Frage, was eine derart revidierte LMV vom Gastgewerbe verlange. Sicher müsse die Information des Gastes über die verwendeten Lebensmittel gewährleistet sein. «Das könnte beispielsweise eine detaillierte Menukarte sein; ganz sicher muss der Betriebsinhaber dem Gast aber auf Verlangen Auskunft geben können, mit was genau gekocht wurde.» Aber auch hier beruhigt er zugleich: «Mit materiell grundlegenden Änderungen ist nicht zu rechnen. Wir haben mit dem neuen LMG die flexible Möglichkeit geschaffen, dass der Budesrat eine möglichst vernünftige Lösung treffen kann – mit oder ohne EWR.» Einen Vorwurf an etlichen Wirte im Lande kann sich Hansruedi Strauss aber nicht verkneifen. «Ich bin manchmal erschüttert, was im Gastgewerbe alles möglich ist. Im Grunde müsste man eher abklären, was diese Leute schon bisher alles nicht eingehalten haben, was eigentlich längst Gesetz wäre.»

Obschon sowohl mit dem neuen LMG als auch mit der revidierten LMV eine Tendenz Richtung Deregulierung bestehe, blieben die Zielsetzungen der beiden Werke nach wie vor die gleichen: «Das ist Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz, und nichts anderes. Und hier bin ich dafür, dass diese strikte durchgesetzt werden», hält Hansruedi Strauss klar und deutlich fest. □

Gesamtschweizerisch einheitlich

Dass Kantone wie bisher eigene Lebensmittelrechtliche Vorschriften erlassen können, wird mit dem neuen Lebensmittelgesetz (LMG) nicht mehr möglich sein; sie können nur noch vollziehen und organisatorisch regeln. Im Klartext heisst das, dass beispielsweise die kundenaktive Selbstbedienung – die bislang in einigen Kantonen erlaubt, in einigen halb- und in einigen ganz verboten war – nun gesamtschweizerisch einheitlich geregelt wird.

Unter die kundenaktive Selbstbedienung, die nicht zuletzt im ökologischen Sinne ist, fällt auch das offene Frühstücksbuffet. Sofern nötig, wird es nun Sache des Bundesrates sein, einheitliche Vorschriften zu erlassen, was Kühlung, Sputum-Schutz usw. anbelangt. Ob diese Bedingungen in der Lebensmittelverordnung, in der Hygiene-Verordnung oder gar in einer neuen Gastgewerbe-Verordnung stehen werden, ist noch offen. Grundsätzlich wird für den Hotelier aber das Gleiche wie bis anhing gelten: die Lebensmittel dürfen nicht nachteilig beeinflusst werden, und sie müssen so angeschrieben sein, das die Gäste wissen, was sie konsumieren. BAG-Mann, *Hansruedi Strauss*: «Wir wollen ja nichts verhindern, sondern nur dafür sorgen, dass gesundheitliche Gefährdung ausgeschlossen werden kann.»

Mit Kontrollen, wie bisher gehabt, muss das Gastgewerbe natürlich weiterhin rechnen. Momentan diskutiert das BAG mit den Kantonen die Frage, ob nicht Mindestanforderungen an die Lebensmittelkontrolleure der Gemeinden gestellt werden sollten. *MLG*

Fleischbeschauverordnung

Kein «Hunderücken an Rosmarin-Sauce»

Ein Schrei der Empörung ging vor gut einem Jahr durch das Land, als es aufgrund einer Teilrevision der Lebensmittelverordnung (LMV) danach aussah, dass in Zukunft auch unsere geliebten Vierbeiner im Topf landen könnten. Dank einer Angleichung an die EG-Bestimmungen konnte die Polit-Farce doch noch einigermassen glücklich über die Runden gebracht werden.

Aufgrund einer Neuregelung der Kompetenzen der Behörden (Einbindung der Eidgenössischen Fleischschauverordnung in die lebensmittelverordnung) geriet das Bundesamt für Gesundheitswesen BAG Anfang letzten Jahres schwer unter Beschuss: bei der Definition, was für den Verzehr überhaupt geeignetes Fleisch ist, wurden Hunde und Katzen nicht ausdrücklich ausgenommen. Denn, so der Stellvertretende Direktor, Hansruedi Strauss: «Hunde- und Katzenfleisch bietet hygienisch und vom Gesundheitsrisiko her keine anderen Probleme als ein Kalbs- oder Schweinefleisch. Und sofern es bei einem Verkauf auch entsprechend deklariert würde, wäre der Konsument ja nicht getäuscht worden.» – Rechtlich völlig korrekt; doch jetzt wurde aus vollen Rohren auf das BAG geschossen. Keiner wollte etwas von Büsis im Kochtopf wissen.

Das BAG entschloss sich also, die existierende, sogenannte Positivliste der erlaubten Fleischarten der EG zu übernehmen. Dies rief jedoch das Bundesamt für Justiz auf den Plan, mit der Zurechtweisung, für ein solches Tun gebe es keine gesetzliche Rechtsgrundlage. In letzter Sekunde wurde nun das neuen Lebensmittelgesetz mit einer vom Bundesrat zu erlassenden «positiven Aufzählung der erlaubten Fleischarten» ergänzt. Dafür gibt es zwar hinwiederum keine Verfassungsgrundlage; doch das Parlament spielte mit. Und das Resultat: Die Liste der erlaubten Fleischarten oder Tierarten zur Fleischgewinnung ist absolut kongruent mit den EG-Bestimmungen.

Schweizer Feinschmecker werden also weiterhin auf den doch fraglichen Genuss eines Hunderückens an Rosmarin-Sauce verzichten müssen. Chinesen – hingegen – hätten dafür wohl nur ein Kopfschütteln übrig. *MLG*

Bestechungs-Affäre in Zürich

«Gastgewerbegesetz muss entschlackt werden»

Seit der Zürcher Gastro-Unternehmer Rudi Bindella letzte Woche in Untersuchungshaft genommen wurde, ist die Bestechungs-Affäre Huber wieder in den Schlagzeilen. Aufgedeckt hatte den Skandal im letzten Herbst Regierungsrat Eric Honegger, der erst seit einem halben Jahr in diesem Amt war. Die hotel + touristik revue sprach mit dem freisinnigen «Saubermann» aus Zürich.

INTERVIEW: MARIANNE MING-HELLMANN

Am 12. November war *Raphael Huber,* damaliger Leiter der Abteilung Wirtschaftswesen der Finanzdirektion, verhaftet worden. Ihm wurde vorgeworfen, Bestechungsgelder in Millionenhöhe angenommen und dafür Bewilligungen für Gastronomie-Betriebe vergeben zu haben. Verzeigt hatte ihn sein Vorgesetzter, Regierungsrat *Eric Honegger.* Den Tip hat Honegger laut «SonntagsZeitung» von seinem frischgewählten Amtskollegen *Moritz Leuenberger* erhalten. Neben Huber sitzt seit einer Woche auch der Zürcher Gastro-Unternehmer *Rudi Bindella,* der schon seit Aufliegen des Bestechungs-Handels in Verdacht geraten war, in Untersuchungshaft. Der Zürcher Wirteverein machte die «übertriebene Reglementierung» im Restaurationsbereich für die Bestechung verantwortlich. Wegen der zum Teil «schikanösen Gesetzesanwendung» seien Bewilligungen mit Schmiergeldern eher zu bekommen gewesen als auf dem ordentlichen Verfahrensweg.

htr: Herr Regierungsrat, der Bestechungsskandal «Raphael Huber» hat bei den indirekt betroffenen, korrekt arbeitenden Gastwirten eine Vertrauenskrise in die staatlichen Institutionen ausgelöst. Welche vertrauensbildenden Massnahmen haben Sie getroffen?

Eric Honegger: Für eine Bestechung braucht es bekanntlich zwei, und ich könnte Ihnen nun vereinfachend antworten, der Vertrauensbruch sei gegenseitig. Aber so einfach liegt die Sache natürlich nicht, sind wir in unserer Verwaltung doch dafür verantwortlich, derartige Ereignisse zu vermeiden. In meiner fünfjährigen Tätigkeit in der Regierung ist mir kein ähnlicher Fall bekannt, wir können somit, zum Glück, von einem Einzelfall sprechen. Dass er eine Vertrauenskrise in unser Wirtschaftswesen auslösen kann, ist verständlich. Ich habe Anzeige gegen Raphael Huber ja selber erstattet, er wurde nicht durch Aussenstehende verzeigt. Die Selbstkontrolle funktioniert also in der Verwaltung.

htr: Woher erhielten Sie die Hinweise, die Sie zur Verzeigung veranlassten?

Honegger: Der Tip kam von Externen, mehr kann ich dazu nicht sagen. Eine der schwierigsten Phasen in dieser Angelegenheit war es, mir ein genügend klares Bild zu verschaffen, um den nicht einfachen Schritt der Anzeige gegen einen eigenen Mitarbeiter zu tun.

htr: Was waren Ihre nächsten Schritte?

Honegger: Wir haben Herrn Huber im Moment seiner Festnahme im Amt eingestellt und ein Disziplinarverfahren gegen ihn eingeleitet; da Huber dann freiwillig von seiner Funktion zurückgetreten ist, konnten wir das Disziplinarverfahren vorzeitig abschliessen. Die Stelle wurde dann ausgeschrieben, der neue Chef ist gewählt, er wird sein Amt spätestens am 1. Dezember antreten. Bis zu diesem Termin habe ich einen meiner juristischen Sekretäre aus der Finanzdirektion mit der Leitung des Amtes betraut.

htr: Eine totale Offenlegung des Falles wird erst durch den Prozess erfolgen. Können Sie beschleunigende Massnahmen treffen, damit es bald dazu kommt?

Honegger: Nein, diese Möglichkeiten habe ich nicht, heute befasst sich die Bezirksanwaltschaft mit dem Fall. Für die Finanzdirektion wurde die Angelegenheit mit der Entlassung von Herrn Dr. Huber abgeschlossen.

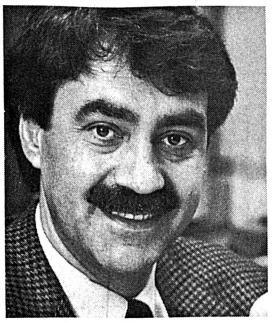
htr: Mussten Sie Massnahmen treffen, um Bewilligungen rückgängig zu machen?

Honegger: Nein, bis jetzt noch nicht. Bis heute liegen ja ausschliesslich Verdachtsmomente, jedoch keine Verurteilungen vor. Sollten sich jedoch Verfehlungen von Patent- oder Bewilligungsinhabern zeigen, so ist klar, dass dies verwaltungs- und patentrechtliche Folgen haben wird.

htr: Erachten Sie es für möglich, dass weitere Personen aus dem Amt in den Fall verstrickt sind?

Honegger: Nein, das glaube ich nicht. Die Untersuchungen gegen Herrn Huber laufen nun seit rund neun Monaten. Nach meiner Auffassung deutet alles darauf hin, dass es bei der Person von Herrn Huber bleibt. Was die öffentlich ausgesprochenen Vermutungen des Wirtevereins Zürich nach weiteren Schuldigen betrifft, so habe ich den Verein schriftlich ersucht, mit den Informationen, die ihn zu dieser Aussage veranlassst haben, herauszurücken. Es handelt sich hier um ein Offizialdelikt, zu dem man in der Öffentlichkeit keine Behauptungen aufstellen darf, ohne diese auch belegen zu können. Die Antwort des Wirtevereins war nichtssagend. Völlig haltlos sind übrigens auch die in der «Bilanz» vom Juni aufgestellten Anschuldigungen gegen meine Person.

htr: Das Gesetz für das Gastgewerbe



Regierungsrat Eric Honegger (FDP/ZH) *Bild htr*

datiert vom 6. Februar 1985. Wird der Gesetzgeber erneut tätig werden? Wo dereguliert wird, bestehen keine Anreize mehr für unsaubere Machenschaften.

Honegger: Theoretisch kann jedes Bewilligungsverfahren eine Bestechung auslösen. Wir dürfen aber davon ausgehen, dass unsere gut besoldeten Beamten integer sind. Das Wirtewesen ist in der Tat stark reguliert. Sollte der EWR angenommen werden, müssten wir unser Gastgewerbegesetz revidieren. Der Wettbewerbsvorteil, den ein Patentinhaber heute ausspielen kann, ist nicht EWR-konform. Auch im baulichen Bereich könnten wir über die Bücher gehen. Mit dem Einreichen einer Motion zur Abschaffung der Bedürfnisklausel hat der Kantonsrat zudem einen Schritt in Richtung Deregulierung getan. Ohne einem Entscheid vorgreifen zu wollen, zeige ich Verständnis für das Vorgehen.

htr: Wird der Regierungsrat, was eine Revision des Gastgewerbegesetzes betrifft, auch unabhängig vom EWR aktiv?

Honegger: Ja, wenigstens ansatzweise. Bei der Bedürfnisklausel haben wir bereits Vorarbeit geleistet, die Meinungsbildung tendiert in Richtung Abschaffung. Bei der Patentpflicht hingegen haben wir noch nichts gemacht, wobei ich davon Kenntnis genommen habe, dass im Kanton Bern Bestrebungen getroffen wurden, die in Richtung Abschaffung tendieren. Was nun den eigentlichen Zeitpunkt der Revision anbetrifft, ist der EWR natürlich schon bestimmend.

Eine Gesetzesänderung erstreckt sich bekanntlich über zwei bis drei Jahre. Es wäre somit wenig effizient, diese Revision in zwei Schritten durchzuführen, das heisst, heute Arbeiten zu leisten, die im Falle einer EWR-Annahme hinfällig wären.

htr: Welcher polizeilich-rechtliche Regelungsbedarf dürfte auf jeden Fall unabdingbar sein?

Honegger: Diese Frage müssten Sie mir eigentlich in einem Jahr noch einmal stellen, wir sind heute einfach noch nicht so weit, um klar dazu Stellung zu nehmen. Schliessungzeiten, gesundheitspolizeiliche Auflagen sowie die Abgabe von Alkohol an bestimmte Gruppen sind zweifellos Punkte von kantonaler Bedeutung, während man gewisse Voraussetzungen an den Patentinhaber oder bestimmte bauliche Auflagen gegebenenfalls fallenlassen könnte.

htr: Können Sie sich eine Dezentralisierung des Aufgabenbereiches des Wirtschaftswesens an die Gemeinden vorstellen?

Honegger: Die Tatsache, dass im Amt für Wirtschaftswesen lediglich zehn Personen beschäftigt sind, beweist, dass bereits Kompetenzen an die Gemeinden delegiert sind. Dies ist besonders im baulichen Bereich der Fall, wo wir hinsichtlich Durchsetzung und Kontrolle auf eine enge Zusammenarbeit mit den Gemeinden angewiesen sind. Die Festsetzung der Öffnungszeiten hingegen erachte ich als Sache des Kantons. Das gleiche gilt für die Bedürfnisklausel.

htr: Stellen Sie das Obligatorium des Fähigkeitsausweises in Frage, wie das im Kanton Bern gegenwärtig diskutiert wird?

Honegger: Der Fähigkeitsausweis muss nicht zwingend eine staatliche Prüfung mit sich bringen; ich kann mir durchaus vorstellen, dass sich die Berufsverbände dieser Aufgabe annehmen. Ich verweise aber auch hier auf den EWR, der eine zweijährige Praxis vorschreibt. Unsere Anforderungen an potentielle ausländische Gastwirte dürften in diesem Falle ja nicht höher sein als an Einheimische, umgekehrt darf auch der Schweizer nicht diskriminiert werden. Die Harmonisierung wird dahinführen, dass die eigentliche Berufserfahrung an Bedeutung gewinnen wird.

htr: Müssten wir im Falle eines EWR mit vermehrtem Konkurrenzdruck durch ausländische Gastwirte rechnen?

Honegger: Nein, das glaube ich nicht. Weltweit betrachtet kommen ja die meisten Länder ohne Bedürfnisklausel zurecht, ohne dass das einheimische Gewerbe darunter leidet. Wie jede Branche lebt auch das Gastgewerbe vom Strukturwandel; er stellt das Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage her. Auf dem Arbeitsmarkt hingegen wird es zu Veränderungen kommen, und zwar im positiven Sinn. Dem Arbeitgeber werden sich weitere Rekrutierungsmöglichkeiten öffnen, eine Tatsache, die in Anbetracht der nach wie vor angespannten Personalsituation im Gastgewerbe sicher zu begrüssen ist. Ich bin zuversichtlich, dass unser einheimisches Gastgewerbe dank seines qualitativ hohen Niveaus auch auf einem europäischen Markt überleben wird. □

Kommentar

Ein Einzelfall?

Ein Einzelfall sei die Affäre Huber, beteuert der Zürcher Regierungsrat Eric Honegger, sein Amt sei jetzt sauber. Das mag so sein. Die Frage stellt sich aber, ob ähnliches nicht auch in anderen Schweizer Städten möglich ist. Denn für den Bestechungsfall macht Honegger – wie der Zürcher Wirteverein, jedoch etwas weniger deutlich – nicht nur die Person Huber verantwortlich.

Die starke Regelungsdichte im Bereich des Gastgewerbes habe in einem gewissen Sinn geradezu die Voraussetzungen dafür geschaffen. Bedürfnisklausel, bauliche und andere Patent-Auflagen, Schliessungszeiten usw. begrenzen das Angebot, während die Nachfrage seitens der Wirte sehr gross ist. In dieser Situation konzentriert sich das Interesse natürlich auf die eine Person, welche über die Bewilligungen entscheidet. Dies sind die geradezu klassischen Bedingungen für Beamten-Bestechung. Ein Delikt, das wir bis anhin in unserem Land so nicht vermuteten oder vermuten wollten.

Die Zürcher Regierung scheint sich mit ihrer Reaktion auf diesen Fall Zeit zu lassen. Die durchaus erkannte Notwendigkeit der Deregulierung oder «Entschlackung des Gesetzes» wird nur in einem Bereich (Bedürfnisklausel) an die Hand genommen, wo das Parlament die Initiative ergriffen hatte. Sonst heisst die Devise: Der EWR wird's schon richten. Dass dies jedoch zurzeit nicht gerade eine sichere Bank ist, müsste auch die Zürcher Kantonsregierung wissen.

In den hier angesprochenen Bereichen hat die Berner Regierung gute Vorarbeiten geleistet. Ihr Entwurf für ein neues Gastgewerbegesetz entzieht mit der Abschaffung der Bedürfnisklausel, der liberaleren Handhabung der Öffnungszeiten und dem Verzicht auf den Fähigkeitsausweis einer möglichen Korruption die Grundlage. Es schadet auch nichts, wenn der Fähigkeitsausweis nicht vom Staat, sondern indirekt von den Gästen ausgestellt wird. Solange die gesundheitspolizeilichen Auflagen eingehalten werden, wird auch hier der Markt für Qualität sorgen. Im übrigen beweist zum Beispiel die Schweizer Hotellerie, dass die nichtstaatliche branchenineterne Aus- und Weiterbildung funktioniert und einen hohen Standard garantiert.

Andreas Netzle

Werner Wymann 85jährig

Mit Pioniergeist zum langfristigen Erfolg

Werner Wymann zu porträtieren ist so eine einfache Sache nicht. Tatsächlich ist der vitale Berner, der am 7. August seinen 85. Geburtstag feiert, Weltenbummler, Gastronomiespezialist, Buchautor, Tourismusfachmann und Botschafter in Sachen Gastronomie in einer Person.

STEPHAN WEHRLE

Werner Wymann hat schon früh ein gastronomisches Flair entwickelt. Sein «Palmarès» weist ihn bereits im Alter von lediglich 27 Jahren, nach mehreren Stationen in der Spitzenhotellerie- und Gastronomie, als Chef de cuisine aus. Mehr als ein halbes Jahrhundert später kann Wymann nicht nur auf eine beispiellose Karriere zurückblicken, sondern ohne falsche Bescheidenheit behaupten, als einer der ersten Persönlichkeiten ein zusammenhängendes Denken in Sachen Tourismus und Gastronomie entwickelt zu haben. Anders lässt es sich nicht erklären, dass der Berner zwar stets dem gastronomischen Umfeld treu geblieben ist (unter anderem als Entwickler von Salatsaucen und Mayonnaise), aber gleichzeitig auch permanent in den Diensten des Tourismus gestanden hat.

Mit dem Ende des Zweiten Weltkrieges begann eigentlich die grosse Zeit des Werner Wymann. So wurde er unter anderem als gastronomischer Experte und

Werner Wymann: Ein Gastro- und Tourismuspionier wird 85jährig. *Bild htr*

Berater 16mal an Bord der SS United States berufen, unter anderem als Organisator von Studienreisen von Hoteliers und Spitzengastronomen aus ganz Europa.

Seiner damals bereits bekannten Kompetenz und seiner Weitsichtigkeit ist es zu verdanken, dass Wymann, notabene als Bürger eines Staates, der nicht der Uno angehört, in beratender Funktion für die Vereinten Nationen tätig sein durfte und weltweit etliche Seminarien zu den Themen Tourismus und Gastronomie durchführte. Zweifellos hatte Wymann auch das Glück, dass die Blütezeit seiner Karriere von technischen Revolutionen und Innovationen geprägt war. Dass der Weltreisende der schönsten Kultur jedoch an zahlreichen Anlässen Zeitzeuge von Jungfernfahrten- oder Flügen sein konnte, ist alles andere als Zufall. Als Tourismus- und Gastrospezialist war Wymann stets eingeladen worden, sei es für die Jungfernfahrt der MS Europa, der Norway, Queen of Norway oder gar dem Erstflug über den Nordpol mit der damals revolutionären Concorde.

Zwar ist Wymann unter anderem auch Geschäftsmann und liess sich seine Erfindungen, die er von seinem Spezialitätenladen in der Berner Altstadt aus an die Hotellerie vertrieb, auch vergolden. Aber mit noch mehr Stolz erfüllt ihn die Tatsache, dass er, als Krönung seiner Leistungen, in den bedeutendsten gastronomischen Institutionen der Welt mit der Ehrenmitgliedschaft ausgezeichnet wurde. Eine Auszeichnung, die ihn besonders ehrt, ist der exklusive «Ordre de Saint-Fortunat», der ihm als Förderer des beruflichen Nachwuchses in der Hotellerie verliehen wurde.

Man kann es als Glück bezeichnen, dass der nach wie vor sehr vitale Werner Wymann schon vor einigen Jahren erkannt hat, dass seine enormen Fachkenntnisse, aber auch seine zahlreichen Anekdoten und Erlebnisberichte einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden sollten. Mit «Americana» (Untertitel: Erlebnisse eines gastronomischen Weltenbummlers) hat Werner Wymann im vergangenen Jahr bereits sein sechstes Buch veröffentlicht, nach eigenen Angaben sein letztes. Wer aber Werner Wymann kennt, weiss, dass der unermüdliche Experte nach wie vor sehr aktiv ist und noch so manche spannende und unterhaltsame Geschichte zu erzählen hat. □

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

Adresse: (Redaktion, Stellenanzeigen und Abonnementsdienst) Postfach, 3001 Bern, Tel. (031) 50 72 22, Telefax Verlag (031) 46 23 95, Telefax Redaktion (031) 50 72 24.
Herausgeber/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern
Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich
Chefredaktor/Rédacteur en chef: Andreas Netzle

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

REKLAME

FIDELIO

Ihre Hotellösung von der
FSH Informatik AG

EINFACH,
FLEXIBEL UND
VERLAESSLICH

Tel. 01/461 47 40

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

Vila Vita Parc Portugal

Aus Spanien importiert: 10jährige Palmen vor den Bungalows der Hotelanlage. *Bilder Susanne Rindlisbacher*

Zielsetzung: Nummer 1 in der Algarve

«Wir haben das sehr ehrgeizige Ziel, die beste Hotelanlage in der Algarve zu werden», sagt Jacques A. Künzli, Managing Director von Vila Vita Parc. Der Schweizer überwacht seit zwei Jahren die Arbeiten an diesem Luxuskomplex, der auf einem leicht abfallenden Gelände über einer der bizarren Steilklippen zwischen Portimao und Albufeira entsteht. Nach der vollständigen Eröffnung im nächsten Frühjahr wird Künzli die Anlage auch leiten.

SUSANNE RINDLISBACHER
LISSABON

Ende April wurde der erste Teil des 100-Millionen-Mark-Projekts des deutschen Unternehmers *Reinfried Pohl* (Deutsche Vermögensberatung AG, DVAG) eingeweiht. Während des einjährigen «soft openings» können Angestellte des Besitzers ihre Ferien in Vila Vita Parc verbringen. Die Restaurants und Bars sind bereits für das allgemeine Publikum offen.

Ein Feriendorf für seine Mitarbeiter zu bauen, war Pohls ursprüngliche Idee, als er das Grundstück in der Gemeinde Armação de Pêra kaufte. Heute legt er Wert auf die Feststellung, dass die gesamte Investition zu hundert Prozent aus seiner eigenen Tasche stammt. Er versteht Vila Vita als Kapitalanlage – Gewinn zu machen, ist kein vorrangiges Ziel. Allerdings wäre er ein schlechter Geschäftsmann, wenn er damit Geld verlieren würde.

Schweizer als Trouble-Shooter

Nach einem denkbar schlechten Start mit Stellvertretern, die ihrer Aufgabe nicht gewachsen waren, und Problembergen, die er aus der Ferne nicht lösen konnte, holte Pohl den Fachmann *Jacques Künzli* in die Algarve. Künzli, der unter anderem die Hotels Continental in Zürich, Heliopolis El Salam in Kairo sowie Rocamar und Auramar in Albufeira eröffnet hat, kam aufgrund von Marktstudien zum Schluss, dass angesichts der bereits investierten Riesensummen nur eine Luxusanlage ein finanzielles Fiasko verhindern würde.

So dürften die DVAG-Mitarbeiter künftig nur etwa 10 – 15 Prozent der Buchungen ausmachen, während der Rest laut Künzli «ganz konventionell oder unkonventionell vermarktet» wird. Das Zielpublikum ist breit gefächert, Familien werden ebenso erwartet wie Konferenzteilnehmer. Künzlis Marketingplan sieht 45 Prozent deutschsprachige Gäste vor, 40 Prozent englischsprachige sowie einen recht bedeutenden Anteil an Spaniern und Portugiesen, in erster Linie als Konferenzteilnehmer.

Grüne Oase

Vila Vita soll gemäss Besitzer Pohl eine «grüne Oase des Friedens und der Ruhe in einem angenehmen Ambiente» sein. Beim Bau werden Qualität und Rücksicht auf die Natur grossgeschrieben. Pohl, erklärt Jacques Künzli, «legt sehr viel Wert auf Ästhetik und scheut keine Kosten, damit alles etwas rund und geschwungen ist undnicht uniformiert oder gradlinig wird». Architektur und Innenausstattung der meisten Gebäude erinnern an den für die Algarve typischen maurisch inspirierten Stil.

Das 180 000 Quadratmeter grosse Grundstück ist dreigeteilt, in Oasispark, Hotelpark und Sportpark. Der schon fertig gebaute Oasispark im Zentrum der Anlage besteht aus dreissig zweistöckigen Bungalows, die in einer Gartenanlage mit unzähligen Palmen stehen. Jedes dieser Häuschen hat zwei Suiten, eine kleinere mit Wohn- und Schlafteil im Parterre und eine grössere mit einem zusätzlichen abgetrennten Schlafzimmer im ersten Stock. Der Hotelpark im Nordwesten beherbergt ein 70-Zimmer-Hotel mit Health Club, Hallenbad, Restaurant, Bankettsaal und sechs Konferenzräumen, sowie eine Residenz mit 30 Zimmern, wo die Atmosphäre etwas privater ist. Beide Hotels werden erst im kommenden Jahr bezugsbereit sein. Den östlichen Rand des Komplexes bildet der Sportpark mit drei Tennisplätzen und einem 9-Loch-Pitch-und-Putt-Golf.

Das Insistieren auf dem Wort: Park hat einen guten Grund: lediglich ein Drittel des Geländes wird überbaut, der Rest ist Gärten, künstlichen Seen und Liegewiesen vorbehalten. Die Gärten sehen heute noch etwas «mutz» aus, obwohl grosse Beträge für schon hochgewachsenen Bäume, darunter zehnjährige Palmen aus Spanien, ausgegeben wurden. Bis im nächsten Jahr dürfte das Grün im milden Algarveklima aber üppig spriessen. Der gesellschaftliche Mittelpunkt ist das Clubhaus mit einer Piano Bar und drei Restaurants. Von hier aus hat man eine herrliche Sicht auf den davorliegenden Garten mit zwei Schwimmbädern und einem Kinderbecken, auf Liegewiesen und das Meer im Hintergrund.

Kunstvoll gepflasterte Strässchen verbinden die einzelnen Teile der Anlage. Hier dürfen keine Autos zirkulieren, sondern lediglich die hoteleigenen Elektromobile. Und auch sonst zeigt sich Vila Vita umweltbewusst: zur Berieselung der Grünflächen wurde eine vollbiologische Abwasseraufbereitungsanlage einer Basler Firma installiert, und für die Warmwasserproduktion in den Bungalows sorgen Sonnenkollektoren.

Eigene Ausbildungsabteilung

Wenn schon beim Baumaterial der Architektur, der Möblierung und der supermodernen, aus der Schweiz importierten Kücheneinrichtung auf beste Qualität geachtet wurde, dann soll auch das Personal besonderen Ansprüchen genügen. «Ausbildung ist das Schlüsselwort, wenn wir das erreichen wollen, was wir an Professionalität, Freundlichkeit und Sauberkeit anstreben. Wir möchten unsere eigenen Standards setzen», sagt Künzli. Vila Vita hat eine eigene Ausbildungsabteilung mit Sprachlehrern und einer Spezialistin für Ausbildung und Motivation. Gute Arbeitskräfte sollen nicht mit überdurchschnittlichen Löhnen angezogen werden; ein gutes Arbeitsklima und die Möglichkeit, an jedem Arbeitsplatz in dieser Vorzeigeanlage Verantwortung zu tragen, sollen Anreiz genug sein.

Im Sommer wird Wassersport ein Hauptvergnügen der Gäste sein. Zur Anlage gehören zwei beaufsichtigte Strände, und Künzli betont, dass die Wassersportaktivitäten – Surfing, Catamaran und Wasserski – von professionellen Animatoren betreut werden, ein Service, der in der Algarve selten geboten werde. Wer Lust auf einen Ausflug auf dem Meer hat, kann die betriebseigene Jacht Möwe Jonathan chartern, und sollte jemand einmal genug vom Wasser haben, steht ihm bei einer Reise ins Landesinnere das Gut Vila Verde offen. Gäste, die noch nicht Golf spielen, können sich von einem Profi einführen lassen, der sogar Videoanalysen von den Schlägerkünsten macht. Richtig gespielt wird dann auf den grossen Golfplätzen der Umgebung. Zur Vila-Vita-Parc-Anlage gehören ausserdem ein Kindergarten und eine ständig besetzte Arztpraxis. □

Vila Vita Parc in Zahlen

Eigentümerin: Turisvila, Tochterfirma von Deutsche Vermögensberatung AG
Managementgesellschaft von Turisvila: Vila Vita Portugal
Geschäftsführer: *Jacques A. Künzli*
Gesamtinvestition: «einiges über 100 Millionen DM»
Schlüsseleinheiten: 180 (Hotel: 72, davon 2 Präsidentensuiten und 6 Suiten; La Résidence: 30; Bungalows: 60 Juniorsuiten)
Durchschnittliche Zimmergrösse: 48 m²
Weitere Baupläne: 72 Luxusapartments
Angestellte bei Vollbetrieb: 300 bis 320, davon 25 für Sicherheit
Preise: «höchste Preiskategorie der Luxushotels in der Algarve»; nach heutigen Preisen: DZ mit Frühstück, zwei Personen, 250 bis 550 Franken; Hauptsaison, Halbpension à la carte, 2 Personen, 700 bis 750 Franken
Einnahmenstruktur: 50 Prozent Logis, 30 Prozent Food und Beverage, 20 Prozent Diverses (Sport usw.)
Geplante Zimmerbelegung: 58 Prozent im dritten Betriebsjahr; 96 Prozent in der Hoch-, 34 Prozent in der Tiefsaison
Gästestruktur: 50 Prozent Individualtouristen und über exklusive Reisebüros gebuchte Gäste, 50 Prozent Konferenz- und Seminarteilnehmer, Incentive, Spezialinteressengruppen
Kücheneinrichtung: Franke/Soberana; Unterstützung bei Küchen-, Wäsche- und Betriebsplanung: Hosta AG, Basel
Technical Assistance: Swissair Bauten.

Im Gespräch mit . . .

. . . Managing Director Jacques A. Künzli (49)

Die internationale Vermarktung Ihrer Anlage läuft jetzt an. Nach welchen Kriterien gehen Sie hier vor?

Wir versuchen, das Verkaufsnetz so zu orientieren, dass wir nicht nur deutsch- und englischsprachige Gäste, sondern auch Leute aus Skandinavien, Benelux und Frankreich haben werden. Auch Italien ist ein recht starker Markt für die Algarve geworden, weil hier eben doch zum Teil die Umwelt und das Meer noch in Ordnung sind. Wir versuchen auch aktiv, das Image der Algarve ein bisschen aufzubessern, und streben die Mitgliedschaft in Leading Hotels of the World an, damit wir weltweit exponiert sind und über ein Reservationsnetz verfügen. Besonders schwierig ist die Off-Season, aber dafür haben wir Golf und die Konferenzzimmer.

Welche Pläne haben Sie für die Schweiz?

Für die Schweiz haben wir noch keine definitive Strategie für die Wahl exklusiver Reisebüros und Veranstalter. Da wir nur kleine Kontingente vergeben können, ist Vila Vita für die meisten Reiseveranstalter uninteressant.

In Portugal sind die Betriebe oft äusserst hierarchisch organisiert. Was ist Ihre Personalpolitik?

Wir machen hier eine neue Art von Personalpolitik, die ankommt, auch wenn ich sicher bin, dass etwa 10 Prozent der Mitarbeiter das nicht verstehen werden. Wir haben nicht dieses Assistent-des-Assistenten-Wesen. Wir haben nur die Direktion und dann direkt das Supervisor-Level, möglichst wenig mittleres Kader, denn dort fangen ja die Probleme an, wenn die Leute auf den Informationen sitzen und sich wichtig machen.

In der Algarve haben viele am Meer gelegene Ferienanlagen Probleme mit der Küstenerosion, immer mehr Land wird weggespült. Gibt es dieses Problem auch in Vila Vita Parc?

Ja, das Problem der Küstenerosion gibt es hier ganz stark. Wir versuchen zu verhindern, dass das Wasser über die Klippen läuft, und mit Betoninjektionen wollen wir die Klippen schützen. Ausserdem wollen wir mit einem natürlichen Damm verhindern, dass die Wellen die Felsen aushöhlen, damit sie nicht dereinst abbrechen. Mit ungeheuren Kosten versuchen wir, «unsere» Felsen zu befestigen.

Interview: Susanne Rindlisbacher

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 7. 8. bis 13. 8. 1992

Pizza-Schinken
In Folie
Stück zirka 4 Kilo VAC
per Kilo
7.90

Grill-Bratwurst
Stück 150 g
2 oder 10 Stück VAC
per Stück
1.49

Hackfleisch gemischt
fein oder grob für Bolo
tiefgekühlt, Pack zu 1 Kilo
per Kilo
8.50

Gautschi Kräuter- oder Knoblauchbutter
Stange 500 g
10.55

Zucchetti
Inland
Karton 6 Kilo
per Kilo
00.70

Knorr Fleischsuppe
Gastronome
Kessel 8 Kilo
per Kilo
18.23

Wander Ice Tea
Beutel 950 g
5.85

Epesses
Sélection Magistrale
Pot 50 cl
5.30
+ Wust

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

Jetzt will ich sehen,
wie meine Aktien
stehen.

LUEG DOCH SCHNÄLL
IN TELETEXT
SEITE 140/160.

TXT
SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

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	022 755 49 55

WEBEREI TANNEGG

Frottierwaren ab Fabrik

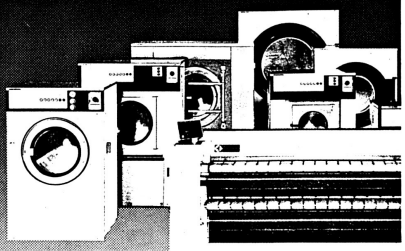
- Badetücher, Duschetücher
- Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
- mit und ohne Einwebungen

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

39383/323721

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

Das weltweit grösste Wäschereimaschinen-Programm



macht die Wahl leicht für
Gewerbliche Wäschereien, Heime und Spitäler, Hotels und Gaststätten.

Beratung • Planung • Ausführung
24-Stunden-Service

Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik

Netzibodenstrasse 23
4133 Pratteln 1
Tel. 061-8115722 Fax 061-8115752
Büro Lausanne Tel. 021-648 5110

Hotelempfänger
«Telefonrundspruch»
oder UKW
6 oder 7 Programme
Farbfernseher – Akustikanlagen
Sat-Antennen,
Akustikanlagen.
An diesem Radio-Hit führt kein Weg vorbei, auch Ihrer nicht...
Verlangen Sie ein Angebot!
Es wird Sie überraschen.
Hitton-Hotelkommunikation
Paul Welker
Hofwiesenstrasse 13
CH-8305 **Dietlikon** ZH
Telefon (01) 833 05 58
Fax (01) 833 05 18

HITTON

PTT/SEV-geprüft

Fabrikation + Service
für alle Hotelempfänger.
Hitz Electronic
Hauptstrasse 11, Bisikon
8307 Effretikon
Tel. (052) 32 98 01
Fax (052) 32 98 42

wetrok®

Die totale Teppichreinigung

Wetrok-Extravac 140
Sprühextraktions-maschine mit Bürstenwalze

Lassen Sie sich beraten.

Wetrok – reinigen mit Methode

Fasertief-gründliche Sprüh-extraktion dank zusätzlicher mechanischer Einwirkung der Bürstenwalze.

DIETHELM & CO AG
Wetrok
Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
Telefon 01 / 306 11 11

Traitafina AKTUELL

Traitafina AG, 5600 Lenzburg 1
Tel. 064 59 22 11
Fax 064 59 22 51

Büro Grenchen, Tel. 065 53 06 01 · Bureau Crissier, Tél. 021 635 16 64
Büro Landquart, Tel. 081 51 61 50 · Ufficio Ticino, Tel. 091 95 22 21

Aktuelle Angebote und Aktionen für Gross-Verbraucher vom 3.8.–14.8.1992

Hackbraten in Bratfolie TK		Fr. 8.90/kg
Stück zu 1,5 kg	ab 10 St	Fr. 8.40/kg
Gastro-Schinken ohne Schwarte		Fr. 10.90/kg
ca. 4,5 kg, VAC, mager	ab 20 kg	Fr. 9.90/kg
Kalbsschulter Gastro Ia, TK	AKTION	Fr. 23.80/kg
bratfertig ausdressiert, ca. 2,5 kg, VAC		
Rohschinken Westfäler Art	AKTION	Fr. 32.40/kg
ca. 2–3 kg	ab 10 kg	Fr. 31.70/kg
Ofenfleischkäse	AKTION	Fr. 9.90/kg
ca. 2,5 kg, VAC/rund, «gluschtig», gut		
Cervelats		Fr. –.89/St
Beutel zu 6 Paar, VAC	ab 5 Beutel	Fr. –.87/St
Salami «REALE» Nostrano extra		Fr. 22.20/kg
ca. 1,2 kg	ab 10 kg	Fr. 21.80/kg
NEU NEU NEU NEU NEU NEU		
Paella CSV	AKTION	Fr. 15.15/kg
Portion zu ca. 450 g (Fertiggericht)		ca. Fr. 6.82/Po
Spiessli spezial 120 g, TK	AKTION	Fr. 3.25/St
Karton zu 4×8 Stück		
Trutenschnitzel Conti, 120 g	AKTION	Fr. 10.80/kg
TK, Karton zu 10 kg		
Trutenschnitzel Conti, 100 g	AKTION	Fr. 10.80/kg
TK, Karton zu 10 kg		
Wildlachstranchen TK	AKTION	Fr. 19.90/kg
170–200 g, Karton zu 5 kg		
Cocktail-Crevetten frisch in Lake	AKTION	Fr. 24.80/Ds
Dose zu 900 g		

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

Kalifornische Weine

Export als Ausweg aus der Flaute

Wirtschaftsrezession und Neoprohibitionismus zwingen die kalifornischen Weinproduzenten zu vermehrter Ausfuhr ihrer Erzeugnisse nach Westeuropa. Mit den beiden Modesorten Chardonnay und Cabernet Sauvignon sowie dem einheimischen Zinfandel wollen sie sich in der Alten Welt die Gunst der Weinliebhaber erwerben. Die Chancen dafür stehen gut: Die ehemals alkohol- und gerbstofflastigen Weine haben im letzten Jahrzehnt «abgespeckt» und sind zu feinen und harmonischen Getränken geworden.

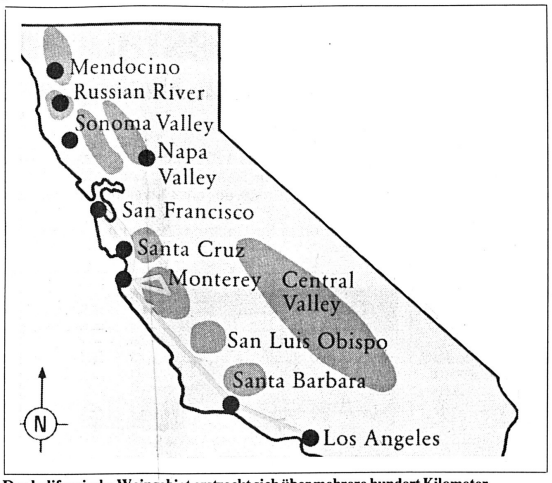
BENDICHT BEGLINGER*

Dunkle Wolken ziehen am Himmel der amerikanischen Weinbranche auf: Seit rund sechs Jahren ist der inländische Weinkonsum rückläufig, und eine Trendwende ist nicht in Sicht. Im Gegenteil: Die Wirtschaftsrezession drückt auf die Verkaufszahlen, und die Neoprohibitionisten weibeln für Alkoholwerbeverbote und höhere Besteuerung von Alkoholika. Die kalifornische Weinlobby tut ihr möglichstes, um diese Entwicklung aufzuhalten. So versucht sie, mittels intensiver Public Relation, den Wein aus dem Visier der «Drogen»-Jäger wegzurücken und ihn gesellschaftsfähig zu machen. Presseartikel über die gesundheitsfördernde Wirkung von Wein, spektakuläre Auktionen, Versteigerungen und pompöse Weingalas in Dallas- und Denver-Manier gehören dabei zum Repertoire.

Antialkoholwelle abschwächen

Doch Branchenkenner sind sich einig, dass sich auch mit aller Public Relation die herrschende Antialkoholwelle nicht stoppen, sondern bestensfalls abschwächen lässt. Der einzige Ausweg aus der misslichen inländischen Marktverfassung liegt darum in der vermehrten Ausfuhr von Weinen ins Ausland, wobei nebst Japan und Kanada vor allem Westeuropa im Vordergrund steht. Seit jüngster Zeit sind darum mehr und mehr kalifornische Weinproduzenten bemüht, mit ihren Erzeugnissen in der Schweiz Fuss zu fassen. Vor allem die beiden internationalen Verkaufsrenner Chardonnay und Cabernet Sauvignon sowie der einheimische Zinfandel sollen ihnen dabei die Gunst der Weinliebhaber sichern.

Die Chancen dafür stehen günstig, entsprechen doch die kalifornischen Weine dem europäischen Geschmack mehr denn je. Noch vor 15 Jahren Inbegriff für überladene, alkoholschwere Getränke, sind sie inzwischen spürbar schlanker geworden. Galten früher Körper und Kraft als Ausdruck von höchster Weinqualität, zählen nun vor allem Ausgewogenheit und Finesse.



Das kalifornische Weingebiet erstreckt sich über mehrere hundert Kilometer. *Graphik Vinum*

Erfolgreiches Trio: Chardonnay ...

So sind etwa die Anfang der achtziger Jahre von Alkohol und Eichenholzaromen dominierten Chardonnay-Weine eleganter geworden und weisen eine bessere Frucht-Holz-Balance auf. In den letzten Jahren haben sich zudem zwei Stile herausgeschält. Der eine geht in Richtung eines komplexen klassischen Burgunders, der andere tendiert zur Kategorie fruchtig-leichter «Food»-Wein. Charakteristisch für einen guten kalifornischen Chardonnay sind allerdings nach wie vor die butter-vanille-artigen Barrique-Aromen in Kombination mit tropisch-exotischen Fruchttönen. Wer also bloss trocken-leichte, neutrale Weissweine mag, wird nach wie vor seine liebe Mühe haben mit den Chardonnays aus dem Golden State.

... Cabernet Sauvignon ...

Auch beim Cabernet Sauvignon ist ein Trend zum harmonischen, runden Wein auszumachen – die Zeiten der Extrakt- und Alkoholkolosse scheinen endgültig vorbei zu sein. Die ehemals häufig harten Tannine sind weicheren Gerbstoffen gewichen. Balance und rasche Trinkreife sind häufig anzutreffende Charakteristika kalifornischer Cabernet-Weine. Gleiches gilt auch für die vermehrt auftauchenden Merlots sowie die neuen roten «Meritage»-Weine, die nach klassischer Bordeaux-Mischung aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot hergestellt werden. Wegen der vielen Verschnittmöglichkeiten sind die geschmacklichen Unterschiede beim Cabernet oder bei den entsprechenden «Blends» viel grösser als beim Chardonnay. In hochklassigen Weinen dieser Art stösst man allerdings immer wieder auf Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen sowie Nuancen von Kräutern und Röstaromen.

... und Zinfandel

Der dritte Trumpf im Kampf um die Weinliebhaber ist der Zinfandel. Die Kalifornier beanspruchen diese rote Traubensorte gerne für sich, obschon die Ampelographen, Rebsortenbeschreiber, deren Ursprung im süditalienischen Primitivo vermuten. Doch in einem Punkt haben die Kalifornier recht. Nirgends auf der Welt ergibt «Big Zin» so gute und verschiedenartige Weine, lässt er sich doch bestens zu Weisswein, Rosé oder Rotwein verarbeiten. Dunkelfarbig, alkoholüberladen und langlebig, wie sich der rote Zinfandel früher präsentierte, glich er eher einem Portwein als einem Tafelwein. Doch inzwischen ist auch er weicher, runder, kurz: trinkbarer geworden. Die typischen Beeren- und Kirschenaromen, kombiniert mit einer würzigen Note machen ihn zu einem idealen Essensbegleiter. □

* *Bendicht Beglinger ist USA-Korrespondent beim «Vinum»*

Reblaus bedroht Kaliforniens Rebberge

Vor rund einem Jahrhundert brachte die aus den USA eingeführte Reblaus die europäische Weinindustrie an den Rand des Ruins. Nun bedroht dieser Parasit die kalifornischen Rebkulturen: Je nach Gebiet sind 70 bis 90 Prozent aller Weinstöcke gefährdet, über 1000 Hektar bereits infiziert. Alle diese müssen in den nächsten Jahren ersetzt werden, da ein einmal befallener Rebstock früher oder später unweigerlich abstirbt. Die Kosten für die Neupflanzungen sowie die damit verbundenen Ernteausfälle sind riesig: Allein für das Napa und das Sonoma Valley werden Summen von je 250 Millionen Dollars veranschlagt. Viele Weingüter werden die mit der Erneuerung verbundenen finanziellen Belastungen nicht verkraften können. Branchenkenner prophezeien denn auch für die kommenden Jahre eine «Gesundschrumpfung» der kalifornischen Weinindustrie. *bb*

Topweine aus anderen USA-Staaten

Obwohl Kalifornien mit einem Anteil von rund 90 Prozent an der amerikanischen Produktion den Weinmarkt quantitativ wie qualitativ klar dominiert, werden auch in andern Staaten hochstehende Gewächse hergestellt. So sind etwa die Pinot-Noir-Weine aus Oregon den kalifornischen Ausführungen durchaus ebenbürtig, und auch die Merlots und Cabernet-Sauvignon-Weine aus Washington dürfen sich sehen lassen. Vielversprechende Trouvaillen macht man seit jüngster Zeit auch auf Long Island (New York) sowie in Texas. *bb*

TECHNIK

Hygiene in Whirlpool und Dusche

Bakterien-Gefahr aus der Wasserdüse

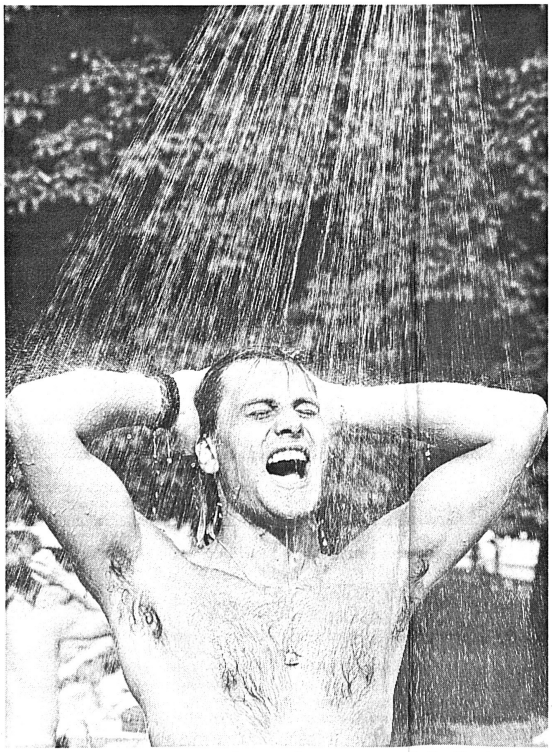
Legionellen sind Bakterien, die in Duschköpfen und Whirlpools vorhanden sein können. Sie gelten als die Überträger der Legionärskrankheit, die tödlich verlaufen kann. Da sich die Bakterien gerade im warmen Wasser besonders gut vermehren, sollte erhöhte Aufmerksamkeit auf diese sanitären Einrichtungen gelegt werden.

RICCARDA SCHÖN

Um es gleich vorwegzunehmen, Panikmache ist nicht nötig und auch nicht beabsichtigt. Aber es geht um ein brisantes Problem, über das im Ausland immer häufiger auch unter Hoteliers diskutiert wird und das auch seine Beachtung in der Schweiz hat. Es geht um die Legionärskrankheit oder Legionellapneumonie, die durch Legionellen ausgelöst wird. Das erste Mal trat diese Infektion bei einem Legionärstreffen 1976 in einem Hotel in Philadelphia/USA auf. 4000 Veteranen erkrankten und 29 starben in Folge der Bakterieninfektion an einer Lungenentzündung.

Legionellen sind natürliche Bestandteile der Mikroflora des Wassers, das heisst, sie sind immer in einem gewissen Mass vorhanden und in geringsten Mengen auch ungefährlich. Bedenklich wird es, wenn sich das Mikroklima verändert und sich die Bakterien vermehren können. Sie vermehren sich in stehenden Leitungen oder Wasserbehältern und gedeihen bei steigenden Wassertemperaturen immer besser, erst ab 60 Grad Celsius sterben die Bakterien ab. Die Legionellen stellen eine Gefahr für den Menschen dar, wenn sie als Aerosole (feinste Gasgemische aus Luft, Wasser und anderen Bestandteilen) eingeatmet werden. Diese Aerosole entstehen beim Duschen, im Whirlpool und bei Klimaanlagen mit Befeuchtungsanlagen. Auf den Punkt gebracht, bedeutet das, wenn man Wasser, das legionellenhaltig ist, trinkt, passiert nichts. Erst wenn es eingeatmet wird, kann es Infektionen auslösen.

Nicht alle Personen sind gleich stark gefährdet. Am ehesten sind Raucher, Kranke und alte Menschen betroffen, ferner Personen mit chronischen Lungenerkrankungen und schwachem Immunsystem. Insbesondere da unser Immunsystem durch die permanente Umweltverschmutzung und andere Einflüsse sehr anfällig geworden ist, steigen die möglichen Risikogruppen an.



Legionellen: Warmes Duschwasser kann zu einer überraschend kalten Dusche für die Gesundheit werden. *Bild Keystone*

Um sich vor Legionellen zu schützen, müssen einige Massnahmen baulicher und hygienischer Art beachtet werden. «Vor drei Jahren gab es sporadische Einzelfälle im Kanton Bern», erläutert *Dr. Anton J. Seiler,* Kantonsarzt in Bern, «die bei Umbauten in Privathaushalten festgestellt wurden.» Grösste Gefährdung entsteht, wenn Trinkwasser über längere Zeit in Leitungen und Behältern stagniert. Genauso sollten bei Neu- oder Umbauten «Totleitungen» vermieden werden. Wenn Trinkwasser über längere Zeit steht, sollte es bevor es benützt wird, erhitzt und die Wasserleitungen maximal geleert werden.

Energiesparen bringt Gefahr

Die Anlagen sollten regelmässig von den Konstrukteuren oder Installationsfirmen gewartet werden. Die Warmwassertemperatur muss in den Speichern auf mindestens 60 Grad Celsius erhitzt werden und an der Entnahmestelle sollte eine Temperatur von 50 Grad Celsius erreicht sein. Diese Empfehlungen laufen jeglichen Energiesparmassnahmen und Öko-Tips quer, sind aber die sicherste Methode, Legionellen zu dezimieren. Sämtliche chemischen Desinfektionsmittel sind nicht effektiv, da mit höheren Konzentrationen gearbeitet werden muss. Wie die Fachzeitschrift «Restaurant und Hotel Management» meldete, bilden sich die meisten Legionellenstämme nicht im Wasser, sondern in den Filtern. Daher müssten die Filterbehälter in Swimmingpools bei der Rückspülung bis zu 5 Milligramm/Liter hochchloriert werden. Ansonsten reicht ein Chlorgehalt von 0,7 bis 1,0 Milligramm/Liter im Wasser von Swimming- und Whirlpools.

Grundsätzlich sollten dezentrale Warmwasseranlagen gefördert werden, da dort das Wasser schneller verbraucht und erneuert wird. Duschköpfe sind am besten auf einen kräftigen Wasserstrahl einzustellen. Feine aerosolbildende Duschen sollten ausgewechselt werden. Keine Legionellenprobleme gibt es in Dampfsaunas, da dort das Wasser auf 100 Grad erhitzt wird, um Dampf zu erzeugen. Solche Temperaturen halten die Legionellen nicht aus. Kaltwasser sollte so kühl wie möglich gehalten werden. Um sich als Gast vor Legionellen zu schützen, wird empfohlen, das Wasser vier Minuten durchlaufen zu lassen.

Um es noch einmal kurz zusammenzufassen: Legionellen entstehen am ehesten bei Umbauten der Sanitäranlagen, wenn Wasser lange ruht und auf niedriger Temperatur gehalten wird, sie entstehen in «Totleitungen» und bei ökologischen und ökonomischen Sparübungen. Die Legionellengefahr trotzt allen umweltgerechten Massnahmen. Wer die Wassertemperatur in den Warmwasseraufbereitungsanlagen unter 60 Grad Celsius runterschraubt, riskiert Legionellen. □

Neue Richtlinien

1989 wurden die schweizerischen Normen für «Warmwasseraufbereitungsanlagen (SIA 385/3)», «Wasseraufbereitung in Gemeinschaftsbädern (SIA 385/1)» und «Lüftungstechnische Anlagen (SIA 382)» angepasst. 1985 hat die WHO Richtlinien für den richtigen Umgang mit der Legionellengefahr herausgegeben. An diesen Richtlinien hat sich die Änderung der schweizerischen Normen orientiert. Das Planungs- und Ingenieurbüro Lugeon und Probst AG in Burgdorf hilft bei Fragen zu baulichen Massnahmen und Hygienebestimmungen weiter. *RSCH*

LIEGENSCHAFTENMARKT

Hotel-Restorant Engiadina 7551 Ftan

Zu vermieten in Ftan, im Unterengadin, per 1. Dezember 1992 das

Hotel-Restorant Engiadina

Platzangebot:

Restaurant	zirka 60 Plätze
Saal	zirka 60 Plätze
Hotel	34 Betten

Das Hotel-Restaurant Engiadina ist ein neuerer, sehr gut eingeführter Betrieb.
Die nächste Wintersaison ist bereits voll ausgebucht.

Das Hotel Engiadina bietet eine gepflegte, gutbürgerliche Küche, die auch hohen Ansprüchen genügen kann.

Wir bieten einem initiativen und kontaktfreudigen Ehepaar die einmalige Gelegenheit, eine sehr gute Existenz aufzubauen.

Kreative und gästefreundliche Persönlichkeiten melden sich mit den üblichen Unterlagen bis zum 20. August 1992 unter folgender Adresse:

Hotel-Restorant Engiadina Ftan SA
z. H. Herrn Cantieni
7551 Ftan
Telefon (084) 9 19 43

P 48334/44300

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

Restaurant
mit Alkoholpatent

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

LUGANO-SÜD

Zu verkaufen

★★★-Hotel mit Seeblick

160 Betten, 96 Zimmer.
Totale Terrainoberfläche: zirka 3400 m².
Für Auskünfte: Postfach 2629, 6901 LUGANO

P 48186/44300

Einmaliges Spitzenobjekt

Eines der traditionsreichsten Hotel-Restaurant-Café des Südschwarzwaldes steht erstmals zur Verpachtung an.
Wiederaufbau nach Brand, Fertigstellung Frühjahr 1993.
Optimale, einzigartige Lage direkt am Schluchsee, sehr stark frequentiert. Geschäftsvolumen sehr lukrativ, hoher Bekanntheitsgrad inner- und ausserhalb der Region.
Für den Fachmann ist hier eine ausgesprochen seltene Gelegenheit, einen Betrieb zu übernehmen, der einen hervorragenden Ruf geniesst. – Besondere Rarität für Profis.
Für dieses Objekt wollen sich bitte nur Fachleute mit dem Objekt entsprechendem Kapital – oder Bonität melden.

Nähere Auskünfte:
Meinrad Tröndle
Mannheimer Strasse 54, D-6803 Edingen
Tel. (0049) 6203.1004.0, Fax (0049) 6203.100449.

48486/309966

Top-Existenz

Chinesisches Spezialitäten-Restaurant an der Gotthardroute zu vermieten
Aus familiären Gründen vermieten wir im Auftrag unseres Klienten ein hervorragend eingerichtetes und gut funktionierendes chinesisches Spezialitätenrestaurant, 80 und 30 Sitzplätze. Grosser Garten und Parkplatz. Notwendiges Eigenkapital zirka Fr. 150 000.–.
Fachlich ausgewiesene Interessenten melden sich mit Finanznachweis unter Chiffre 48303 an hotel revue, 3001 Bern.

48303/62626

Hotelier (CH) mit solider Ausbildung sucht langjährig zu mieten

Hotel ab 50 Betten
(nur mit Du/WC in den Zimmern)

Wir stellen uns einen lebhaften, rentablen Saisonbetrieb vor, auch italienische Schweiz.

Zuschriften unter Chiffre 48442 an hotel revue, 3001 Bern.

48442/345270

Zu verkaufen: Région Neuchâtel

Night-Club-Cabaret

Aussergewöhnlicher Ertrag!

Notwendiges Eigenkapital:
Fr. 500 000.–

Nur seriöse Anfragen bitte unter Chiffre Z 28-736367 an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 48521/44300

Zu verkaufen Bauprojekt für

Hotel★★★ und Café-Restaurant

Lage: Region Martigny (4 km)
Hotel: 60 Betten
Cafe: 25 Plätze
Restaurant: 90 Plätze und Terrasse 40 Plätze.
Offene und gedeckte Parkplätze.
Gemeinsame Betriebsführungsmöglichkeit.
Für weitere Auskünfte sich richten unter Chiffre L 36-24110 an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.

P 48336/44300

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, Whirlpool, Shop, grosser Parkplatz, schöne Aussichtslage.

Interessenten, die sich über ihre finanziellen Möglichkeiten ausweisen können, erhalten mehr Auskunft über Chiffre 48509 an hotel revue, 3001 Bern.

48509/35130

Zu verkaufen im PIEMONT typisches piemontesisches

Restaurant

im Herzen der Barolo-Region.
Zirka 60 Plätze, inkl. Wohnung, Inventar, Weine usw.
Auskunft erteilt Telefon (01) 918 12 66.

48063/344214

ASCONA, am Seeufer, gutgeführtes

Restaurant

(evtl. mit Unterkunft)

abzugeben.

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

A 48508/42790

Speiserestaurant im Schaffhauser Klettgau

Auf den 1. Oktober 1992 oder auf Absprache zu vermieten:

Restaurant	mit 35 Plätzen
Saal	mit 30 Plätzen
Garten	mit 20 Plätzen

Neu renoviert und modern eingerichtete Küche und Restaurant.
Als Spezialitätenrestaurant geeignet.

Offerten unter Chiffre 48482 an hotel revue, 3001 Bern.

48482/345512

Stadt Luzern

an Super-Monopol-Lage

Restaurant

mit Säli und Terrasse.
Umsatz Fr. 2,5 Mio.

Auskunft erhalten solvente Unternehmer unter Chiffre 48191 an hotel revue, 3001 Bern.

48191/47104

Top-Angebot für

Hotelier-Restaurateur-Unternehmer

Hotel-Restaurant an Superlage, mit Baulandreserven in der Zone WG4.

Verlangen Sie bitte die Dokumentation unter Chiffre 48182 an hotel revue, 3001 Bern.

48182/47104

Berner Oberland

Hotel/Restaurant

Umsatz Restauration Fr. 650 000.–, Logement Fr. 220 000.–, noch wesentlich steigerungsfähig, Betrieb absolut up do date!

Schreiben Sie bitte unter Chiffre 47104 an hotel revue, 3001 Bern.

48250/47104

Divonne-les-Bains (France)

A vendre fonds de commerce d'un établissement rénové en 1990, comprenant:
bar avec cheminée 40 places
restaurant 50 places
terrasse au bord d'une rivière 70 places
6 chambres d'hôtes

Dossier avec plan et photos à disposition.

Tous les renseignements nécessaires seront obtenus en téléphonant au (022) 361 79 82.

Inserieren bringt Erfolg!

MARCHÉ IMMOBILIER

A vendre, **région de Martigny,** pour raison de santé

bâtiment

avec concession d'hôtel.
Comprenant:
- **café-restaurant-pizzeria**
- **8 studios (loués à l'année)**
- **3 chambres indépendantes**
- **un appartement de 7 pièces**
- **places de parc**

Excellente situation. Affaire intéressante pour couple du métier ou société. Agences s'abstenir!
Prix: Fr. 1 800 000.–
Ecrire sous chiffre J 36-25944 à Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.

P 48522/44300

A vendre dans le Jura neuchâtelois

l'unique restaurant

situé dans un site touristique de grande renommée.
Exploitation saisonnière, très bon chiffre d'affaires pouvant encore être développé.
Conviendrait particulièrement à couple.
Pour traiter Fr. 200 000.–.

Offres sous chiffre R 243-6269, ofa Orell Füssli Publicité SA, case postale 1092, 1870 Monthey 2.

O 48481/199176

Vends restaurant-bar

point culminant région Mâcon, pleine nature, gîte chevaux 12 hectares, 45 couverts, pleine expansion.

Téléphone
85 36 97 03 (HB), 85 36 98 05
Fax 85 36 96 58

48485/344770

Cherche

couple

pour gérer restaurant pleine croissance et voulant s'investir financièrement, point culminant région Mâcon 71, 45 couverts, pleine nature, chevaux.

Téléphone
85 36 97 03 (HB), 85 36 98 05
Fax 85 36 96 58

48484/344770

Votre annonce vous apporte le succès!

DIVERS

Propriétaire cherche pour son

hôtel de tradition

avec une situation exceptionnelle, grand parc et église privée

un locataire

titulaire d'un diplôme d'école hôtelière, si possible détenteur d'un certificat de capacité cantonale, ayant une expérience dans la gérance libre.
Les candidats sont invités à soumettre leurs offres avec curriculum vitae complet et photo à case postale 779, 1951 Sion.

P 48457/44300

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. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Etranger (par avion) outre-mer	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Cocher ce qui convient

A découper et envoyer à: hôtel revue + revue touristique, service des abonnements
case postale, CH-3001 Berne

Hôtellerie suisse

Tassement conjoncturel

L'hôtellerie suisse pourrait connaître prochainement une baisse d'activité en raison de la faiblesse de la conjoncture dans les pays de résidence de ses hôtes. C'est une des conclusions à laquelle arrivent les experts de la Banque populaire suisse (BPS) qui vient de publier une analyse de la branche.

La BPS estime en effet que la dépendance «très marquée» de l'hôtellerie suisse des hôtes en provenance d'Allemagne, de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis, pays où la conjoncture n'est pas propice aux voyages à l'étranger, pourrait se traduire, dans «un proche avenir», par un tassement de la marche des affaires.

La BPS va même plus loin dans le temps et dit qu'à défaut d'une «nette» reprise conjoncturelle, l'année prochaine au plus tard, il faudra s'attendre «à des conséquences sensibles pour l'hôtellerie suisse». Un signe annonciateur possible de cette évolution est la diminution des dépenses des hôtes étrangers.

Les experts de la BPS se sont également penchés sur la structure de la branche hôtelière. Ils constatent qu'un «changement profond» se dessine. Certains repères économiques permettent même de penser que les mutations pourraient s'accélérer «fortement» au cours des prochaines années. Et ceci, avant tout, sous l'effet de la hausse des taux d'intérêt intervenue ces dernières années.

Quels sont les établissements qui paraissent les plus menacés? Ceux du milieu de gamme, estiment les experts de la BPS. A moyen terme, ces derniers pourraient toutefois profiter de la réforme agraire actuellement en cours dans le monde qui permettra une baisse des prix des produits agricoles et, partant, des prix d'achat des marchandises.

Avantages importants

L'analyse de la banque bernoise relève cependant aussi, qu'en dépit de ses faiblesses, l'hôtellerie suisse bénéficie «d'avantages importants» qui tiennent à sa situation particulière. Ainsi, les augmentations sensibles de prix appliquées dans les régions méditerranéennes qui lui font concurrence, en été surtout, mettent en évidence un rapport qualité-prix qui tourne de plus en plus à l'avantage de la Suisse. Autres éléments positifs, cité par la BPS: «la qualité de l'environnement, qui jouera un rôle important pour l'avenir du tourisme, la qualité de l'infrastructure et l'esprit travailleur des Suisses». *MH*

Accord BA/US Air

Opposition américaine

Deux des principales compagnies aériennes américaines ont vivement critiqué lundi le projet d'investissement de 750 millions de dollars de British Airways dans US Air. Delta Airlines, troisième compagnie américaine, a demandé au département américain des Transports de bloquer ce projet.

American Airlines, première compagnie américaine, a pour sa part estimé que tout accord de ce type devait être contrebalancé par une ouverture analogue du marché britannique de l'aviation.

Delta estime que l'investissement en question, qui donnera à British Airways 44% des actions d'USAir et 21% de ses droits de vote, placera defacto la compagnie américaine sous le contrôle de la compagnie britannique. «Par conséquent, le Département des transports (...) doit prendre des mesures pour empêcher l'application de cet accord», a déclaré Delta dans un communiqué.

Selon la législation des Etats-Unis, les compagnies étrangères ne peuvent pas posséder plus de 25% des droits de vote au sein d'une compagnie aérienne et plus de 49% de ses actions.

Pour sa part, *Robert Crandall*, président d'american Airlines, a déclaré dans un message aux employés de sa compagnie, que le gouvernement ne devait accepter l'accord British Airways-USAir que si «les Etats-Unis obtiennent un accès égal, pour les transporteurs américains», au marché britannique. *ats*

Financement de l'ONST

Les Romands ont la parole

On le sait, l'ONST se bat pour ses recettes. Le programme d'assainissement des finances fédérales tend à geler ses subventions, voire à les réduire, plutôt qu'à les augmenter. Dans cette optique, quelles devraient, dès lors, être les tâches prioritaires de notre office national? Plusieurs directeurs d'offices de tourisme romands donnent leurs avis. Libéralisation, reconversion, restructuration sont quelques-uns des termes-clé qui ont été employés.

CLAUDE-ALAIN CHÂTELAIN

Les Romands aussi sont inquiets: l'Etat consentira-t-il finalement à apporter son obole au tourisme helvétique? *Photo asl*

Ainsi pour *Patrick Messeiller*, directeur de l'office de Verbier et président de l'ASDOT, il faut tout d'abord «une nouvelle adaptation de l'ONST et non pas une reconversion afin d'éviter les frais inutiles».

Georges Tauxe, directeur de l'OTV (Office du tourisme vaudois), reste critique à l'égard de l'ONST sans être en opposition avec l'organisation suisse. «Je suis pour un ONST fort, mais je ne suis pas toujours d'accord avec les aspects conceptuels. A mon avis, il faudrait revoir ses structures et la répartition des postes à responsabilité de façon à ce que les Romands soient davantage présents. Car la Suisse romande, qui représente un tiers du tourisme helvétique, n'est pas assez défendue.» Sans vouloir creuser davantage la barrière de rösti, Georges Tauxe veut engager le dialogue. «Mais les Romand doivent aussi faire un effort dans ce sens.»

Pour *Pierre Starobinski*, directeur de l'office de Leysin, les tâches prioritaires de l'ONST en cas de réduction des subventions fédérales sont de «rester ce bureau d'informations nécessaires pour les offices du tourisme locaux et développer la commercialisation. L'ONST devra repenser son fonctionnement, car ses bureaux ne sont pas prévus pour la commercialisation.» Faudrait-il une libéralisation de l'ONST pour qu'elle soit plus commerciale?

Moins d'administration

Réduire les frais administratifs et investir dans l'opérationnel est aussi un des propos phare de plusieurs directeurs romands. «Les bâtiments, parfois bien placés au centre des grandes villes, ainsi que leur entretien pèsent lourd dans la bourse de l'ONST, relève en substance Patrick Messeiller. Ces frais devraient être du ressort de la Confédération.»

Pour *Walter Loser*, directeur de l'office du tourisme de Montana (VS), l'ONST doit davantage développer la promotion des ventes. «Nous sommes souvent intervenus pour davantage de commercialisation. Malheureusement, ses budgets ne sont pas à la hauteur et par faute de moyens, l'ONST ne peut pas être fort et organisé.» En effet, pour Walter Loser, le marché d'outre-mer surtout n'est pas assez bien organisé. Il se retranche donc sur Swissair.

Pierre Starobinski pense que les représentations ne sont pas assez nombreuses et que la péninsule ibérique, avec un seul bureau en Espagne, est mal représentée.

En position périphérique par rapport à la Suisse, Neuchâtel doit, comme les autres villes, se vendre touristiquement parlant. Pour faire venir les touristes, l'office de la ville de Neuchâtel, avec son petit budget de 580 000 francs, a besoin de l'appui commercial de l'ONST. «C'est un vrai partenaire, explique *Pascal Sandoz*, directeur de l'office neuchâtelois. Cette année, par exemple, l'ONST nous fait la promotion du premier festival de musique des châteaux neuchâtelois.» Pascal Sandoz ne peut envisager une diminution des finances de l'ONST. Pour lui, il n'est pas question d'énumérer les tâches prioritaires de l'ONST, car ce serait alors «unscénario-catastrophe». Il ne veut pas, d'emblée, partir perdant. Il souhaite, comme tous les directeurs romands d'ailleurs, un maintien de la subvention fédérale, voire une augmentation des recettes de l'ONST. «Les parlementaires sont des gestionnaires qui coupent là et là, explique le directeur neuchâtelois, sans voir réellement l'importance du tourisme en Suisse.

Charles-André Ramseier, directeur de l'OTG (Office du tourisme genevois), pense que les médias sont un appui de taille pour l'ONST en difficulté. «L'ONST a peu d'argent pour la publicité. Et il faut propulser l'image de la Suisse à l'extérieur en axant davantage le travail sur les médias, car l'ONST devra faire mieux avec moins de représentations à l'étranger. Il faudrait inviter des rédacteurs sélectionnés et que les régions soient prêtes à les accueillir.»

Swissair = Suisse

«Swissair est à la fois une excellente vitrine et une bonne image de la Suisse à l'étranger», poursuit Charles-André Ramseier. Lorsque le touriste monte dans un avion Swissair, il est déjà en Suisse. Nous collaborons efficacement avec la compagnie aérienne dans le cadre promotionnel. Mais il ne faut pas oublier que Swissair vend des sièges dans les avions, alors que l'ONST doit vendre une multitude de produits.»

Même son de cloche à Montana. «Swissair est plus commerciale et connaît très bien le marché touristique, souligne Walter Loser. La compagnie helvétique a d'excellentes bases de données et des contacts journaliers avec les représentants touristiques et les agences de voyages», poursuit-il en soutenant toutefois que l'ONST reste indispensable dans la promotion touristique.

Georges Tauxe va même jusqu'à envisager – et pourquoi pas – une étroite collaboration entre Swissair et l'ONST, voire un mariage de «deux organisations touristiquement complémentaires et en pleine phase de réflexions sur l'avenir». □

Mauvais pour les petites stations

Le gel ou une diminution éventuels des finances de l'ONST auraient aussi leurs conséquences néfastes. «Si l'ONST obtient moins d'argent, les petites stations touristiques seront les plus touchées», lâche *Pierre Starobinski*, directeur de l'Office du tourisme de Leysin. Car Leysin vit à 90% du tourisme, a un petit budget annuel (600 000 francs) et n'a donc pas les moyens d'avoir des vendeurs comme les grandes villes touristiques. «L'ONST est vitale pour nous. Pour nous faire connaître, nous devons jouer avec l'événement comme le festival rock.» Et pour vendre la région, l'office local des Alpes vaudoises se base sur le service d'informations de l'ONST à l'étranger.

«Encore une fois, poursuit Pierre Starobinski, si l'ONST reçoit moins d'argent, nous devrons aller chercher des subventions à droite et à gauche. Nous devrons subir les conséquences de cette diminution, reconsidérer nos marchés et les limiter aux pays limitrophes. Nous ne pourrons plus viser la Scandinavie, ni les Etats-Unis, ni l'Espagne, etc... Car l'ouverture d'un marché coûte 150 000 francs la première année et 100 000 les années suivantes.» *AC*

Touristorial

Suisse et Sugus: même débat?

A tous égards, la Suisse s'est longtemps crue meilleure que les autres; c'était peut-être si vrai dans maints domaines où notre survie dépendait de nos qualités démocratiques, créatives ou laborieuses qu'on en fit un «modèle» général ou un cas-miracle permanent au-dessus de tout soupçon et de toute critique. Les choses sont en train de changer comme on le sait, à la faveur des perspectives d'intégration européenne et de diverses autres remises en question. La Suisse, hélas, passe de l'autosatisfaction à l'autoflagellation et cela n'est vraiment pas bon pour son moral. Comme pour son image. L'économie en pâtit dangereusement et le tourisme aussi.

★

Certes, il ne faut pas sous-estimer les difficultés de la conjoncture actuelle; Jean-Pascal Delamuraz, lui-même, a reconnu que la situation de l'économie helvétique était moins favorable à nombre d'égards. L'avenir de la Suisse passe par l'acceptation de diverses réformes politiques, économiques et sociales qui tendront toutes à faciliter son ouverture au monde, ses relations extérieures, avec toute la symbolique attachée à ce terme lorsqu'on évoque l'image et le rayonnement d'une entreprise ou d'un Etat. Mais notre pays n'a cessé d'être actif, voire à l'avant-garde, dans des domaines aussi vitaux que l'éducation, la formation professionnelle, la communication, l'environnement... et même le tourisme. Son économie, en dépit de difficultés sectorielles, ses banques, ses ressources humaines ne sont pas au bord de la ruine. Rien ne justifie ce pessimisme paralysant, ce choeur des pleureuses, cette absence d'enthousiasme et d'audace face à des projets en forme de défis... rien sinon les obstacles artificiels, souvent irréalistes, engendrés par les lenteurs administratives (qui ont même fait l'objet d'une «étude d'impact» sur l'économie à Fribourg!), le cortège des oppositions et des recours, la complexité des procédures. Face aux difficultés du moment, il n'est vraiment pas nécessaire d'en rajouter: de tels comportements sont suicidaires. Mieux: suissidaires.

★

Nombre d'entreprises industrielles et commerciales, des PME aux multinationale, sont conscientes qu'en «enfant trop longtemps gâté» la Suisse a pourtant toutes les capacités de progresser. Et s'en vont essaimer à l'étranger, dans les régions limitrophes notamment. Ce qui nous vaut le départ de marques aussi profondément suisses que Sugus, voire Toblerone... L'image en prend un coup, mais le produit survit. On aimerait pouvoir en faire autant avec le tourisme, hélas ce n'est pas possible. L'image de notre tourisme, comme ses «centres de production» pour reprendre l'expression du jargon économique, est en Suisse; sa vocation exportatrice n'existe qu'au niveau des devises qu'il rapporte, même ses clients doivent se déplacer pour l'acheter et le consommer... C'est pourquoi nos stratèges politico-économiques ne peuvent pas grand-chose pour le tourisme, sinon favoriser son fonctionnement en Suisse et sa promotion à l'étranger (par l'ONST, le Crédit hôtelier et Swissline notamment!). Ce que, paradoxalement, ils rechignent encore à faire! C'est pourquoi les spécialistes du marketing n'en sont pas forcément pour le tourisme, et ce serait un leurre de le laisser accroire. Les choses sont même si différentes que les économistes en perdent leur latin, peu préparés qu'ils sont à trouver ses traductions en langage touristique.

★

Les industries déplacent leur production dans la Communauté européenne ou passent des «joint ventures» avec des pays étrangers; elles n'en conservent pas moins leurs marques et leurs produits. En tourisme, la Suisse reste une image de destination, de voyage, de vacances. Les régions deviennent les véritables «marques», leurs stations s'apparentent à des produits. Il leur incombre, dès lors, de se profiler «sous une image suisse» et de se forger un label d'identité en faisant valoir leur personnalité et en développant une «qualité régionale» avec leurs atouts propres: paysage, équipements, accueil, animation, sensibilité, dimension humaine.

Il est évident que la nature même du tourisme fait que, contrairement au chocolat, à l'automobile ou au prêt-à-porter, le nombre de ses «marques», c'est-à-dire de ses régions, sera toujours supérieur. D'autant – heureusement! – que les sites touristiques ne sont pas interchangeables. Ce qui ne facilite pas la promotion touristique sur les marchés, mais là l'industrie, par le biais de la nouvelle association intercantonale pour la concertation et la coopération économiques, qui joue la carte de la Suisse romande sur les marchés, montre l'exemple... Mais ce n'est pas en se fondant dans la masse et en voulant tout uniformiser, imposer, rationaliser que l'on va faire de la coopération touristique intelligente.

Car le tourisme, en tant que tel, n'est pas un produit: seule sa promotion et sa vente ont recours à des techniques de produit. Et le tourisme suisse, à travers de nombreuses marques et des milliers de produits, déjà condamné à rester chez lui, ne pourra rêver d'autre évasion que celle qu'il devra sans cesse offrir à ses hôtes... venus d'ailleurs. Sa façon à lui de réussir à être meilleur que les autres. Et meilleur que les Sugus. **José Seydoux**

Pommery

Un champagne qui résiste à la crise du marché

A plus de 155 ans, la marque Pommery conserve toujours une santé d'acier. Dynamique, elle est la quatrième marque française de champagne à l'exportation, avec comme second marché la Suisse. Petit pays, mais grand marché, où la marque est elle-même surprise de sa bonne résistance à la crise actuelle du champagne.

JEAN-PIERRE GROBART

Fondée en 1836, la maison de négoce Pommery & Greno est prise en main par Madame Pommery en 1858, à la mort de son mari. La maison ne vend alors que 45 000 bouteilles par an. Madame Pommery décède en 1890. Cette année-là, les ventes de la Maison Veuve Pommery & Fils dépassent les 2 250 000 bouteilles, dont les deux tiers sont exportées. Ce succès est le fruit du travail et de l'intelligence de «Madame» Pommery, dont l'inspiration flotte encore aujourd'hui au-dessus du domaine.

La géniale Madame Pommery

Après huit ans de travaux gigantesques menés par Madame Pommery, le domaine, sur les hauteurs de Reims, est achevé. D'inspiration néogothique, dans le style anglais élisabéthain cher à Madame Pommery, les bâtiments forcent l'admiration. Sous ce domaine, dans la profondeur de la craie, 18 km de galeries (les plus importantes de Champagne) protègent des millions de bouteilles. Certaines de ces galeries datent de l'époque gallo-romaine et ont près de 2000 ans. Cette «cathédrale souterraine» abrite désormais plus de 26 millions de bouteilles. Aujourd'hui, 70 000 visiteurs du monde entier découvrent ce domaine.

Pommery a alors très vite acquis une notoriété internationale. Commerçante étonnante, Madame Pommery délaisse la Russie, principal marché de l'époque, pour se consacrer à l'Angleterre, chère à son cœur (elle y a vécu étant jeune fille). Le succès est immédiat. Ayant saisi l'importance du vignoble, elle acquiert les meilleures parcelles dans les meilleurs crus de la région. Pommery possède d'ailleurs un vignoble sur son domaine, au cœur de Reims, ce qui est un cas unique. Aujourd'hui, le Prince *Alain de Polignac,* arrière-petit-fils de Madame Pommery, a toujours la responsabilité des assemblages et des cuvées, perpétuant «l'esprit Pommery».

Un vignoble de qualité

Etonnamment, en Champagne, les sols sont pauvres et le climat difficile. Les coteaux sont plantés de raisins noirs (pinot noir et meunier) et de raisins blancs (chardonnay). Chaque cru est classé qualitativement entre 80 et 100%. Or, seuls dix-sept villages champenois sur deux cent cinquante sont classés à 100%. Tous les crus sont vinifiés séparément et ensuite assemblés par l'oenologue pour former des ensembles harmonieux: les cuvées. Avec toujours la même philosophie: les vins doivent tirer l'essentiel de leur caractère des composantes de l'assemblage et ne devoir que très peu au dosage, afin de retrouver un contact direct et simple avec le vin de Champagne.

La stratégie actuelle: 75% d'export

Comme l'explique *Hélène Brébant,* directrice du marketing de Pommery, les ambitions en terme de volume sont importantes: «Notre objectif est de redevenir d'ici la fin du siècle l'une des toutes premières marques de Champagne. C'est-à-dire retrouver la place que nous avions au début du XXe siècle.» Actuellement, en terme de volume, Pommery est au 10e rang des marques de Champagne, mais au quatrième rang en ce qui concerne l'exportation.

Le domaine Pommery, sur les hauteurs de Reims. *Photo Jean-Pierre Grobart*

Pommery souhaite également progresser en terme d'image. La marque est actuellement bien classée partout sauf en Allemagne. C'est-à-dire que le public lui attribue en moyenne une note de prestige de 5,6 points sur un maximum de 7 points. Par comparaison, Moët obtient la même note, Cliquot obtient 6 points, et Don Pérignon 6,5 points. Pour améliorer l'image, Pommery compte s'appuyer sur la gastronomie, donc sur le marché des professionnels (hôtels et restaurants). Car, selon Hélène Brébant, la présence dans les grands établissements gastronomiques est un gage de qualité et un excellent véhicule d'image.

Ces stratégies sont internationales. En effet, Pommery réalise 75% de ses ventes hors de France, en Europe et au Japon (voir encadré). Pour des raisons historiques, Pommery est très peu présent aux Etats-Unis. Comme toutes les marques, Pommery doit faire face à la crise. Etant moins implantée sur les marchés qui ont fortement baissé (USA, Grande-Bretagne) et plus présente sur les marchés les moins touchés (Allemagne, Italie, Japon), elle résiste globalement mieux à la baisse du marché que certains de ses concurrents (voir encadré).

En Suisse

Parmi les marchés étrangers de Pommery, le marché suisse. Un marché-clé, puisqu'il est le deuxième marché export de la marque après l'Allemagne. Avec 728 000 bouteilles en 1991, il représentait 16% des ventes export et 12% des ventes totales. Pommery est en Suisse la deuxième marque de Champagne en terme de volume. La marque y est représentée par une filiale à 100%, Pommery Distribution Suisse, dotée d'une équipe de six vendeurs.

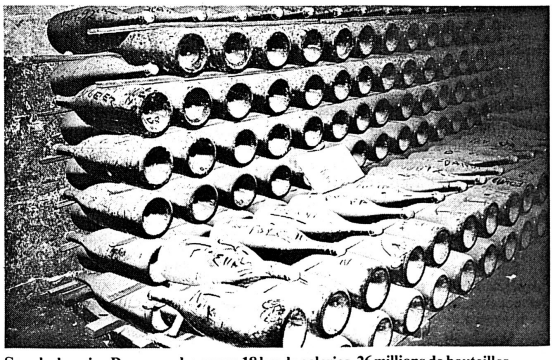
Comment expliquer qu'un petit pays comme la Suisse représente un si gros marché pour Pommery? Pour *Bruno Roncoroni,* directeur de Pommery Suisse, cette situation repose sur une présence commerciale datant de 30 ans, et sur les efforts de relations publiques réalisés par la filiale suisse. Pommery a été représentée en Suisse pendant 19 ans par un agent général, puis a créé sa filiale en 1981. Une filiale qui commercialise très peu de produits en dehors de Pommery, marque sur laquelle elle peut donc porter tous ses efforts, confie Bruno Roncoroni. Ce qui explique également la bonne tenue de Pommery sur le marché helvétique.

Comme le précise Hélène Brébant, «la Suisse est un marché où nous résistons bien à la crise»: 11% de baisse, contre 20% de baisse pour l'ensemble des vins de Champagne. Une situation qui surprend même les responsables de Pommery. Bruno Roncoroni reconnaît qu'il n'a pas de véritable explication à fournir: «Nous avons subi comme tout le monde. Nous n'avons pas de stratégie particulière, surtout en ce moment.» Mais il confie tout de même qu'en cette période difficile, aucun segment de clientèle n'est favorisé: tout est bon à prendre. De plus, le Champagne est plus que jamais devenu, du fait de la crise, un produit de luxe, un produit «cher». Il faut donc selon lui utiliser l'argument du prix. Enfin, Bruno Roncoroni finit par livrer ce qu'il appelle son «secret»: le contact et les relations publiques, clés du succès auprès de la clientèle grand public comme des professionnels. □

Segmentation des ventes sur le marché suisse

(chiffres 1990)

Grossistes	23%
Grande distribution	45%
Détaillants	2%
Gastronomie (directe)	26%
Autres	4%



Sous le domaine Pommery, les caves: 18 km de galeries, 26 millions de bouteilles... *Photo Jean-Pierre Grobart*

Les marchés de Pommery

(chiffres 1991, en milliers de bouteilles)

			1991/1990 *toutes marques*	1991/1990 *Pommery*
France	1600	26,6%		
Allemagne	1616	26,9%	− 1,5%	+15%
Suisse	728	12,1%	−20%	−11%
Italie	445	7,4%	− 6%	0%
Japon	200	3,3%	− 5%	+25%
Autriche	100	1,7%	− 9%	−12%
Royaume-Uni	98	1,6%	−34%	+49%
Autres	1213	20,2%		
Total	6000	100,0%		

Source: civc

BEAULIEU - LAUSANNE
24 - 28 OCTOBRE
OUVERTURE: 10H À 19H
Nouveautés et suggestions
le goût du succès
Gastronomia'92
SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION, DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Hôtellerie japonaise

Débarquement américain

Plusieures chaînes hôtelières américaines de taille moyenne envisagent d'accéder au juteux marché japonais des «business hotels», ces établissements pour hommes d'affaires japonais à budget réduit.

Déjà Holiday Inn a franchi le pas par le biais de licences cédées à des opérateurs japonais. Le groupe Choice Hotel (ex Quality Inn Group) vient d'ouvrir son sixième business hotel au Japon, le Clarion Kurashiki. Un établissement de 71 chambres de 41 mètres carrés chacune, un espace bien plus généreux que la moyenne des business hotels qui reste inférieure à 30 mètres carrés.

L'ouverture du Clarion Kurashiki marque la volonté des propriétaires de business hotels de rendre cette catégorie d'hôtels plus confortable. Les Japonais revendiquent une meilleure qualité de vie. Leurs revenus ont augmenté avec la régularité d'un métronome ces dernières années.

La chaîne Tokyu Inn qui recense 41 hôtels d'un bout à l'autre du pays l'a bien compris. A Toyoma et à Fukuoka, elle vient d'ouvrir deux nouveaux business hotels de catégorie supérieure sous une désignation différent: «Tokyu Excel». Le prix de ses chambres est supérieur à celui de la moyenne des hôtels de Fukuoka au sud du Japon. Autre signe que les business hotels, à l'avenir, ne seront plus aussi avantageux qu'aujourd'hui.

Les chaînes américaines ne manifestent pas de l'intérêt que pour les business hotels. Le Japon reste un paradis pour hoteliers. Pas seulement Tokyo, les principales villes japonaises aussi. L'Hôtel New Otani s'est associé avec la chaîne Marriott Hotels pour la formation de ses employés mais aussi les réservations et les ventes. L'Okura a répondu par une alliance avec Preferred Hotels Worldwide.

Accords à la chaîne

Westin Hotels, sous le contrôle de la société de construction japonaise Aoki, ouvrira en 1994 un hôtel/centre d'affaires à Tokyo, dans le quartier de Ebisu. Hyatt International s'est associé avec Tokyo Gas pour édifier un luxueux hôtel, le Park Hyatt Hotel dans le quartier des gratte-ciel de Shinjuku.

Sheraton avait opté pour le même type d'accord avec la société de construction Taisei Corp pour développer le Sheraton Grande Tokyo Bay Hotel and Towers. Cet accord de joint-venture prévoit qu'une grande entreprise japonaise fournisse le terrain (les prix sont prohibitifs à Tokyo) et prenne à sa charge la construction du bâtiment, Sheraton s'occupant de l'intendance hôtelière. *GBr*

France

Grogne dans les milieux hôteliers

Dans certains milieux français du tourisme c'est la grogne depuis que le Ministère de l'éducation et de la culture a fixé le calendrier scolaire pour la période 1993–1996.

Au nom des entreprises touristiques, l'Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie (ACFCI) regrette en effet dans un communiqué que le calendrier scolaire ne tienne pas compte des propositions émises par le Conseil national du tourisme. Les milieux touristiques, nettement en faveur d'un échelonnement des vacances, font en effet remarquer que la concentration des vacances d'été telle qu'agendées (5 juillet au 6 septembre), sans zonage, retarde notamment l'embauche du personnel saisonnier d'été. Idem pour les vacances d'hiver: la date tardive des vacances de printemps entraîne les entreprises à se séparer de leur personnel saisonnier vers le 15 mars au lieu de fin avril comme précédemment, sans réembauche au moment des vacances de printemps.

JPF

RECTIFICATIF

Trois couronnes: précision

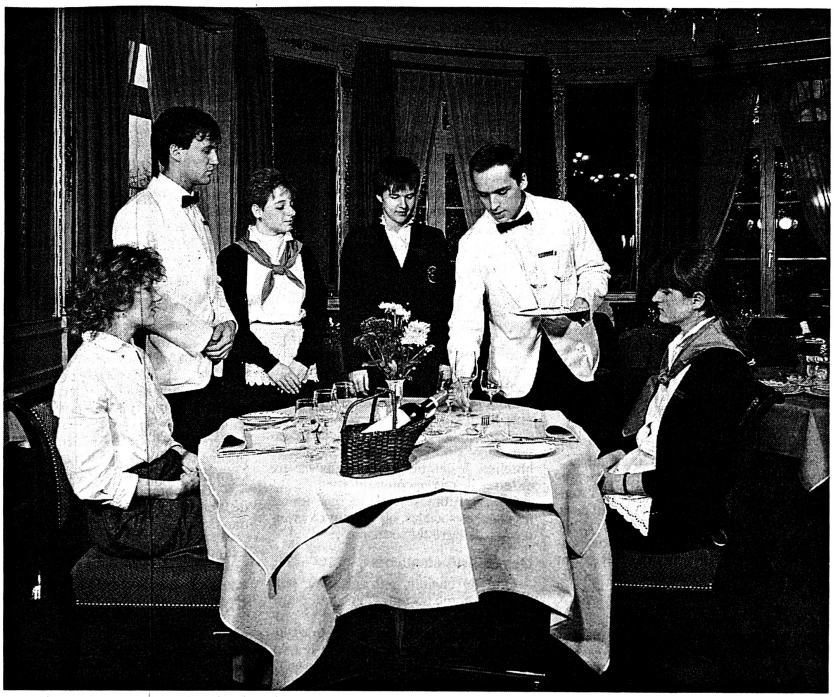
Dans l'article consacré à l'Hôtel des Trois Couronnes et paru le 30 juillet, nous avons évoqué la personnalité de la propriétaire des lieux, Mme *Lilian von Kauffmann,* connue comme une personne fortunée. Celle-ci nous a toutefois précisé qu'elle n'était pas «multimilliardaire». *Réd./JCK*

Formation

La fin des «expats»: un débat est relancé

Les Suisses en savent quelque chose. Que ce soit en Amérique latine, en Asie, en Afrique du Nord ou au Proche-Orient, les diplômés des écoles hôtelières occidentales, plus communément appelés «expats» (pour expatriés), occupent depuis longtemps des fonctions importantes dans la gestion des établissements hôteliers. Aujourd'hui toutefois, les pays récepteurs tendent à confier ces tâches de haute responsabilité à des gestionnaires indigènes. Du coup, voici relancé le débat sur le rôle et les tâches des écoles hôtelières suisses.

MIROSLAW HALABA



L'industrie hôtelière a autant besoin, si ce n'est plus, de cadres pour les échelons inférieurs de la hiérarchie que de cadres supérieurs. Est-ce à dire que les écoles qui se consacrent exclusivement à l'enseignement du management sont trop nombreuses? ***Photo Keycolor***

C'est le directeur général du Centre international de Glion (CIG), *Jürgen Chopard,* qui jette, si l'on peut dire, le pavé dans la mare. S'exprimant dans un article paru dans le dernier bulletin de l'école montreusienne sous le titre «Hôtellerie internationale: la fin des «expats!», il constate que de nombreux pays, conscients de l'importance économique du secteur touristiques, cherchent en effet à promouvoir la prise de responsabilités par des autochtones. Comment font-ils? En limitant notamment l'octroi des permis de travail. Bref, c'est la fin d'un monopole dont les Suisses ont été particulièrement nombreux à profiter.

Le développement économique des pays d'accueil permet par ailleurs à leurs ressortissants d'entreprendre des études à l'étranger. D'où une demande accrue, en particulier dans les pays du Sud-Est asiatique, de «solides» formations de gestion en Europe et aux Etats-Unis. En Suisse, la réponse à ce changement a été l'adaptation de la langue d'enseignement à cette nouvelle clientèle. Le français ne jouissant pas sur le plan mondial de la même popularité qu'en Europe, c'est l'anglais qui en a profité pour se profiler. Pour M. Chopard, l'étape suivante consistera à transférer en tout ou partie le savoir-faire et les structures de formation dans les pays qui en ont besoin. «La demande en ce sens devient de plus en plus pressante», dit-il.

Machine en marche

La machine est en marche et il est impossible d'ignorer ou de freiner ce mouvement, estime M. Chopard. Il s'agit donc de trouver des «solutions originales et suffisamment flexibles» pour s'y intégrer et y participer. La question est toutefois complexe et le futur ne suivra pas un schéma prévisible précis. Il convient de relativiser les conséquences. L'auteur de l'article le fait lorsqu'il écrit: «A court terme, malgré l'accroissement de l'offre de formation en anglais ou la mise en place de quelques écoles décentralisées, l'industrie hôtelière internationale est loin de pouvoir se passer des «expats». Un effort immédiat et important serait d'ailleurs indispensable, dans de nombreux pays, uniquement pour réduire la pénurie chronique de personnel qualifié et assurer une partie de la croissance». Car, ne l'oublions pas, le phénomène s'inscrit dans un marché touristique en forte croissance. Et qui dit croissance, dit besoins accrus.

Ecoles suisses interpellées

L'engagement toujours plus grand de dirigeants hôteliers indigènes, la demande croissante de formation dans les pays de tradition hôtelière, le transfert de savoir-faire interpellent tout naturellement les écoles hôtelières de notre pays et relance un vieux débat: celui de leur attitude face à la concurrence étrangère. Les analyses que ses dirigeants font de la situation et les différents chemin proposés pour maintenir la formation hôtelière suisse au top niveau montrent qu'une solution commune – pour autant qu'elle soit souhaitée – n'est pas encore trouvée.

Un tour d'horizon avec quelques-uns de ces responsables a permis de dégager les tendances et les idées force qui ont cours actuellement et qui, même si elles ne font pas l'unanimité, suggèrent certaines solutions. Ainsi, il est tout d'abord apparu que le problème de la fin des «expats» est considéré comme le résultat logique, heureux même, de la politique de formation menée jusqu'ici. «Il est normal que les étudiants qui ont été formés en Suisse fassent carrière», dit *Frank Reichenbach,* directeur de l'institut César Ritz au Bouveret. «C'est une conséquence tout à fait positive, ces postes ne peuvent pas être uniquement réservés aux Suisses», renchérit le directeur de l'Ecole hôtelière suisse à Lucerne, *Kurt Imhof.*

A l'instar de Jürgen Chopard, plusieurs responsables partagent l'idée que les diplômés des pays industrialisés seront toujours demandés dans les pays à fort développement touristique. «Même si les choses changent, il y aura toujours de la place pour eux et notamment dans le management intermédiaire», fait remarquer le directeur de l'Ecole des Roches à Bluche, *Hans von Rotz.* Les chaînes internationales en auront également besoin, ajoute Frank Reichenbach. Et si ce n'était finalement pas le cas, les candidats ne seraient pas trop nombreux à en souffrir. Pour le directeur de l'Ecole hôtelière de Genève, *Oscar Sykora,* les jeunes diplômés sont en effet moins disposés que par le passé à prendre le bâton de pélerin et à accepter des conditions de travail souvent difficiles dans un de ces pays en développement touristique.

Transfert de savoir-faire

Intimement lié au problème de la montée d'une hôtellerie indigène, le transfert de savoir-faire – l'enseignement notamment – est un instrument à manier avec réserve, d'autant plus que les demandes se font insistantes. Nos interlocuteurs en sont convaincus. La chose n'est pas nouvelle et diverses écoles ont déjà à leur actif des accords de collaboration qui se traduisent généralement par une assistance à l'installation de l'infrastructure d'enseignement, à l'élaboration des programmes ou à des études de marché. Ne pas le faire reviendrait à pousser les demandeurs dans les bras de la concurrence étrangère, estime notamment le directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne, *Jean-Louis Aeschlimann.* «Toutefois, dit-il, il faut bien doser ce transfert«. Ainsi pas question pour l'EHL de donner son nom à un institution satellite.

Les arguments justifiant une formation à l'étranger ne manquent pas. S'il est financièrement plus abordable pour certaines classes de la population indigène, l'enseignement dans le pays récepteur n'a pas le prestige ni, pour certains, la valeur d'un enseignement dans les pays à tradition hôtelière. Pour M. Sycora, la culture hôtelière propre aux pays industrialisée et qui est demandée dans les grands établissements internationaux ne peut pas être transférée. Le directeur général de Glion relève, pour sa part, que les écoles occidentales ont l'avantage de mettre en contact des étudiants de différentes nationalité, ce qui est fort profitable.

Quelle formation en Suisse?

Quelle doit dès lors être l'activité des écoles hôtelières suisses dans un marché de plus en plus concurrentiel? L'Allemagne, l'Autriche, les Pays-Bas, la Grande-Bretagne, les Etats-Unis offrent en effet aujourd'hui des formations à même de répondre à la demande. Or, si elles tiennent toutes à profiter de l'aura que leur confère la tradition helvétique hôtelière, les écoles suisses ont des avis divergents sur la manière dont elles doivent travailler sur ce marché en transformation.

Parmi les mesures qui ont déjà été prises, l'utilisation accrue de la langue anglaise dans l'enseignement est, on l'a vu, la mesure la plus généralement admise. Plus délicate, en revanche, est la question de l'objectif pédagogique. Quelle formation faut-il dispenser pour répondre aux besoins de l'industrie hôtelière?

Le groupe Hotelconsult, auquel appartient l'institut hôtelier César Ritz, a le regard clairment fixé sur les Amériques et leurs grandes chaînes hôtelières. Pour ses responsables, l'enseignement doit principalement être orienté sur la gestion d'entreprise avec ses branches clé que sont la gestion financière et le marketing. L'enseignement doit par ailleurs être de niveau universitaire, une idée que partagent aussi d'autres directeurs, tels Jean-Louis Aeschlimann ou encore Hans von Rotz qui estime notamment qu'une collaboration plus étroite devraient s'établir entre les écoles hôtelières et les universités suisses.

Mais faut-il vraiment donner autant de place à l'enseignement du management? Tous ne le pensent pas. Président du CIG et de l'Association suisse des écoles hôtelières, *Bernard Gehri* a en tout cas une autre vision des choses. Selon lui, l'enseignement devrait être adapté aux postes créés par l'industrie du tourisme. Une étude permettrait de constater que l'industrie hôtelière a autant besoin, si ce n'est plus, de cadres pour les échelons inférieurs de la hiérarchie que de cadres supérieurs. Ainsi, trop nombreuses sont, à ses yeux, les écoles qui se consacrent exclusivement à l'enseignement du management. On a par ailleurs trop tendance à penser qu'un bon enseignement ne peut être qu'universitaire. M. Gehri pense enfin que la concurrence pour les écoles suisses ne vient pas de l'étranger, mais de la multiplication des écoles dans le pays même. «Nous nous sommes mangés la clientèle», dit-il.

On en est là pour l'instant. Les positions sont diverses, parfois tranchées. Sont-elles inconciliables? Sans doute pas, mais il faudrait que les événements leur donnent un grand coup de coude pour qu'elles se rapprochent. □

Commentaire

A quand un front commun?

Prises, comme la plupart des secteurs de la branche touristique, dans la tourmente du changement, les écoles hôtelières suisses doivent négocier aujourd'hui un virage particulièrement serré, un virage que le problème des «expats» ne fait qu'accentuer.

L'enjeu pour ces établissements est énorme car il s'agit, ni plus ni moins, pour eux de maintenir la qualité de la formation hôtelière suisse dont ils sont tout à la fois les gardiens et les transmetteurs.

Jouir d'une réputation internationale constitue un atout commercial des plus précieux. Toutes les industries placées dans cette situation en conviendront aisément. Que l'on songe seulement à l'industrie horlogère suisse.

Or, les efforts de la concurrence pour améliorer ses produits, l'attaque des marchés en ordre dispersé, la valeur intrinsèque des acteurs économiques sont autant d'éléments qui peuvent diluer, voire ruiner une réputation, aussi bien établie fut-elle.

Les avis recueillis lors de nos entretiens avec quelques responsables d'institutions montrent, hélas, à l'évidence que l'heure n'est pas encore au front commun, même si tous se réclament du même cru.

La difficulté de réunir tout le monde sous une même enseigne réside notamment dans l'appréciation différente, selon les interlocuteurs, des réalités du marché et de ses besoins réels.

Au manque de consensus sur une stratégie commune vient s'ajouter le délicat problème de la multiplication des écoles hôtelières. Les vignerons, eux, ont bien compris qu'une offre par trop abondante menaçait tout leur marché. Et que font-ils pour éviter ce danger? Ils coupent les grappes superflues. Geste difficile, mais combien salutaire...

A l'heure où six institutions françaises de l'hôtellerie et du tourisme lancent l'association «France Qualité Formation» pour se profiler sur les marchés étrangers de la formation, rien en Suisse ne laisse présager une prochaine offensive commune. Il n'est cependant pas exclu que la pression des événements incite soudain au dialogue constructif. La formation hôtelière suisse en a besoin, son avenir en dépend. ***Miroslaw Halaba***

Culture

Des circuits vitraux

Complétant judicieusement le Musée suisse du vitrail, à Romont, dont le succès est probant, les «circuits vitraux contemporains» prennent le large et poussent des incursions en Gruyère et jusqu'à la cathédrale de Fribourg. Le bus et le train servent de moyens de transport. Trois excursions culturelles sont désormais proposées aux amateurs des églises et chapelles du Pays de Fribourg, de la verte campagne et de l'art verrier. Un guide accompagne chaque circuit, explique la région, présente les monuments visités et commente les vitraux.

Un «train du vitrail» emmène les participants de Romont à Bulle pour admirer les vitraux de Cingria à St-Pierre-aux-Liens; la visite se poursuit en car jusqu'à Pringy et Marsens, où se trouvent des œuvres de Manessier et de Netton Bosson, pour se terminer à la Collégiale de Romont, avec ses vitraux de Sergio de Castro, de Yoki et de Cingria. Un deuxième circuit permet de rejoindre St-Nicolas, à Fribourg, qui abrite des œuvres de Mehoffer et Manessier, puis différentes églises glânoises où se trouvent des vitraux de Sandoz, Cesa, Cottet, Cingria, Faravel, Strawinsky et Buri. Enfin, un troisième circuit débute au Musée du vitrail, qui abrite deux expositions temporaires (Léon Zack et l'Académie des Beaux-Arts de Stuttgart), pour se poursuivre vers Mézières (Yoki), Grangettes (Anselmo) et Berlens (Bazaine). L'Office du tourisme de Romont renseigne tous les intéressés sur ces circuits hors du commun. *sp/JS*

BOUQUINS

Un manuel suisse pour les cyclistes

La Fédération suisse du tourisme et le magazine «Bike Magazin» viennent de publier conjointement un véritable manuel de référence consacré aux possibilités existantes en matière de pratique du vélo dans notre pays. L'ouvrage en question fait l'inventaire des itinéraires, problèmes d'accès au moyen des transports publics, possibilités de location, stations susceptibles d'assurer un service d'entretien, itinéraires spéciaux pour vélos tout terrain, etc. Ce magazine, malheureusement publié uniquement en allemand, réunit des données en provenance de 182 localités suisses et présente, en réalité, grâce à un itinéraire modèle, neuf régions touristiques particulièrement intéressante pour la pratique du vélo. *sp/JPF*

Camping-caravaning

Plus de demandes que d'offres

Quand les caravanes passent et que les villages de toile se gonflent sous le soleil, on se souvient que l'hébergement de plein air existe et même qu'il progresse, plus au niveau de la demande qu'à celui de l'offre peut-être. C'est qu'on oublie que cette forme de vacances est une composante importante du tourisme d'agrément qui non seulement entraîne un mouvement international d'une rare ampleur, mais nécessite des structures et une politique faisant partie de plein droit de toute conception touristique digne de ce nom.

JOSÉ SEYDOUX

Depuis quelques années, ce secteur a vu apparaître de nouvelles formules, suivant l'évolution des modes de loisirs et des habitudes de vacances, mais pas du tout liées à des facteurs économiques. Contrairement à ce que d'aucuns pensent encore, notamment dans les milieux hôteliers, le camping-caravaning s'avère en effet beaucoup plus un style de vacances, recrutant ses adeptes dans toutes les couches sociales, qu'un moyen avantageux de faire du tourisme.

Des chiffres éloquents

Que de chemin parcouru, au sens propre comme au figuré, entre la petite tente triangulaire que l'on peut se procurer aujourd'hui pour quelques dizaines de francs et la caravane ou le bus-camping (motorhome) qui en vaut quelques dizaines de milliers, sans parler des résidences secondaires en forme de mobilhomes! Si l'offre d'hébergement d'une région touristique qui s'y prête doit absolument tenir compte de structures d'accueil différenciées, il n'y a pas de raison que le camping-caravaning soit traité en parent pauvre. C'est pourtant ce qui arrive trop souvent en Suisse où les projets d'implantation ou de développement de camps se heurtent aux tracasseries des instances administratives... et à la ridicule préciosité parfois des directeurs d'offices de tourisme.

Bien loin de rivaliser avec les premiers pourvoyeurs du parc mondial d'hébergement de plein air, les Etats-Unis et la France, et même avec d'autres pays concurrents comme l'Autriche, la Suisse dispose d'une capacité de 265 000 places/lits de camping-caravaning dans 430 camps, ce qui représente 31% de l'offre totale de l'hébergement parahôtelier. En 1991, ce mouvement a donné lieu à 8,24 millions de nuitées (dont 2,7 millions de nuitées étrangères). Le seul mouvement étranger a valu à notre pays des dépenses de l'ordre de 145 millions de francs, soit en moyenne 49 francs par visiteur (contre 232 francs dans l'hôtellerie). Les hôtes du camping-caravaning ont séjourné en moyenne 3,6 nuits (contre 2,9 nuits dans les hôtels). Quant à la principale clientèle de l'hébergement de plein air, elle est d'abord suisse, puis allemande et hollandaise. Ce sont des données non négligeables montrant de façon explicite que le camping-caravaning est un des paramètres du tourisme helvétique.

Des partenaires professionnels

Toute la branche du camping-caravaning, sans atteindre le degré d'organisation de l'hôtellerie mais tout de même mieux structurée sur le plan national que les appartements de vacances, est représentée par l'Association suisse des campings (ASC). Cette organisation faîtière, membre de la Fédération européenne de l'hôtellerie de plein air (9000 campings), compte 230 camps sur les 430 dénombrés dans notre pays et 75% de la capacité d'hébergement touristique dans ce secteur.

Les activités de l'ASC, en tête desquelles se trouvent la défense et la représentation des intérêts des propriétaires et gérants de camping, comportent non seulement la promotion (édition du guide «Camping en Suisse», de guides régionaux et de la carte routière, participation aux foires touristiques, etc.) mais aussi des préoccupations liées à la qualité de l'offre, à l'image des clubs automobiles propriétaires de nombreuses installations. Diverses commissions de travail œuvrent dans ce sens dans l'ensemble de la Suisse, notamment au niveau des régions d'accueil. Un système de classification des campings, de 1 à 5 étoiles, permet de délimiter, pour chaque catégorie, les exigences minimales; les critères sont la situation (accès, paysage), la disposition (organisation sur le terrain), les installations sanitaires (du double point de vue quantitatif et qualitatif), l'aménagement (réception, restaurant, salle de séjour, équipements de sports et de jeux, possibilités d'achats, etc.) et la conduite/administration (entretien, ordre, règlement, prix, divertissements, prestations de services, etc.).

Soucieuse de présenter une offre de qualité, l'ASC encourage également le professionnalisme de ses membres, consacrant une attention toute particulière aux cours de perfectionnement et à l'échange d'expériences. La formation porte sur l'accueil, le marketing, la gestion administrative, l'informatique, l'infrastructure, etc. C'est dire que les milieux touristiques, à tous les échelons, trouvent dans les gérants et propriétaires de campings-caravanings des partenaires professionnels animés du même souci: la satisfaction de leurs hôtes.

Les campeurs: des touristes comme les autres? *Photo Ex-Press*

Communes à la traîne

Le flux touristique des campeurs et caravaniers, sans oublier les «camping-caristes», génère, pour les collectivités publiques et touristiques, de substantielles rentrées financières. Hélas, force est de constater que cette manne bienvenue n'est pas toujours bien réinvestie dans des équipements touristiques généraux, moultes communes se contentant d'encaisser et même de thésauriser plutôt que d'appliquer une véritable politique d'investissements. Campeurs et caravaniers sont des touristes comme les autres pourtant, moins exigeants peut-être, sensibles à l'accueil à coup sûr! A cet égard, d'autres pays, telle la France, font preuve de plus de conscience et de créativité du haut en bas de l'échiquier touristique. Les communes ont reçu des directives pour le stationnement des caravanes et des camping-cars; des groupements promotionnels (Airôtels, Campéoles, Camping Qualité Plus, Etapes André Trigano, etc.) facilitent le voyage et l'accueil des campeurs et caravaniers. Car on ne saurait oublier que toute cette clientèle existe, se déplace et cherche son bonheur... bien avant que les stratèges du marketing touristique ne la sollicitent. C'est pourquoi elle mérite un meilleur traitement. □

OUTGOING

Agents de voyages

Carte suisse

Voilà plus d'un an que la première carte professionnelle IATA/FUAAV a été mise en circulation: c'était en Australie, en juin 1991. 4000 agents de voyages de ce pays la possèdent à ce jour, indique le dernier Courrier de la FUAAV. Une trentaine de pays seront en outre couverts par ce système à la fin de cette année.

La Suisse ne fait pas partie de cette liste. La carte professionnelle qui circule dans notre pays est une carte nationale créée par la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) pour ses membres uniquement. Depuis 1989 déjà, elle a été distribuée à 1500 employés pour le prix de 20 francs. Elle constitue une carte d'identité qui permet souvent, mais pas automatiquement, d'obtenir certains avantages auprès des prestataires touristiques.

La FSAV est cependant en discussion avec la IATA en vue d'adapter sa carte au format international normalisé. Ce changement n'interviendrait pas avant 1993/1994, selon *Peter Koch* de la FSAV. Pour l'instant, la carte helvétique offre environ les mêmes avantages que la carte internationale, tels que des réductions dans des hôtels ou sur certaines compagnies aériennes.

Mais il se pourrait que la carte internationale IATA/FUAAV propose par la suite, sur la base de contrats, des avantages que la FSAV ne soit pas en mesure d'offrir. Et surtout, la présentation de la carte internationale pourrait, à l'avenir, être exigée au check-in, selon M. Koch. C'est le dernier moment que choisirait alors la FSAV pour accepter l'adaptation. *CH*

France

Une République dans la République

A un saut de puce de Sainte-Croix, dans le département français du Doubs, le visiteur pénètre tout étonné qu'il est, dans la vénérable République libre du Saugeais: un territoire d'une centaine de kilomètres carrés pour une population de 4000 habitants répartis en douze villages le long du Doubs entre Morteau et Pontarlier. Une attraction touristique.

CLAUDE-ALAIN CHÂTELAIN

Si le Saugeais est une république avant tout folklorique, elle existe pourtant bel et bien. Elle possède un hymne national, des armoiries, un patois, une gazette et même, un véritable chef d'Etat, Madame la présidente *Gabrielle Pourchet,* 86 ans. «Nous avons même notre timbre-poste», s'exclame guillerette la patronne du restaurant de l'Abbaye de Montbenoît.

Des ancêtres suisses

Le Saugeais existe depuis l'an 1100. Un ermite du nom de Benoît, mort vers l'an 1000, se serait le premier retiré dans la solitude du val du Saugeais, alors couvert de forêts. Il aurait ainsi donné son nom à l'Abbaye de Montbenoît, aujourd'hui capitale de la République du Saugeais.

En 1127, le Sire de Joux, alors seigneur de Pontarlier, fit don d'un grand territoire inculte à un évêque de Besançon, Monseigneur Humbert, qui était allé chercher les chanoines de Saint-Augustin à Saint-Maurice en Valais. Ceux-ci avaient ramené avec eux des colons des Grisons et des Savoyards qui défrichèrent la région.

Le Saugeais: une république quelque peu «folklorique», mais aussi une curiosité touristique. *Photo Claude-Alain Châtelain*

Esprit d'indépendance

La rudesse du climat, le manque de voies de communication de cette vallée retirée où se plaisaient l'ours et le loup, comme le dit la légende, expliquent le début d'indépendance des villages du Saugeais. C'est cet héritage moral qui fait sans doute que leurs descendants ont pris conscience de leur originalité, de leur esprit d'indépendance et de leur attachement à la liberté.

Le Saugeais comprend douze villages groupés autour de l'Abbaye de Montbenoît. Il n'y a pas de douane à franchir, mais un panneau en bordure de route vous souhaite la bienvenue dans la République. Remonot et Arçon sont les deux villages qui délimitent le Saugeais le long du Doubs. «Le Saugeais n'a pas de frontière, clame la maxime du terroir, ce sont les voisins qui sont bornés». Les voisins, ce sont les Français et les Suisses. Les plaisanteries des Saugets (habitants du Saugeais) ne s'arrêtent pas là. Leur malice est sans limite, à tel point qu'une commission a autrefois été nommée pour examiner qui était citoyen du Saugeais. Les habitants d'Arçon, qui prétendaient en faire partie, furent mis à l'index comme des imposteurs.

C'est d'ailleurs aussi en plaisantant que le premier président, Georges Pourchet, a été nommé en 1948. Alors tenancier de l'hôtel de l'Abbaye à Montbenoît, M. Pourchet recevait alors le préfet du Doubs et lui demanda, en plaisantant: «Avez-vous un laisser-passer pour entrer dans la République du Saugeais?» Celui-ci rétorqua: «Puisqu'il n'y a pas de président dans votre République, Monsieur Pourchet, je vous nomme président du Saugeais.»

Une présidente respectée

Depuis 1972, année du décès de M. Pourchet, les Saugeais ont nommé son épouse, Gabrielle Pourchet, présidente à vie. La présidente ne jouit pas d'un réel pouvoir politique, mais le domaine des affaires étrangères est sa chasse gardée. «Elle a accueilli de nombreuses personnalités politiques», raconte, respectueux, le concierge de l'abbaye tout en nettoyant une salle du musée. En effet, elle était aux côtés d'*Edgar Faure* lors de son accession à la présidence de l'Assemblée nationale en 1973. *Valéry Giscard d'Estaing* l'a reçue également à l'Elysée avec les honneurs et le cérémoniel réservés aux chefs d'Etat.

La présidente, qui doit faire face aujourd'hui à une charge de plus en plus lourde, s'est entourée d'un conseil des ministres, présidé par *Jean-Marie Nicod,* Ministre des relations publiques. La communication est tout naturellement confiée – qui l'aurait pensé – à Télé-Saugeais qui diffuse une fois par mois la bonne parole de la présidente et la vie du peuple sauget. □

Geschichtenbuch Schweizer Hotellerie

Metamorphose vom Bauernhof zum Luxushotel

1848 verwandelte eine pionierhafte Hoteliersfamilie im Oberengadiner Kur- und Ferienort Pontresina einen Bauernhof in eine Fremdenpension. Aus dieser bescheidenen Herberge entwickelte sich das stilvolle Grand Hotel Kronenhof. Dieser Fünfsternbetrieb ist ein architektonisch bedeutendes Gesamtkunstwerk. Er wird als erstes und bislang einziges Gasthaus in einem schweizerischen Kunstführer gewürdigt.

HEDWIG SCHAFFER

Im Geschichtenbuch der Schweizer Hotellerie stehen zahlreiche fast märchenhafte Storyvarianten über das hässliche Entelein, dass sich in einen stolzen Schwan verwandelte. Auch das Grand Hotel Kronenhof – im weltbekannten, windgeschützten Pontresina das einzige Fünfsternhotel – passt in dieses Schema. Es dient geradezu als Paradebeispiel einer erstaunlichen Verwandlung einer bescheidenen Pension in ein architektonisch weitum einzigartiges Nobelhotel.

Als Mitte des vergangenen Jahrhunderts im Oberengadin mit dem aufkommenden Alpinimus der Tourismus ein Thema wurde und in St. Moritz mit Hilfe beachtlicher Aktienkapitalien (grösstenteils vom im Ausland lebenden Bündner Zuckerbäckern stammend) die Luxushotels wie die Pilze aus dem Boden schossen, begann man in Pontresina behutsam damit, Bauernhäuser in kleine Fremdenpensionen zu verwandeln.

Vom Rössli zum Kronenhof

Auch auf dem Grundstück des heutigen Grand Hotels Kronenhof standen einst vier Engadinerhäuser. Hier wurde als Unterkunft für Durchreisende das Gasthaus Rössli eröffnet, das *Andreas Gredig* 1848 kaufte und das im Laufe der Jahrzehnte in Gasthaus zur Krone, Hotel Krone & Post, Kronenhof Bellavista sowie schliesslich in Grand Hotel Kronenhof umgetauft wurde.

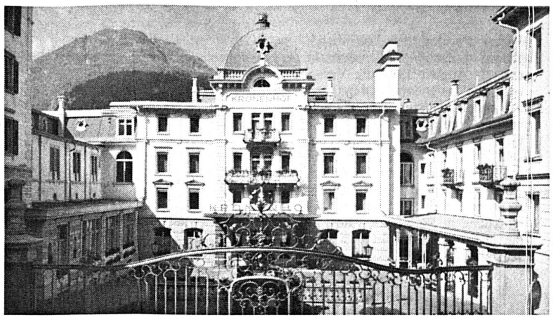
Nomen est omen: Natürlich war jede Namensänderung mit aufwendigen Erweiterungen und Modernisierungen verbunden. Die hufeisenförmige, neubarocke Dreiflügelanlage mit dem «Cour d'honneur» des heutigen Hotelkomplexes ist das Resultat zahlreicher baulicher Veränderungen, die im wesentlichen zwischen 1850 und 1900 (hauptsächlich jedoch mit der bedeutsamsten Erweiterung von 1896 bis 1898) erfolgten.

Die Um- und Neubauten wurden damals weitgehend mit erwirtschaftetem Eigenkapital realisiert. Die Investitionen wurden zum Teil auch aus einem, manche Krise überbrückenden Nebenerwerb ermöglicht: *Lorenz Gredig*, Sohn von Andreas Gredig, richtete in unternehmerischer Weitsicht im Keller des Gasthauses eine Veltliner Weinhandlung ein. Mit Pferden aus dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb unterhielt er eine Säumerei über den Berninapass, wobei er auf dem Rückweg Weine transportierte.

Handänderung vor drei Jahren

Über vier Generationen hin blieb die Familie Gredig alleinige Besitzerin des aufstrebenden Betriebs. 1984 verpachtete und vor drei Jahren verkaufte sie ihn. 1989 wurde die Familien-Aktiengesellschaft Lorenz Gredig AG mit dem Grand Hotel Kronenhof, der Veltliner Weinhandlung und einem grossen, auf einem Parkgelände von rund 23 000 Quadratmetern befindlichen Immobilienbesitz von einer Gruppe von Schweizer Aktionären übernommen, die aus der ehemaligen Pächterin hervorging.

Nicht ohne Grund ist man im Kanton Graubünden stolz auf das prächtige, das Ortsbild prägende Grand Hotel Kronenhof, gehört es doch kulturhistorisch zu den bedeutendsten Engadiner Hotels.



Einst eine bescheidene Pension, heute ein architektonisch bedeutendes Gesarntkunstwerk: das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. *Foto zvg*

1990 hielt die Kantonsregierung sinngemäss folgendes fest: «Seit 1989 in Scuol das Hotel Waldhaus abgebrannt ist, gehört der Kronenhof zu den wertvollsten Kulturdenkmälern der Alpen.»

Kaum erstaunlich also, dass die Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte ausgerechnet den Kronenhof wählte, als sie erstmals (durch die Autorin *Isabelle Rucki)* ein Hotel im Schweizerischen Kunstführer porträtierte.

Zeuge aus der Belle Epoque

Am Fuss der Berninagruppe, mitten im Laret, dem untersten Dorfteil Pontresinas situiert, ursprünglich der Dorfgasse zugekehrt, wendet sich der heutige Prachtbau der gegenüberliegenden Talseite mit dem Val Rosegg und dem Bergpanorama zu.

Doch nicht allein seiner Architektur, Lage und Aussicht wegen ist der mit Schwimmbad, Tennisplatz und Grünanlage ausstaffierte Kronenhof bei seiner internationalen Kundschaft beliebt – die im Barockstil gehaltene Innenausstattung bildet von den Stukkaturen über die teils allegorischen Deckenmalereien, Bilder, Möbel und Kronleuchter bis zu den Teppichen, Friesen und Parkettböden eine wohltuend harmonische Einheit. Wer die Gesellschaftsräume betritt, wähnt sich in der Belle Epoque.

Doch Stillstand bedeutet bekanntlich auch in der Hotellerie Rückschritt. Deshalb ist das Grand Hotel Kronenhof einmal mehr dabei, sich den ständig steigenden Anforderungen anzupassen und immer attraktiver zu werden. Eine neue Ära brach bereits 1984, an, als *Edwin A.* und *Esther Lehmann* die Direktion übernahmen.

Der neue Verwaltungsrat beschloss eine umfangreiche Sanierung des 160-Betten-Betriebs. Bereits wurden in den vergangenen zwei Jahren rund zehn Millionen Franken in bauliche Verbesserungen investiert – insgesamt sind Umbauten in der Grössenordnung von 36 Millionen Franken geplant. Die Salons sowie 53 der von 133 auf 93 zu reduzierenden Gästezimmmer (Suiten und Zimmer mit hohem Wohnkomfort sind geplant) haben das «Lifting» bereits hinter sich.

Neu eingerichtet wurden ein Kindergarten mit Betreuung sowie ein technisch mit allen nötigen Schikanen ausgerüsteter Konferenzraum für rund 30 Teilnehmer: Zielpublikum für Tagungen und Senimare sind Führungsleute des obern Kaders aus der Schweiz, Süddeutschland und Norditalien. Wobei das Konferenzgeschäft laut *Jürg Thomann,* seit Ende April dieses Jahres neuer Direktor im Kronenhof, einen wichtigen Nebenzweig bilden soll.

Die beiden Neuerungen wurden von den bestehenden Gästen positiv aufgenommen. Gleichzeitig erschliessen sie dem Haus eine neue, jüngere Kundschaft.

Umfangreiche weitere Verbesserungen stehen laut einem «Masterplan Kronenhof Plus» noch bevor: Eine jetzt leerstehende Gartenhalle soll in den kommenden Jahren in ein «Wellness Center» mit Sauna, Solarium, Fitnessraum und Beauty-Corner verwandelt werden. In den Annexbauten sind neue Restaurants und Zimmer vorgesehen – ist die Restauration erst einmal in den Ostflügel verlegt, kann der prachtvolle Speisesaal für Feste, Bankette, kulturelle Veranstaltungen und Galadinners genutzt werden.

Projektiert ist ferner die Umgestaltung der Réception. Ein unterirdisches Parkhaus ist geplant, damit der «Ehrenhof» autofrei wird.

Die Lorenz Gredig AG, deren Präsident der bekannte Hotelier *Duri Bardola* ist, befindet sich auf der Suche nach weitern Aktionären. Jürg Thommen ist überzeugt, dass dem Grand Hotel eine brillante Zukunft bevorsteht, wenn es seinen Standard laufend seinem ausgezeichneten Ruf anpasst. Es beherbergt zu 45 Prozent Schweizer Gäste. Die Ausländer kommen vorwiegend aus Deutschland oder aus weitern europäischen Ländern. □

Vorsorgestiftung SHV

Keine dramatischen Konsequenzen

Immer wildere Gerüchte zirkulieren über einen möglichen Verlust der im Rahmen der zweiten Säule (Pensionskasse) geäufneten Gelder ausländischer Arbeitnehmer für den Fall eines Beitritts der Schweiz zum Europäischen Wirtschaftsraum (EWR). Die Vorsorgestiftung des SHV – sie zeichnet für die berufliche Vorsorge in der Hotellerie verantwortlich – nimmt dazu Stellung.

Unabhängig vom Abstimmungsergebnis vom 6. Dezember 1992 über den EWR werden allfällige Anpassungen der schweizerischen Gesetze ans EG-Recht bestimmt nicht rückwirkend erfolgen. Für einen ausländischen Arbeitnehmer, der fast mit der Auszahlung der in die berufliche Vorsorge einbezahlten Gelder rechnete, bedeutet dies, dass er auch nach dem 1. Januar 1993 den Anspruch auf Barauszahlung seiner Freizügigkeitsleistung geltend machen kann. Dies selbstverständlich unter der heute geltenden Bedingung, dass er die Schweiz spätestens am 31. Dezember 1992 endgültig verlässt.

Für die übrigen Arbeitnehmer wird aber eine Annahme des EWR-Vertrages insofern eine «Schlechterstellung» bzw. Gleichbehandlung mit ihren Schweizer Kollegen bewirken, als ein Anspruch auf eine Barauszahlung erst beim Verlassen des EWR-Raumes zum Tragen kommen wird.

Doch auch dann dürfen die Konsequenzen für die einzelnen Anspruchsberechtigten nicht als dramatisch bewertet werden: Einerseits verlangt der EWR-Vertrag eine Gleichbehandlung zwischen EWR-Bürgern nur für die obligatorische Vorsorge. Andererseits wird sich zwangsläufig mit Inkrafttreten dieses Vertragswerkes die Praxis der Pensionskassen betreffend den anderen Barauszahlungstatbeständen (Erwerb von Wohneigentum und Aufnahme einer selbständigen Erwerbstätigkeit) ändern müssen.

Für den in seine Heimat zurückkehrenden Ausländer wird sich somit im Ergebnis nicht viel ändern, denn er wird seine Freizügigkeitsleistung entweder zur Finanzierurg von selbstgenutztem Wohneigentum oder für den Aufbau einer selbständigen Erwerbstätigkeit verwenden.

Schliesslich steht ihm immer noch die Möglichkeit offen, sein BVG-Altersguthaben in Form von Freizügigkeitspolice, Freizügigkeitskonto oder Weiterversicherung zu Vorsorgezwecken aufrechtzuerhalten und bei Erreichen des Rentenalters in Kapitalform ausbezahlen zu lassen. Auf jeden Fall wird er aber sein Altersguthaben nicht verlieren.

Sollten besorgte Arbeitgeber und Arbeitnehmer des Gastgewerbes zusätzliche Informationen wünschen, so gibt die Vorsorgestiftung des SHV gerne Auskunft (Telefon: 021/962 49 49).

Vorsorgestiftung des SHV
Alexandre Zindel

Fonds de prévoyance SSH

Pas de conséquences dramatiques

Le bruit court de plus en plus qu'en cas d'adhésion de la Suisse à l'Espace économique européen (EEE), les sommes acquises par les travailleurs étrangers dans le cadre du deuxième pilier (caisse de pension) pourraient être perdues. Le fonds de prévoyance de la SSH, responsable de la prévoyance professionnelle dans l'hôtellerie, prend position sur la question.

Indépendamment du résultat de la votation du 6 décembre 1992 sur l'EEE, les éventuelles adaptations des lois suisses au droit communautaire ne produiront certainement pas un effet rétroactif. Cela signifie pour un travailleur étranger qui comptait fermement sur le paiement des sommes versées pour la prévoyance professionnelle, qu'il pourra également après le 1er janvier 1993 faire valoir son droit au paiement en espèces de sa prestation de libre passage naturellement à la condition actuellement en vigueur, à savoir qu'il quitte définitivement la Suisse d'ici au 31 décembre 1992.

En cas d'adoption du traité EEE, les autres travailleurs verront leur situation «se détériorer» quelque peu ou plutôt «subiront» l'égalité de traitement de leurs collègues suisses dans la mesure où un travailleur pourra faire valoir son droit au paiement en espèces uniquement au moment de quitter l'espace économique européen. Pourtant, même dans ce cas, les conséquences qui en découlent pour chaque ayant droit ne peuvent pas être considérées comme dramatiques: D'une part, le traité EEE exige un traitement égal des citoyens de l'EEE uniquement pour la prévoyance obligatoire. D'autre part, l'entrée en vigueur de ce traité entraînera inévitablement des modifications dans la pratique des caisses de pension concernant les autres cas de paiement en espèces (acquisition de logement et début d'une activité professionnelle indépendante).

Pour le travailleur étranger désireux de rentrer dans son pays natal, il n'y aura pas beaucoup de changements en définitive puisqu'il utilisera sa prestation de libre passage soit pour financer un logement servant à ses propres besoins soit pour se mettre à son compte. Finalement, il a toujours la possibilité de garder son avoir de vieillesse sous forme de police de libre passage, de compte de libre passage ou de continuation de l'assurance à des fins de prévoyance. Une fois atteint l'âge de la retraite, il peut se le faire verser en capital. Mais en aucun cas, il ne perdra son avoir de vieillesse.

Le Fonds de prévoyance de la SSH se tient à la disposition des travailleurs de l'hôtellerie et de la restauration qui sont inquiets par les nouvelles alarmistes et qui souhaiteraient obtenir de plus amples informations (téléphone: 021/962 49 49).

Fonds de prévoyance de la SSH
Alexandre Zindel

Saison für Senioren '93

Letzter Termin

Letzter Anmeldetermin für den Aktionsprospekt «Saison für Senioren» 1993: 17. August 1992.

Sollten die Unterlagen nicht mehr vorhanden sein, rufen Sie uns an, wir stellen Sie Ihnen gerne nochmals zu.

Für Fragen zu dieser Aktion stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Klassifikation und Hotelführer, Telefon (031) 50 71 11. *mt*

Dernier délai

Printemps des moins jeunes '93

Dernier délai pour s'inscrire dans le prospectus «Le printemps des moins jeunes» 1993: le 17 août 1993.

Au cas où vous ne disposeriez plus des formulaires requis à cet effet, n'hésitez pas à nous téléphoner.

Nous nous ferons un plaisir de vous faire parvenir des formulaires supplémentaires.

Nous nous tenons naturellement à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire que vous souhaiteriez obtenir concernant cette campagne.

Société suisse des hôteliers, Berne, Service de la classification et du guide des hôtels, tél. (031) 50 71 11. *mt*

BILDUNGSLÜCKE

Gute Moderation

Immer öfter gehen Betriebe dazu über, ihre Mitarbeiter in die Entscheidungsprozesse miteinzubeziehen. Diese neuen kooperativen Führungsmethoden erfordern neue Instrumente wie Teamsitzungen, Kadersitzungen, Qualitätssitzungen usw. Damit diese Zusammenkünfte nicht zu einem Plauderstündchen verkommen, bedarf es einer kompetenten Sitzungsleitung.

Genau an diesem Punkt setzt die Abteilung Weiterbildung mit dem Kurs «Der Vorgesetzte als Moderator» ein.

Nach dem Kurs kann der Teilnehmer

- effizient verschiedene Arten von Arbeitssitzungen (Kadersitzungen, Qualitätszirkel, Arbeitsgruppen . . .) vorbereiten und zielorientiert leiten,
- die Sitzungsteilnehmer aktiv in Problemlösung und Entscheidungsfindung einbeziehen,
- sein Führungsverhalten als Sitzungsleiter besser einschätzen und optimieren,
- unterschiedliche Methoden und Hilfsmittel wirksam einsetzen sowie
- ein praxisorientiertes Informationskonzept für seinen Aufgabenbereich erstellen.

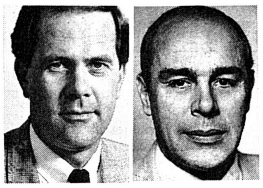
Termin: 21. bis 23. September 1992. Jetzt anmelden!

Bestellen Sie die Informationsbroschüre über TTT SHV, Abteilung Weiterbildung, Schweizer Hotelier-Verein, (031) 50 71 11. *pd*

RÉCLAME

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

CARROUSEL



Wechsel an der Spitze von Swissotel: Seit 1987 bei Swissotel tätig, seit 1989 als deren Geschäftsführer, verlässt **Redo Wittwer** (links) Swissotel schon per 1. September (!). Als President Manager übernimmt Wittwer die Leitung der europäischen Gruppe Ciga-Hotels.

Sein Nachfolger wird **Pierre Martinet** (rechts), bisheriger Marketing-Chef und stellvertretender Geschäftsführer der Swissotel. Martinet arbeitet seit 1964 im internationalen Hotelgeschäft. Von 1969 bis 1988 war er Geschäftsleitungsmitglied bei den Inter-Continental-Hotels. Der Nachfolger von Martinet als Marketingchef ist noch nicht bestimmt.

★

Im Rahmen des Portugiesischen Fremdenverkehrsamtes, in dem auch die Interessen von Macau wahrgenommen werden, übernahm jetzt **Ulla Haug** die Aufgabe, sich ausschliesslich um die touristischen Belange der portugiesischen Kolonie zu kümmern. Sie will das Territorium – zwei Jahre vor Fertigstellung des eigenen Flughafens – einem breiteren Publikum in Deutschland, Österreich und der Schweiz öffnen und auch die Veranstalter noch stärker für dieses Ziel zu interessieren.

★

Victor Peralta, der Landeschef von Kuoni Griechenland, übernahm ab dem 1. August 1992 die Verantwortung für das Incoming Japan mit Sitz in Tokio. Er löst **Manuel Schweingruber** ab. Neu an die Spitze von Kuoni Griechenland tritt **Claudio Torti,** der seit 1989 für das Incoming-Geschäft im westlichen Japan zuständig ist. Tortis Posten in Osaka übernimmt **Norbert Good,** der Incoming-Verantwortliche in Südafrika. Diese Veränderungen treten am 1. November dieses Jahres in Kraft.

★

Überraschend traf die Nachricht ein, dass **Ernst Atzenweiler,** District Sales Manager Zürich bei der South African Airways, Ende Juli in den vorzeitigen Ruhestand getreten ist. Ernst Atzenweiler war während den vergangenen 16 Jahren bei der SAA tätig, und in dieser langen Zeit haben ihn viele Mitarbeiter der Reisebranche als fairen Geschäftspartner, aber auch als netten Kollegen und guten Freund kennengelernt. Die Nachfolgeregelung sollte schon in Kürze vorgestellt werden können.

★

Hedda Biermann von der Firma Marcon-Frankfurt betreut ab sofort die Dusit Hotels & Resorts und die Royal Princess Hotels. Marcon-Frankfurt übernahm die Vertretung der Hotels mit sofortiger Wirkung für die Märkte Deutschland, Österreich und die Schweiz. Der Dusit Thani Group angeschlossen sind die Royal Princess Hotels, die sich auf die First-Class-Kategorie mit Häusern in ganz Thailand und Bangkok spezialisiert haben.

★

Seit kurzem hat das Hotelier-Ehepaar **Edi** und **Marie-Louise Kurmann** die Direktion des Hotel Palace in Mürren übernommen. Die beiden Luzerner sind im April aus Afrika zurückgekehrt, wo sie während der letzten 2 Jahre an der Nordküste von Mombasa/Kenya das Hotel Paradise geführt haben. **Klaus** und **Brigitte Achenbach,** die vorherige Direktion, wenden sich einer neuen Aufgabe zu. Das Hotel Palace hat im Dezember 1990 seinen Besitzer gewechselt und ist zwischenzeitlich ettappenweise umgebaut und verschönert worden. Nun stellen sich Edi und Marie-Louise Kurmann mit viel Energie und Enthusiasmus der Herausforderung, das Hotel Palace zu führen und bei einer grossen Gästeschar weiter bekannt und beliebt zu machen.

★

Bernard Cloetta ist vom Vorstand des Schweizer Wirteverbandes (SWV) per 1. Juli 1992 zum Vizedirektor befördert worden. Der 36jährige Cloetta hat am 1. Januar 1992 als Nachfolger von **Lucius Dürr** die Leitung des Rechtsdienstes des Schweizer Wirteverbandes übernommen. Vorher führte er im SWV während sechs Jahren den Bereich Rechsberatung/Liegenschaftenvermittlung und war Stellvertreter des Leiters des Rechtsdienstes.

★

In diesen Tagen hat der Hoffnungsträger von rund 48 Prozent der Mitglieder des Schweizer Wirteverbandes seine berühmte Kochbluse an den Nagel gehängt. **Herbert Huber,** der zweite Sieger der SWV-Präsidentenwahl, hat seine Linde in Stans den Nachfolgern **Regine** und **Beat Müller-Kress** übergeben. Sie eröffnen die Linde am 4. August wieder. Herbert Huber feiert zum Abschied auch noch ein silbernes Jubiläum: 25 Jahre Mitglied beim Schweizer Hotelier-Verein. In Zukunft will er sich unter anderem seinem grossen Hobby, dem Gouache-Malen in Tempera von Landschaften und Blumen widmen. Auf jeden Fall wird man wieder von ihm hören, sei es als Künstler, als Lebenskünstler oder als Gastwirtefachmann.

Suter & Suter

Gewinnrückgang erwartet

Die Basler Suter + Suter-Gruppe kämpft mit Schwierigkeiten im Stammmarkt Schweiz. Das in der Beratung, Planung und Realisierung von Organisations- und Investitionsprojekten international tätige Unternehmen rechnet mit einem deutlichen Gewinnrückgang im Jahresergebnis. Der konsolidierte Umsatz im ersten Halbjahr 1992 stieg gegenüber der Vorjahresperiode um 2,6 Prozent auf 98,3 Mio Fr., wie Suter + Suter mitteilte.

Der Auslandanteil am Geschäftsvolumen erhöhte sich von 43 auf 51 Prozent, womit sich die Umsatzstruktur drastisch zugunsten des Auslands verändert habe, schrieb das Unternehmen weiter. Zudem habe sich die Ertragslage im operationellen Geschäft verschlechtert. Der Konjunkturabschwung, beeinflusst von hohen Zinsen, habe vor allem in der Schweiz und in Frankreich dazu geführt, dass Investitionen zurückgestellt oder verzögert wurden.

Wegen ungenügender Auslastung nahm Suter + Suter auf Ende Juli mit Schwergewicht in der Schweiz einen weiteren Personalabbau von rund zehn Prozent vor. In der Schweiz werden dadurch rund 50 der bisher 530 Stellen abgebaut. Der Zugang an Neuaufträgen liegt laut der Mitteilung gesamthaft leicht unter dem Vorjahresumsatz. Während der Auftragseingang in Deutschland und Österreich wesentlich über den Zielen liege, seien die Budgets in der Schweiz und Frankreich nicht erreicht worden. *sda*

Bettenüberangebot

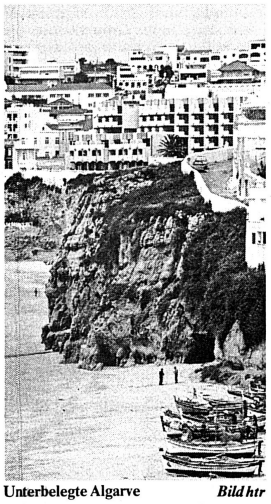
Portugal zu teuer für die Briten?

Nach dem äusserst guten Tourismusjahr 1991, kämpft die portugiesische Hotellerie zurzeit mit Schwierigkeiten, die kaum jemand vorausgesehen hat. Nach einem katastrophalen Juni sind die Hotels auch mitten in der Hochsaison unterbelegt. Besonders britische Operators versuchen jetzt mit Billigstangeboten zu retten, was noch zu retten ist.

SUSANNE RINDLISBACHER, LISSABON

In Grossbritannien werden sieben Tage Algarve, inklusive Flug, für 200 Franken verscherbelt, und immer häufiger tauchen auch in Deutschland solche Superangebote auf. In Portugal selbst wird der wenig schöne Ausdruck Ausverkauf mit dem Fremdwort «Special Offers» kaschiert. Über schlechte Belegungsraten und Einnahmenrückgang klagt das Hotelgewerbe im ganzen Land. In Lissabon und Porto sind die meisten Hotels nicht einmal zur Hälfte ausgelastet, und es wird für diesen Sommer mit einem etwa 10%igen Rückgang gegenüber 1991 gerechnet. Zimmer in Lissabons Luxushotels, die sonst für gut 260 Franken verkauft werden, sind heute ab 150 Franken zu haben. Am schlimmsten ist allerdings die Algarve betroffen, wo die Hoteliers etwa 20% weniger Gäste erwarten. Einige melden sogar, sie seien schlechter ausgelastet als in früheren Wintersaisons.

Viele Hoteliers klagen nicht nur über mangelnde Gäste, sondern zunehmend auch über Liquiditätsprobleme und bevorstehende Entlassungen. *Henriques da Silva,* Direktor des Hotels Montechoro in der Algarve, muss nach eigenen Angaben 40% seiner Angestellten kündigen. «Ich mache den Job schon seit 30 Jahren, und habe noch nie eine so tiefe Auslastung der Hotels in der Algarve gesehen», sagt er. Der Hotelierverein AHP verlangt deshalb von der Regierung eine Reihe von Hilfsmassnahmen, wie etwa erleichterte Kreditbedingungen. An einer Tagung des AHP wurde sogar verlangt, die Algarve müsse zur Krisenregion erklärt werden.



Unterbelegte Algarve *Bild htr*

Cabrito Neto, Präsident eines andern Hoteliervereins, das AIHSA, findet diese Klagen und Forderungen übertrieben. Laut ihm «verbreitet der AHP eine falsche Vorstellung von der Krise, wo doch die Algarve im Moment eine der wenigen europäischen Regionen ist, die steigende Touristenankünfte verzeichnet». Neto glaubt, es handle sich lediglich um eine «Abkühlung», und schon bald könnten sich wieder «overbooking-Situationen» ergeben wie im letzten Jahr.

Rezession und Überangebot

Kaum abzustreiten ist allerdings, dass der Juni aussergewöhnlich schlecht lief und dass viele Hotels in Schwierigkeiten stecken. Die Gründe dafür reichen von der weltweiten Rezession über das Bettenüberangebot bis hin zu einem zunehmenden Desinteresse an Strandferien im Hochsommer. Ausserdem ruhte sich Portugal bei der Promotion wohl zu sehr auf der guten Ernte des letzten Jahres aus, während die Konkurrenz aggressiv für sich warb und Destinationen wie etwa Marokko oder Tunesien mit Dumpingpreisen agieren. Die meisten Fachleute machen aber in erster Linie die starke portugiesische Währung und damit die Regierung verantwortlich. Seit der Escudo Anfang April dem Europäischen Währungssystem beitrat, stieg er etwa gegenüber dem britischen Pfund um fast 2%. Mehr als die Hälfte aller Algarvegäste sind aber nach wie vor Briten, und laut dem Vizepräsidenten des AHP, *Alves da Sousa,* wird die Region davon «auf brutale Weise getroffen».

Vor dem Hintergrund dieser Klagen mutet es seltsam an, dass der Hotelierverein AIHSA für das erste Halbjahr 1992 eine fast 12%ige Zunahme der Touristenankünfte auf dem Flughafen von Faro meldet. Mehr Gäste aber leere Hotels – wie ist das zu erklären? Die Hotels machen besonders den grossen und schnell wachsenden Parallelmarkt verantwortlich. Es handelt sich um häufig nicht amtlich registrierte billige Privatzimmer, welche von finanzschwachen Gästen bevorzugt werden. Cabrito Neto schätzt, dass es in der Region etwa 200 000 solche Betten gibt. Wenn diese Situation geregelt würde, meint er, wären auch die Hotels in der Algarve voll.

Bereits beklagen sich aber auch Restaurant- und Ladenbesitzer über negative Auswirkungen der Flut von «Billigtouristen», die hauptsächlich von britischen Operators in die Algarve geflogen werden und dort kaum Geld ausgeben. Cabrito Neto verlangt deshalb von den Promotionsorganen eine stärkere Diversifizierung der Märkte, «damit wir nicht den internationalen Tourismushaien ausgeleifert sind, besonders den britischen.»

Manila

Weg vom Sexzentrum

In den nächsten drei Jahren will Manilas neuer Bürgermeister Alfredo Lim das billige Sexparadies in eine respektable Familiendestination verwandeln, weshalb er jetzt alle einschlägigen Sexlokale und Stundenhotels im Touristenzentrum Ermita-Malate schliesst.

«Bei Manilas Säuberung gibt es keine heiligen Kühe», versichert der frischgebackene Bürgermeister *Alfredo Lim,* «sonst werden wir nie eine saubere und schöne Hauptstadt haben!» Sofort nach seiner Einschwörung am 1. Juli schloss der unbestechliche Alfredo Lim den New Club 90, dem inzwischen über 60 weitere zwielichtige Go-go-Bars, Massagesalons und Nachtlokale folgten. «Die Sexindustrie ist bloss der Nährboden unserer ausufernden Kriminalität», argumentiert der dynamische Bürgermeister, «was wie die Müllberge Manilas internationalen Ruf untergräbt.»

Vom Bar- zum Strassenmädchen

Die rigorosen Polizeirazzien der letzten Tage und Wochen fegten inzwischen die berüchtigte Sündenmeile M. H. del Pilar im Touristenviertel Ermita-Malate praktisch leer, da nur wenige «saubere» Lokale wie beispielsweise das populäre Firehouse oder der Superstar weiterhin geöffnet sind. Nach Polizeischätzungen arbeiten in Manilas Sexindustrie mindestens 14 000 «Barmädchen», die nun buchstäblich auf der Strasse stehen. «Diese Lokalschliessungen treiben bloss die Prostituierten in den Untergrund», warnt *Enrique Hernandez* des nationalen Aids-Bekämpfungsamts, «was jetzt die Gefahr einer unkontrollierbaren Explosion der Geschlechtskrankheiten und HIV-Infektionsrisiken heraufbeschwört.»

Schliesslich lässt die hohe philippinische Arbeitslosigkeit und akute Unterbeschäftigung den «Barmädchen» kaum eine andere Alternative als den Strassenstrich, wo sie kein Gesetz zum regelmässigen Arztbesuch zwingt. Trotz dieser düsteren Prognose hält Alfredo Lim unbeirrbar an seinem ambitiösen Konzept fest, das die bisherigen Sexetablissements in Kunstgewerbegeschäfte, Modeboutiquen und gehobene Restaurants verwandeln will. «Spätestens 1995 wird Manila eine Familiendestination sein», formuliert der Bürgermeister seine Zielsetzung.

Manilas Geschäftswelt und Hotellerie begrüssen zwar diese scharfe Bekämpfung des Prostitution, doch manche bezweifeln ihren langfristigen Erfolg. Schliesslich werden die korrupten Polizisten und Beamten wohl kaum lange auf ihre Schmiergelder verzichten.

MU, Manila

Sion

Hôtel Europa: pas de repreneur

Au grand désespoir des créanciers tout comme des autorités communales et touristiques de la ville de Sion, il n'y a rien de bien neuf dans l'affaire de l'Hôtel Europa, le premier «quatre étoiles» de la capitale valaisanne dont on connaît la déconfiture financière.

L'établissement est toujours inoccupé et fait pitié à voir tant de l'extérieur que de l'intérieur. C'est en vain qu'on a cherché quelqu'un pour le reprendre. Des contacts sont en cours mais rien n'est définitif. Difficile d'envisager une location avant une vente rémunératrice.

Quant aux fournisseurs et maîtres d'état, de plus en plus impatients dans le contexte conjoncturel actuel, quant à certains employés également dont le salaire n'a pas été totalement réglé, ils attendent toujours leur dû.

Il y a un fait nouveau cependant en ce sens que le dossier n'ira pas au Tribunal fédéral comme on le pensait tout d'abord. Les intéressés y renoncent après avoir été déboutés sur le plan cantonal. *TH*

LES ROCHES? LES ROCHES!
Total hotel professionalism
Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES
CH-3975 Bluche (Crans-Montana)
Tél. 027 41 12 23, Fax 41 92 46

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 32 6. AUGUST 1992

Für unseren neuen, einzigartigen, lebhaften 4-Stern-Hotel- und Restaurationsbetrieb an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir nach Übereinkunft einen

Maître d'hôtel

Unser Hotel verfügt über 20 Junior-Suiten, Gourmet- und Tagesrestaurant mit den entsprechenden Seeterrassen, Banketträumlichkeiten für bis zu 180 Personen, eine Piano-Bar sowie ein grosszügiges Freizeitangebot und ist das ganze Jahr geöffnet.

Für diese herausfordernde Kaderposition suchen wir einen bestausgewiesenen und teamorientierten Fachmann, welchem wir die Leitung unserer Restauration übertragen. Sie zeichnen verantwortlich für Serviceorganisation, Einsatzplanung, Mitarbeiterschulung sowie Mitgestaltung des Angebotes.

Wenn Sie mehr über diese überdurchschnittliche Herausforderung erfahren möchten und in einem jungen Kaderteam mitarbeiten wollen, würden wir Sie gerne kennenlernen und Sie umfassend informieren. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden von Herrn Direktor Thomas Egli.

HERMITAGE
LUZERN
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55

48434/22985

DAVOS

Hotel Meierhof ****

Wir sind ein Erstklasshotel der gehobenen Viersternkategorie und suchen zur Ergänzung unseres Kaders im Hinblick auf die Wintersaison 1992/93, mit Stellenantritt Oktober/November, in **Jahresstelle**

Chef de réception

(Herr oder Dame)

Unsere Anforderungen sind hoch:
- Umfassende Sprachkenntnisse: Muttersprache Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, Italienisch sehr erwünscht
- Gepflegte Erscheinung
- Angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
- Mindestalter: 25 Jahre
- 2–3 Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position in ähnlich gelagerten Betrieben in der Schweiz
- Eigeninitiative und Belastbarkeit
- Bereitschaft zu Sonderleistungen während Spitzenzeiten
- Interesse an längerfristigem Engagement

Dafür bieten wir auch einiges:
- Nach gründlicher persönlicher Einarbeitung weitgehende Selbständigkeit
- Angenehmes Arbeitsklima in eingespieltem Team
- Grosszügigkeit in bezug auf Arbeits- und Freizeiteinteilung
- Ein überdurchschnittliches Gehalt auf Jahresbasis
- Auf Wunsch Unterkunft im Haus oder Mithilfe bei Wohnungssuche
- Das einmalige Freizeit- und Sportangebot eines Weltkurortes.

Falls Sie sich von dieser echten Herausforderung angesprochen fühlen und unsere Anforderungskriterien erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

HOTEL MEIERHOF
7260 Davos Dorf, Telefon (081) 47 12 85
Bernardo Meier, Besitzer oder W. Ellmers, Direktor

48431/9016

Kantonsspital Uri

Als dynamische und vielseitig ausgebildete Führungskraft finden Sie im Ökonomiebereich des Kantonsspitals Uri eine herausfordernde und interessante Tätigkeit. Auf den 1. November 1992 oder nach Vereinbarung suchen wir einen/eine

Leiter/Leiterin der Ökonomie

Aufgabe:
Führen des Bereiches Ökonomie und Hauswirtschaft (Küche/Verpflegung, Personalrestaurant/Cafeteria, Wäscheversorgung, Hausdienst Krankenabteilungen, Reinigung, inkl. Einkauf dieser Bereiche) in fachlicher, organisatorischer und personeller Hinsicht
Wir erwarten:
abgeschlossene hauswirtschaftliche, gastgewerbliche oder kaufmännische Ausbildung, zusätzlich höhere Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft oder Gastgewerbe (wie z. B. dipl. Hotelier/Restaurateur HF oder SHL, Diplom-Techniker Hotel- und/oder Gastgewerbe).
Führungserfahrung und Organisationstalent, Sinn für gute Zusammenarbeit.
Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit, Weiterbildungsmöglichkeiten und der Bedeutung dieser Aufgabe entsprechende Anstellungsbedingungen.
Unser Verwalter, Herr H. Wittwer, oder unser Personalchef, Herr W. Bär, erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Kantonsspital Uri
Personalabteilung
6460 Altdorf
Telefon (044) 4 51 03

48504/229210

SPORT - HOTEL MONTANA DAVOS

Für unser gemütliches Stübli Live mit Pianomusik und offenem Kaminfeuer suchen wir für die kommende Wintersaison

Servicefach-angestellte

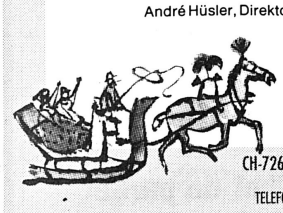
Wenn Sie einen gepflegten A-la-carte-Service in einem typischen Bündner Stübli mögen und Ihre Arbeit mit Ferienstimmung verbinden möchten, dann erwartet Sie bei uns ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Ebenso suchen wir für unsere Hausbar (im Stübli integriert) eine freundliche

Barmaid

die es versteht, unsere Gäste mit Ihren Drinks zu verwöhnen und mit Ihrem Charme zu überzeugen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
André Hüsler, Direktor



48598/9032

CH-7260 DAVOS - DORF
BAHNHOFSTRASSE 2
TELEFON 081 46 34 44

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

RAMADA RENAISSANCE® HOTEL ZURICH

Das neue Haus der Luxus-Klasse mit 204 Zimmern, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, an idealer Lage zwischen Airport und City-Center, bietet Ihnen die beste Ausgangsbasis, um uns als

Sales Executive

in der Öffentlichkeit erfolgreich zu präsentieren und zu vertreten.

Was Sie dafür mitbringen müssen, sind ein ausgeprägtes Verkaufstalent, geschickte Umgangsformen, ein hohes Mass an Einsatzbereitschaft sowie sehr gute Sprachkenntnisse in D, E, F.

Auch wenn Sie keine Hotel- und Tourismuserfahrung vorweisen können, jedoch bereits im Verkauf tätig waren, sind Sie bei uns willkommen.

Ausser dem einzigartigen Produkt erwarten Sie bei uns ein moderner und grosszügiger Arbeitsplatz, ein fortschrittliches und dynamisches Team, die echte Möglichkeit für spätere weltweite Transfers sowie ein den Anforderungen entsprechendes Salär.

Damen und Herren (nur CH oder B-/C-Bewilligung), die sich angesprochen fühlen, senden ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an

Ramada Renaissance Hotel Zürich, Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg.

47873/307475

Ich mag's

SPORT-HOTEL LAAX

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unserer Crew aufstrebende, initiative Mitarbeiter:

Empfang:
Réceptionist(in)

Service:
Chef de rang
Commis de rang
Barmaid/Barman

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Wenn Sie Interesse haben, in unserem fröhlichen, jungen Team unsere Gäste zu verwöhnen, bitten wir um Ihre Bewerbung mit den entsprechenden Unterlagen an:

SPORTHOTEL LAAX, Corina Weibel
7031 Laax
Telefon (081) 921 72 82

48567/114227

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–13
Internationaler Stellenmarkt	15+17
Stellengesuche	18

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	13–15
Marché international de l'emploi	15–17
Demande de l'emploi	18

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Für ein ★★★★-Hotel im Kanton Aargau suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

DIREKTIONSASSISTENTIN

Suchen Sie eine neue Herausforderung in den Hauptbereichen Seminar- und Personalmanagement. Gleichzeitig unterstützen Sie die Direktion in Marketing und Verkaufskampagnen. Hotelfachschulabschluss und Erfahrung in den Bereichen Personaladministration, Bankettorganisation und gute Kenntnisse in den Sprachen: D, F, E sind erforderlich.

Gesucht ist

CHEF DE SERVICE m/w

für einen Betrieb in Luzern. Haben Sie Erfahrung als Chef de service oder mindestens sehr gute Servicekenntnisse, Freude am Gästekontakt und am Führen und Motivieren einer Brigade von 14 Mitarbeitern. Eintritt: September 1992. Jahresstelle.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

In der Nähe von Luzern haben wir eine offene Stelle für eine

BETRIEBSASSISTENTIN

Hauptaufgabengebiet: Hauswirtschaft und Service. Ausbildung und Erfahrung in diesen zwei Bereichen sind erforderlich. Diese interessante und abwechslungsreiche Jahresstelle ist ab September 1992 zu besetzen.

Ab September suchen wir für einen Betrieb in der Stadt Bern eine

SEKRETÄRIN, 60 bis 70%

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

★★★-Hotel am Thunersee hat per sofort eine freie Stelle für eine

SERVICEFACHANGESTELLTE

mit Berufserfahrung. Bewilligung bis Ende Oktober vorhanden.

Nach Davos suchen wir für ein ★★★-Hotel

SERVICEANGESTELLTE(N) (keine Anfänger).

Bewilligungen sind nicht möglich. Eintritt sofort.

Möchten Sie im Zentrum der Stadt Bern arbeiten? In einem Restaurant ist die Stelle offen für

KÖCHIN (KOCH) mit guter Berufserfahrung.

Eintritt nach Übereinkunft. Keine Bewilligung für Saisonniers möglich.

★★★★-Hotel in Luzern hat die Stelle einer ausgewiesenen

SERVICEANGESTELLTEN

neu zu besetzen. Eintritt per 1. September 1992. Saisonbewilligung für Bewerberin deutscher Muttersprache für 4 bis 6 Monaten vorhanden.

DEUTSCHLAND

Für ein Restaurant in München suchen wir per sofort einen

KOCH mit Erfahrung in vegetarischer Küche. Jahresstelle.

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

Schweizer Hotelier-Verein

---

hotel chesa surlej
Silvaplana

Nach mehrjähriger Tätigkeit verlässt uns unser Küchenchef, um sich einer neuen Aufgabe zu stellen.

Für unsere Restaurants «Brasera» und «La Porta» suchen wir deshalb auf die kommende Wintersaison, zirka 1. Dezember 1992, einen

Küchenchef

Wir erwarten:
- Fachliches Können
- Organisationstalent
- Führungstalent
- Verantwortungsbewusstsein
- Kreativität, Initiative und Bereitschaft zum Neuen

Wir bieten:
- Selbständigkeit mit klarem Verantwortungs- und Kompetenzbereich
- ein langjähriges, motiviertes Küchenteam
- Jahresstelle

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Hotel Chesa Surlej
Hans K. Frey
7513 Silvaplana

48553/79782

POSTHOTEL VALBELLA

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

Sherlock's®

sucht für seine

verschiedenen Betriebe

motivierte und dynamische

Geschäftsführer
mit Wirtepatent

Profil: - 27-40 Jahre alt
- Diplom oder Lehre in einer Hotelbranche
- Berufspraxis

Betriebsassistente

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen Team eine selbständige Aufgabe mit einem angemessenem Salär. Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an : **HOTEX MANAGEMENT SA**
Rue de la Barre 5 / Case Postale 328 , 1001 Lausanne 17
Tél. 021/311.14. 60.

48462/312797

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Luzern ist beauftragt, folgende Stellen zu besetzen:

Maître d'hôtel

in ★★★★-Hotel in der Stadt Luzern per Herbst 1992

Servicemitarbeiter(in)

in italienisches Spezialitätenrestaurant ausserhalb der Stadt Luzern

Chef de partie

grosser Restaurationsbetrieb in der Stadt Luzern

Interessieren Sie attraktive Stellen?
Dann rufen Sie **Frau C. Claroudis** oder **Herrn Ch. Wetter** an. **Telefon (041) 220 280**

DOMINO GASTRO
Obergrundstrasse 44, 6003 Luzern

A 48594/252930

★★★★

GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD

Ein Winter in Gstaad in einem jungen, dynamischen Team, das für ein kleines Erstklasshotel (80 Betten und zwei Restaurants Gault Millau 15/20, Terrasse, Bar) Sorge trägt – und in der Freizeit viel Sport und Unterhaltung!
Wäre das was für Sie?
Für die Wintersaison suchen wir:

Chef de service
Chef de rang
Barmaid

(Französisch im Service erwünscht)

Chef de partie
Demi-chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Bodo Schöps, Direktor, 3780 Gstaad
(Telefon 030/8 31 71, Fax 030/4 21 36)

48549/14958

In unserer exklusiven Bankettküche mit verschiedenen Diversifizierungen bieten wir einem jungen, dynamischen

Koch

eine neue Herausforderung an, als

Sous-chef

oder

Chef de partie

beachtlich am Erfolg unseres neuen Konzeptes beizutragen und somit auch seine Karriere aufzubauen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an

Marie-Claire Regli
GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN
Telefon (041) 50 11 11

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE ★★★★★
Haldenstrasse 4 CH-6002 Lucerne
Tel.: (041) 50 11 11 Telex 868135 ghn ch

48536/23132

Skigebiet
Stätzerhorn
Lenzerheide-Valbella Parpan Churwalden

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Möchten Sie unser Bergrestaurant Pradaschier mit Tagesbetrieb als Restaurant führen, das als kulinarischer Geheimtip gehandelt wird?

Dann suchen wir Sie als kreativen und teamfähigen

Geranten

Wenn Sie die Mitarbeiter motivieren können und Sie gerne in einem fröhlichen Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurationsbetriebe der Stätzerhorn AG
Herr Bernard Holderegger
7077 Valbella GR, Telefon (081) 35 11 73

O 48470/147036

Le "Must" de Zermatt

Hotel Alex
ALEX HOTELS
Alex Schlosshotel Tenne

Suchen Sie für die kommende Winter- und Sommersaison eine neue Herausforderung?
Zur Ergänzung unseres Teams benötigen wir noch folgende Mitarbeiter(innen):

Büro/ Réception: **Hotelsekretärin**
Praktikantin
(D, E, F in Wort und Schrift)

Küche: **Sous-chef de cuisine**
Chef de partie
Commis de cuisine
(marktorientierte Küche mit hohem Niveau)

Saal/ Restaurant: **Chef de rang**
(sprachkundig)
Commis de rang

Hotelbar/ Dancing: **Barman/Barmaid**
(zur selbständigen Führung einer kleinen Bar)
Servicefachangestellte mit Inkasso
Discjockey
mit Erfahrung und grosser Plattenauswahl (Oldies bis Up-to-date)

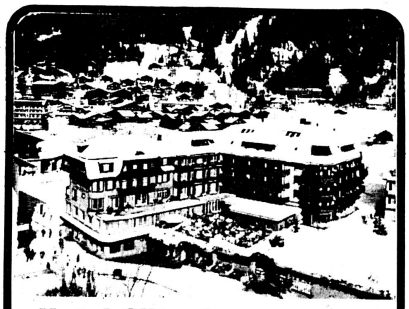
Etage: **Zimmermädchen**
Portier

Nasszentrum: **Masseur(in)**
(fachkundig – Sportmassagen, Fussreflex, Lymphdrainagen; Leitung unserer neuen Fitness- und Erholungsanlage)

Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellungen an folgende Adresse:

HOTEL ALEX
Familie Perren
CH-3920 Zermatt

P 48471/38695



Hotel Silberhorn Wengen

Wir suchen

Direktionsassistent(in)

Wenn Sie Freude und Interesse an dieser vielseitigen Position haben, so senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Hansjakob Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31

P 48534/37800

JOBS im Altein

Das moderne Club-Hotel in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

Arosa

Kreativ, aktiv - und nahe beim Gast

Wir bieten Ihnen:
- einen modernen Arbeitsplatz
- ein neues Personalzimmer mit Dusche/WC
- ideale Arbeitszeiten
- den Lohn, der Ihrer Qualifikation und Erfahrung entspricht

Eintritt auf die kommende Wintersaison (7. Dezember 1992).

Direktionsassistent(in)

Eintritt 1. September 1992 oder nach Vereinbarung.

Réceptionistin

Interessiert?

Dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an: 48543/68934

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

Club-Hotel Altein

HOTEL KRONE SARNEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte – engagierte und freundliche Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

Chef de partie

Wir bieten:
- gute Entlöhnung
- Kost und ein schönes Personalzimmer
- angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team
- volles 13. Monatsgehalt ab 1. Arbeitstag

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Gerne gibt Ihnen unser Personalchef nähere Auskünfte. Es können nur Bewerber(innen) mit einer B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Hotel Krone, 6060 Sarnen
Brünigstrasse 130
Tel. (041) 66 66 33

P 48487/64084

Grindelwald

In unser gutgehendes Speiserestaurant, mitten im Dorfzentrum, zur Betreuung unserer einheimischen und internationalen Kundschaft, suchen wir per sofort für die Sommersaison einen aufgeweckten, kreativen

Jungkoch/Koch

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, sehr gute Entlöhnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Studio mit Kochnische, Dusche und WC vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Jürgen Schläger
Restaurant ZENTRUM
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 32 77

48505/14729

---

bad lenk
★★★★ lenkerhof
SILENCE HÔTEL

Wir bieten Ihnen nicht einfach einen Job – wir bieten Ihnen eine Herausforderung!

Werden SIE unser neuer

Chef de réception
(m, w)

Steht bei Ihnen die Freude am Beruf und am Umgang mit Menschen an erster Stelle?

Haben Sie Erfahrung sowohl im Front- wie im Back-Office-Bereich?

Sind Sie an kreativer Mitarbeit im Sales und bei der Werbung interessiert?

Dann sind SIE die Persönlichkeit, die wir suchen!

Und dann haben wir viel miteinander zu besprechen. Setzen Sie sich doch einfach einmal mit uns in Verbindung.

IHREN Anruf oder IHRE schriftliche Bewerbung erwartet:

Hans Stäubli, stv. Direktor

48568/19330

Kurhotel Lenkerhof Tel. 030 6 31 31
CH - 3775 Lenk Fax 030 3 20 60

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Rapperswil sucht im Kundenauftrag für ein bekanntes Hotel-Restaurant am oberen Zürichsee nach Vereinbarung den qualifizierten

Küchenchef

Die Leitung der mittelgrossen Brigade erfordert nebst ausgewiesenem Fachwissen Organisationstalent, Führungseigenschaften, Flexibilität und Belastbarkeit auch in hektischen Situationen.

Selbstverständlich wird dieser Job den Anforderungen entsprechend honoriert.

Interessiert für diese oder weitere attraktive Stellen?

Gerne erwartet **Herr R. Schaerer, Telefon (055) 261 266,** Ihre Unterlagen und steht auch für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

DOMINO GASTRO
Kluggasse 3, 8640 Rapperswil

A 48593/252930

Pontresina
Zum Wohlfühlen schön.

Ein schmuckes, sorgfältig renoviertes, 100 Jahre junges Hotel mit allem Komfort (auch in der Küche) sucht

Küchenchef

Unser Steckbrief: 65 Betten, Restaurant mit 30 Plätzen. Eintritt Dezember 1992, Jahresstelle, 2-Saison-Betrieb, zirka 9 Monate offen.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Hansjakob Walther.

Hotel Müller ★★★
7504 Pontresina
Telefon (082) 6 63 41

48531/27820

Your best holidays on top of St. Moritz

Restaurant Romanoff, Tschiné, Carlton Bar, Hallenschwimmbad Sauna, Massage, Kindergarten, Coiffeur, Kosmetik

Hotel allerersten Ranges

180 Betten – 1988 total renoviert

Hotel allerersten Ranges, 180 Betten.
1988 Renovation der Gästezimmer und der öffentlichen Räume.
1990 Renovation der Küche, Pâtisserie, Office und Kaffeeküche.
Restaurant Romanoff, Tschinè, Carlton Bar, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kindergarten, Coiffeur und Kosmetik.

Carlton Hotel

sucht für die kommende Wintersaison, zirka 5. Dezember 1992 bis 15. April 1993

Loge:
Nachtchasseur
sprachgewandt (Kenntnisse in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch sind Bedingung)

Küche/Pâtisserie:
Chef pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine

Service:
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bar: (mit Livemusik)
Commis de bar

Etage:
2. Etagengouvernante
(mit Erfahrung)
Zimmermädchen/Portier
(Ehepaar mit Erfahrung)
Zimmermädchen tournante
Hilfszimmermädchen
(mit Erfahrung)
Portier tournant
(mit Erfahrung)

Office:
Economat-/ Officegouvernante
(wenn möglich mit Erfahrung; Hofa oder Hotelpraktikantin)
Officeangestellte(r)

Office/Etage:
Gouvernante tournante

Lingerie:
Lingeriemädchen

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein.
Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Hotel Carlton, Personalbüro, Frau Marlene Stössel, 7500 St. Moritz.

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H. R. Sterchi, Dir.
Telefon (0041 82) 2 11 41

48354/33626

Landgasthof Bären Turbenthal

Chance!

Ein neues Konzept drückt ab dem 1. September 1992 dem Landgasthof Bären den Stempel auf.

Für Sie eine Chance, von Anfang an dabei zu sein, z.B. als

Sous-chef

oder als

Koch

Interessiert? Herr Lageder (Tel.055 67 24 35) gibt Ihnen gerne Auskunft.
Zimmer im Haus.

48565/345687

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

★★★★★

Traditionelles, total renoviertes ★★★★★-Hotel allerhöchsten Niveaus im weltbekannten Zermatt sucht für die kommende Wintersaison 1992/93 sowie für die Sommersaison 1993 mit Eintritt Ende November/Mitte Dezember für folgende Departemente erfahrene, kompetente Berufsleute:

Küche:	modernste Küche hohen Niveaus (Tagesmenu, à la carte und Buffets) in einer Brigade von zirka 15 Köchen **Chef de partie** **Commis de cuisine**
Restaurant und Grill:	gepflegter Gueridon-Service in einer Brigade von zirka 25 Personen **Chef de rang** **Demi-chef de rang** **Commis de rang**
Dancing:	**Demi-chef de bar** **Commis de bar** (nur Wintersaison)
Etage:	**Economatgouvernante**
Réception:	**Réceptionist(in)**
Loge:	**Nachtconcierge** **Chasseur**
Wellness-Center:	Hallenbad, Saunas, Dampfbäder, Whirlpool, Fitness, Massage, Solarium **Bademeister(in) –** **1. Masseur(in)** **Masseur(in)**

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Restaurant, Prato borni, Grill-room, 2 Bars, Dancing, 86 Zimmern (davon 25 in sehr grosszügigen Suiten) bieten wir:
- Aufstiegsmöglichkeiten in den Betrieben der Burgergemeinde
- angenehmes Arbeitsklima mit jungem Team
- interessante Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft
- Vertrag für mehrere Saisons möglich, jedoch bis mindestens Anfang Oktober 1993
- auf Wunsch eine Unterkunft in Nähe des Hotels
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:
GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
Personalbüro, z. H. von Frau Merenda
3920 **Zermatt,** Telefon (028) 66 11 00

48547/39586

Hippel Krone ★★★

3210 Kerzers

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten? Wir suchen für unser Spezialitätenrestaurant auf 1. September oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte
Buffettochter
Barmaid
Servicelehrtochter
Kochlehrling
Pferdepflegerin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzofferte.
Ausländer bitte nur mit Bewilligung.

Ueli Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers
Telefon (031) 755 51 22

48430/17205

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

O 48578/326224

Berghaus Leiterli

Lenk

HOTEL + RESTAURANT
3775 LENK · 1950 m ü. M.
TEL. 030 / 3 35 16

2000 m ü. M.
Berghaus
Kreative Küche
Skibetrieb

Wenn Sie sich von diesen Begriffen angesprochen fühlen, dann suchen wir genau Sie als:

Koch (w/m)
Servicefachangestellte (w)

Es erwartet Sie:

junges, aufgeschlossenes Team, das Erlebnis, mitten in den Bergen zu wohnen,
Gratis-Skipass

Nicht zaudern, sofort anrufen!

O 48560/251810

Is this your challenge?

Wir sind ein renommiertes, lebhaftes Businesshotel zwischen City und Airport: 350 Zimmer, grosse Seminar- und Bankettabteilung, vielseitiges Restaurationsangebot.

In unserem Kaderteam ist die Position einer

Executive Housekeeper

neu zu besetzen.

Für diese anspruchsvolle Herausforderung stellen wir uns eine dynamische Führungspersönlichkeit vor.

Aufgabenbereich:
- selbständige Organisation von sämtlichen Arbeitsabläufen im Hauswirtschaftsbereich (inkl. Fitnesscenter, Floristin)
- Führung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Koordination von externen Reinigungsinstituten
- Budgetplanung und Kostenkontrolle

Anforderungen:
- Ausbildung im Hotelfach
- mindestens 2jährige Führungserfahrung in einem Mittel- oder Grossbetrieb
- Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit
- Klare Qualitätsvorstellungen
- Bereitschaft zur Unterstützung interner Schulungsprogramme
- gute englische Sprachkenntnisse (Spanisch von Vorteil)

Wir bieten:
- den Anforderungen entsprechendes Gehalt und Sozialleistungen (Swissair-Pensionskasse)
- volles 13. Monatsgehalt
- Swissôtel Benefits
- Integration in und Unterstützung durch junges, motiviertes Führungsteam

This is your challenge!

Bitte richten Sie sich an Herrn Andreas Kunz, Leiter Personaldienst, Telefon (01) 317 31 50, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an Swissôtel Zürich, Personaldienst, Am Marktplatz, 8050 Zürich. Eintritt nach Vereinbarung.

48510/40495

swissôtel
ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Die **DG Interlaken** ist beauftragt für folgende Stellen motivierte Mitarbeiter zu suchen:

Jungkoch & Chef de partie
in 3- und 4-Stern-Hotels in Interlaken, Wengen sowie Stadt Thun

Serviceangestellte
für Betriebe in Interlaken und Umgebung

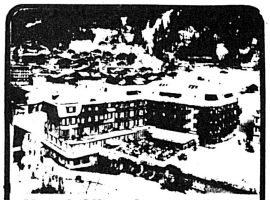
italienische Kellner
für Pizzeria in Interlaken

Réceptionistin
für 4-Stern-Hotel nach Zermatt

Über weitere interessante Offerten, wie für qualifizierten Küchenchef und Sous-chef informiere ich Sie gerne kostenlos!
Daniel Imboden, 036/23 32 32

DOMINO GASTRO
Rugenparkstrasse 6, 3800 Interlaken

A 46592/252930



Hotel Silberhorn Wengen

4-Stern-Hotel: 140 Betten und Appartements. Restauration: Rôtisserie, Snack, Terrasse, gesamt 250 Plätze. Auch im Haus: Disco, Bar, Sauna, Whirlpool, verschiedene Geschäfte.

Für die Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service:
Serviertöchter und
Kellner
mit Sprachkenntnissen in Deutsch und Englisch

Küche:
Chefs de partie
Commis de partie

Wenn Sie sich interessieren, schreiben oder telefonieren Sie uns bitte.

Hansjakob Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31
Fax (036) 55 22 44

48164/37800

Restaurant
Schloss Wartburg-Säli, Olten
Panorama Terrasse, Rittersaal

Möchten Sie in einem einzigartigen Restaurationsbetrieb mit einmaligem Cachet mitarbeiten?

Per sofort suchen wir

Servicefachangestellte(n)

Die äusserst interessanten Anstellungsbedingungen werden Sie überzeugen, dass wir bereit sind, gute Leistungen entsprechend zu honorieren.

Ausländer(innen) nur mit Ausweis B oder C.

Christa Baranowski, Postfach, 4600 Olten, Telefon (062) 35 46 35

P 48468/135011

HOTEL-RESTAURANT AM SEE

Waldhaus

7077 VALBELLA-LENZERHEIDE

Für die kommende Wintersaison 1992/93 (Mitte Dezember 1992 bis Mitte April 1993) suchen wir gute, qualifizierte Mitarbeiter.

Für Küche:
Koch

Für Bar/Dancing:
Barmaid und
Bar-Serviceangestellte

Für Service:
Serviceangestellte(n)

Gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.
Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Waldhaus am See
7077 Valbella GR

P 48555/35530

Nova-Stellen-Info

Suchen Sie eine vielseitige Position in internationaler Atmosphäre? Als

Direktionssekretärin

erwartet Sie im grössten ★★★★-Hotel der Schweiz eine interessante Tätigkeit:
- selbständige Führung des Direktionssekretariates, zusammen mit einer Teilzeit-Mitarbeiterin
- Einstellung (via Agentur) und Administration der Hausmusiker
- Betreuung der Stammgäste
- Koordination und Bearbeitung der Kaderbelange
- repräsentative Aufgaben

Was Sie mitbringen müssen:
- reife, ausgeglichene Persönlichkeit
- sicheres Auftreten und gute Umgangsformen
- kaufmännische Ausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position; Hotelerfahrung von Vorteil
- sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, gutes schriftliches Französisch

Wir offerieren Ihnen eine den Leistungen entsprechende Entlöhnung, den 13. Monatslohn und eine Kaderversicherung als zusätzliche Altersvorsorge. Nebst weiteren Kaderprivilegien erhalten Sie eine Gratismitgliedschaft in unserem modernen Fitness-Club und einen Parkplatz in der Tiefgarage.

Fühlen Sie sich angesprochen, auch wenn Sie sich nicht zu 100% Arbeitszeit verpflichten können, dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Herrn Dir. T. Weilenmann, Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich.

48514/40819

365 Zimmer · 6 Restaurants · Bars · Clubs
Kongress-Center
HOTEL NOVA-PARK
– angegliedert an die weltweite
Penta International Hotelgruppe –
Badenerstr. 420 · 8040 Zürich · Tel. 01/491 22 22

CARRIERE'93

Best Western Swiss Hotels

Als Geschäftsstelle der führenden Hotelgruppe der Schweiz mit über 80 Mitgliederhotels sind wir dauernd am Puls des geschäftlichen Geschehens.

In unsere Verkaufsabteilung suchen wir per 1. 9. 1992 eine(n)

Verkaufsmitarbeiter(in) Konferenzhotels

Gemeinsam mit dem Marketingleiter erarbeiten Sie Ihre persönliche Verkaufsplanung. Ihre Tätigkeit konzentriert sich zu gut 60% auf die Betreuung und Akquisition von Firmenkunden auf dem Schweizer Markt. Die Plazierung von Anlässen, der ständige Kontakt zu den Mitgliedern sowie die Schulung deren Seminar-Sachbearbeiter sind weitere Schwerpunkte in Ihrem vielseitigen und anspruchsvollen Aufgabenbereich.

Ausbildung in der Hotel- und/oder Tourismusbranche, 1 bis 2 Jahre Erfahrung im Verkauf, D, F, E in Wort und Schrift (I von Vorteil) und EDV-Kenntnisse setzen wir voraus.

Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität keine Fremdwörter darstellen und Sie sich gerne in einem jungen und fröhlichen Team integrieren, dann freut sich Hr. Christian Dangel auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Best Western Swiss Hotels
Mettlenwaldweg 16s
3037 **Herrenschwanden/Bern**

48530/15636

BEST WESTERN SWISS HOTELS

GRAND RESTAURANT SCHUH INTERLAKEN

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine
Demi-chef de partie

bis Ende Oktober oder auf Wunsch auch gerne für die kommende Wintersaison.

Wenn Sie gerne eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen Betrieb ausüben, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, oder rufen Sie uns doch einfach an. Wir freuen uns darauf!

Familie F. und H. Beutler-Kropf
Grand-Restaurant Schuh
3800 Interlaken
Telefon (036) 22 94 41

48472/16551

Christoph Suter's
HOTEL ★★★★
SPLÜGENSCHLOSS
ZÜRICH

Wir suchen nach Übereinkunft einen

Concierge

mit gründlicher Berufserfahrung in 4- oder 5-Stern-Häusern, sprachgewandt, sicherem Auftreten und der verbindlichen Freude, für unsere Gäste da zu sein. Sichere Kenntnisse des Raumes Zürich sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.
Dauerstelle. Auf Wunsch 1- bzw. 3-Zimmer-Dienstwohnung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Splügenstr. 2/Genferstr.
CH-8002 Zürich
Switzerland

Telefon: 01/201 08 00
Telefax: 01/201 42 86
Telex: 815 553

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

48494/41181

RELAIS & CHATEAUX

PARK-HOTEL
Inseli
ROMANSHORN

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee, an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten, bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessante Stellen an:

★★★★-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Hotel-sekretärin

Tätigkeit im ganzen Bereich Empfang, Reservation, Gästebetreuung, Korrespondenz.

Wenn Sie durch Ihre persönliche Note viel zum Wohle des Gastes beitragen wollen und die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen mitbringen, dann sind Sie bei uns richtig.

Offerten an
Hrn. A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon (071) 63 53 53

48576/29050

Im ♥ von Zürich!

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Wir suchen eine

Gouvernante

zur Führung des Bereiches Etage, die es versteht, unsere (inter)nationale Kundschaft mit ihrem Team zu verwöhnen.

Für diese Position setzen wir nebst einer fundierten beruflichen Ausbildung einige Jahre Erfahrung in einem 4- oder 5-Stern Hotel voraus. Sie sind pflicht- und verantwortungsbewusst und gewohnt, selbständig zu arbeiten.

Zudem suchen wir eine

Economat-Gouvernante

welche für die Lagerhaltung von allen Milchprodukten verantwortlich ist und das ganze Economat und die Kühlräume überwacht.

Sie sind interessiert und möchten gerne mehr erfahren, was wir Ihnen bieten? Herr B. Rüttimann, Personalchef erwartet gerne Ihre Unterlagen.

Hotel St. Gotthard
. . . warum sich mit weniger zufrieden geben?

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

Manz
MANZ PRIVACY HOTELS
48290/41220

GSTAAD
MY LOVE
☆☆☆
Hotel Boo
RESTAURANT & PUB
3792 SAANEN / GSTAAD
TEL. 030 4 14 41

Chalethotel mit 20 Zimmern, English Pub, Steakhouse & Bar mit Livemusik.

Für die kommende Wintersaison suchen wir junge, dynamische Persönlichkeiten:

Küchenchef
Jungkoch
Barhostess D, E
Kellner(in) D, F

Wir bieten nebst gutem Lohn verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Posten, ein gutes Arbeitsklima in einem kleinen Team, mit internationaler Kundschaft, ideale Arbeitszeiten, da unsere Lokalitäten nur abends geöffnet sind.

Telefonieren Sie, oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Thomas Boo.

THE PUB
«OF COURSE»

3792 SAANEN/GSTAAD

48501/29386

Bern

Zur Verstärkung unseres Kaders suchen wir einen einsatzfreudigen

Servicechef

Interessenten mit fundierten Servicekenntnissen und guten Referenzen erhalten von Frau Rainer gerne weitere Auskünfte.

A. Gfeller + Co, Bärenplatz
3011 Bern, Telefon (031) 22 69 44

Gfeller am Bärenplatz, Restaurant Börse, La Pizzeria, China Imperial

48507/302112

Lenzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Vervollständigung des Teams ab Herbst 1992:

Réception:

Chef de réception

mit Erfahrung, erweiterter, interessanter Aufgabenbereich.
Sie werden von der Vorgängerin eingearbeitet.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn E. Frauchiger persönlich.

Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04, Telex 851 712
Familie E. und R. Frauchiger

47916/35521

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

DG Suhr sucht nach Vereinbarung

Koch
frisch ausgelernt
oder
Chef de partie
in vifen Landgasthof im Limmattal sowie
Servicefachangestellte
für Betriebe in der Umgebung Aarau, weiter suchen wir qualifizierten
Küchenchef
in traditionelles Hotel einer aargauischen Kleinstadt.

Rufen Sie uns an. Über diese und andere attraktive Angebote im Aargau informiert Sie kostenlos **Frl. B. Zimmermann, Telefon (064) 31 48 31.** Nichtschweizer bitte nur mit C-Bewilligung.

DOMINO GASTRO
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

A 48591/252930

Skigebiet Vals-Valsertal!

Winter im Hotel Therme . . .

. . . aktiv, sportlich, erlebnisreich!

In unserem 300-Betten-Aktiv-, Sport- und -Kurhotel sind ab Mitte Dezember 1992 noch folgende Stellen frei:

Hauptküche: **Commis de cuisine**
Hilfskoch

Service: **Servicemitarbeiter(in)**
für à la carte oder Speisesaal

Office/ Buffet: **Office-/Buffettournant(e)**

Bergrestaurant: **Allrounder(in)** für Inkasso
(Self-Service-Restaurant)
Koch

Réception: **Réceptionspraktikant(in)**

Haben Sie Interesse an einer dieser abwechslungsreichen Stellen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu!

Beatrice und Hansueli Baier, Direktion

HOTEL THERME

Hotel Therme Vals CH-7132 Vals Tel. (081) 935 21 11 Fax (081) 935 16 95

Gasthof zum goldenen Kreuz

Frauenfeld

ein Haus mit historischer Vergangenheit

Wenn Sie eine Stelle in einem bestrenommierten Hause suchen und gerne kreativ arbeiten, haben wir auf **Herbst 1992** folgende Stellen zu vergeben:

Betriebsassistentin
Jungkoch
Hotel-Tournante

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Gasthof Zum goldenen Kreuz
z. H. Herrn B. Jost
Zürcherstrasse 134, 8500 Frauenfeld

O 48445/49140

Erfolg kommt nur, wenn man wirklich Erfolg haben will. Wir suchen einen begeisterungsfähigen, jungen Kadermann, der «Salz&Pfeffer» gerne liest und eine Sales-Herausforderung ausserhalb der Gastronomie sucht.

Extravertiert und kommunikativ muss er sein und Spass daran haben, sein Verkäufertalent einzusetzen. So wie die tüchtigen Studs aus den Schweizer Hotelfachschulen heute eben sind: lächelnd in der Sache und knallhart im Geschäft.

Verkaufsassistent im Verlagsgeschäft

Eine gute kaufmännische Grundschulung ist heute selbstverständlich, genau wie Englisch und Französisch. Idealalter zwischen 23 und 26 Jahren.
Arbeitsort Winterthur.

Daniel E. Eggli, Edition «Salz&Pfeffer», Postfach 351, 8404 Winterthur.

48548/120120

PERSONAL SIGMA
PERSONALBERATUNG
PERSONALFÖRDERUNG

FÜHREN UND ORGANISIEREN

. . . sind das zwei Ihrer Stärken? Hier können Sie diese Eigenschaften voll einbringen! Unser Kunde ist eine führende Dienstleistungsunternehmung im ***GASTRONOMIESEKTOR*** *und sucht über uns eine reife Persönlichkeit mit Pioniergeist (zwischen 35 und 45 Jahren) als*

BETRIEBSLEITER

in ***BASEL****. Es geht darum, diesen neuen Betrieb mit Übersicht zu leiten, und dies in allen Belangen, wie Planung, Personaleinsatz, Einkauf, Disposition, usw. Ein sehr gut eingespieltes Profiteam und eine moderne Infrastruktur stehen Ihnen dabei zur Verfügung. Sie werden umsichtig in Ihre neue Tätigkeiten eingeführt, um anschliessend absolut selbständig wirken zu können.*

Ihr Profil:

- *Abgeschlossene Berufslehre und Erfahrung, vorzugsweise im Gastgewerbe oder im Lebensmittelsektor*
- *Ausgeprägte Flexibilität, Organisationstalent und unternehmerisches Denkvermögen*
- *Kaufmännische Grundkenntnisse*
- *Guter mündlicher Ausdruck in D,F und I*

Lassen Sie sich die interessanten Einzelheiten dieser Kaderstelle anlässlich eines persönlichen Gespräches aufzeigen – es lohnt sich! Herr Jacques Ditesheim erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung an: ***PERSONAL SIGMA BERN****, Schwarztorstrasse 7, 3001 Bern,* ***TELEFON (031) 45 45 12****. Auf bald!*

P.S.
MEHR ALS EINE STELLE

A 48466/345423

Rathskeller

Für unser gepflegtes Speiserestaurant Rathsstube suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder
Kellner

Bitte melden Sie sich bei Rest. Rathskeller, Klosterplatz 5, 4600 Olten, Telefon (062) 32 21 60.

P 48526/169340

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

Graubünden:

Küchenchef CH/Bew.

ab 11./12. 1992, in Saison- und Jahresstelle, für 3/4-Stern-Häuser, Brigaden bis 10 Personen.

Chef(in) de service

ab 12. 92 in Jahresstelle, für 4-Stern-Hotel mit renommiertem A-la-carte-Restaurant.

Chef(in) de réception

(CH/Bew.)
ab 9./10. 1992 in Jahresstelle, für gepflegtes 4-Stern-Haus, D/F/E/I.

Réceptionistin/ Hotelsekretärin

(CH/Bew.)
ab 9./10. 1992 in Jahresstelle, für gepflegtes 3/4-Stern-Haus, D/F/E, w. m. I.

Gouvernante (CH/Bew.)

ab 10. 1992 in Jahresstelle (Lingerie/Etage), für 3/4-Stern-Häuser, 150–200 Betten.

Wir geben Ihnen gerne weitere Informationen.

Frau G. Oeschger-Sebregondi
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon (056) 26 01 26
Fax (056) 26 17 26

CV/Arbeitszeugnisse, Foto, Telefon

O 48577/326224

HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT · BAR · BISTRO

Wir suchen auf August 1992 für unser Erstklasshotel einen

Küchenchef

Anforderungsprofil:
- Flair für eine neuzeitliche, kreative, leichte Küche
- Freude am Gestalten des Angebots
- Führung einer kleinen Brigade
- Idealalter: ab 30 Jahren

Die Position lässt die Freiheit, Ideen einzubringen und umzusetzen.

Wenn Sie an der Stelle interessiert sind, freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34
8001 Zürich
Telefon (01) 221 15 76 oder
Telefon (01) 211 20 55

48419/40100

Für kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Saaltochter
Hofa
Zimmermädchen
Hausbursche

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

Familie Häusel, Hotel Mira Val
7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 29 57

P 48527/44300

Restaurant Post
3250 Lyss

Für unsere Betriebe in der Stadt Bern und Lyss suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Küchenchef
Sous-chef
Koch
Chef de service

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die das Gastgewerbe schätzen und mit Begeisterung eine neue Herausforderung annehmen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung. Rufen Sie uns doch einfach an:

(032) 84 13 91, Frau H. Strasser, Personalbüro.

P 48525/178667

Inserieren bringt Erfolg!

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Personen) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. September oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Serviceangestellte(r)

mitarbeiten?

Sie arbeiten weitgehend selbständig und werden mit folgenden Aufgaben betraut: Frühstücksservice, A-la-carte- und Tellerservice, teilweise Flambieren und Tranchieren.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn sowie Treueprämien.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung).

47692/147729

Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon (062) 500 100

KANTONSSPITAL WINTERTHUR

Als

dipl. Koch

arbeiten Sie auch in unserer gut eingerichteten Küche am Puls des Lebens . . .! Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir einen einsatzfreudigen Koch (weiblich oder männlich). Wichtig für uns sind gute Fachkenntnisse, wenn möglich Berufserfahrung in einem Spital, Interesse an einer loyalen und kreativen Zusammenarbeit sowie Freude an der Mitarbeit bei der Lehrlingsausbildung.

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen wie angenehme 42-Stunden-Woche mit Wochenenddienst im geregelten Turnus, heller und freundlicher Arbeitsplatz, gute Sozialleistungen bei zeitgemässem Lohn, Weiterbildungsmöglichkeiten . . . und vieles mehr sind für uns nicht bloss schöne Worte!

Stellenantritt: 1. November 1992.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht – unser Küchenchef R. Manser freut sich auf Ihre spontane Anfrage und gibt gerne nähere Auskunft, Telefon (052) 266 22 52.

Ihre schriftliche Bewerbung wollen Sie bitte richten an:

O 48049/280135

KANTONSSPITAL WINTERTHUR
Personaldienst, Brauerstrasse 15, 8401 Winterthur

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 Entlöhnung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Hotel Schwanen, Seequai 1
CH-8640 Rapperswil am Zürichsee
Telefon (055) 21 91 81

48199/28355

In
adelboden
mit Herz und Verstand mithelfen, ein ambitiöses Hotelkonzept auf die Beine zu stellen, das im Berner Oberland Zeichen setzen wird.

Für unseren nigelnagelneuen Betrieb suchen wir Sie, den ungewöhnlich begabten, kreativen, einsatzfreudigen

KÜCHENCHEF

der Spitzenklasse. Sie leiten die zehnköpfige Brigade in einer Top-Küche, welche keine Wünsche offen lässt. Die Verantwortung für Küche, Einkauf, Speisekarten, Bankette und Lagerverwaltung führt Sie in neue Dimensionen: Spitzensalär, Dienstwohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, grosszügige Ferienregelung. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Mit dem Hotel Viktoria Eden erhält Adelboden im Mai 1993 ein nicht alltägliches Viersternhotel mit 42 Gästebetten, 2 Restaurants, Bar, Dancing und Seminarräumen. In einem Ambiente für Anspruchsvolle zelebrieren wir die neue Gastlichkeit: Qualität mit Stil, Service mit einem Lächeln und eine Atmosphäre, die Ferien zum Erlebnis werden lässt.

HOTEL VIKTORIA EDEN

Hotel Viktoria Eden
3715 Adelboden, Tel. 033/73 46 73

Familie Romilda und Michael Stämpfli-Schlup
Fansrütistrasse 11, 3550 Langnau

A 48561/299

Hotel zum Storchen

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir nach Übereinkunft einen sprachgewandten

Chef de rang (m/w)

dem es Freude macht, unsere anspruchsvolle Kundschaft in unserer bestbekannten Rôtisserie zu verwöhnen.

Wenn Sie es schätzen, in einem jungen, motivierten Team zu arbeiten und Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren möchten, rufen Sie uns an! Unsere Personalabteilung, Frau D. Müller, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ausländer können nur mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

38913/41483

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhôtels

GRINDELWALD
Hotel-Restaurant Résidence ★★★

Per sofort suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Koch/Köchin Tournante

Möchten Sie nicht auch gerne in einem schönen Sommerkurort arbeiten? Wenn ja, dann rufen Sie uns doch an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel-Restaurant Résidence
Anita Gross, Dir.
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 11 36

48518/14648

Hotel Rössli, Augst

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir einen jungen, kreativen

Chef de partie
evtl. Jungkoch

Selbständigkeit und gute Ideen können Sie bei uns verwirklichen.

Sowie **junge**

Servicefachangestellte

Montag und Dienstag Ruhetag.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns doch bitte einfach an.

Familie J. P. Lang-Felder
Hotel Rössli
4302 Augst
Telefon (061) 811 10 16

P 48490/128384

ERLEBNIS **säntis** DER BERG

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs mit 6-Mann/Frau-Brigade im Schwägalp-Hotel suchen wir per baldigem Eintritt einen

Sous-chef

Die Kombination von lebhaftem Tagesbetrieb sowie gepflegter Gastlichkeit in den Bereichen Hotel und Bankette sind unsere Stärken.

Ein junges Team freut sich auf Ihre Bewerbung. Auskunft über diese interessante Stelle erteilt Ihnen gerne der Küchenchef S. Scherer persönlich, oder

Theo Keller
Leitung Säntisgasthäuser
Schwägalp-Hotel
9107 Schwägalp

48398/250813

Hilfe! Hilfe! Hilfe!

Wir benötigen dringend eine tüchtige

Servicekraft

ab sofort bis Ende Oktober.

Ab Mitte Dezember könnte daraus eine Jahresstellung werden.

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Kalbermatten, Telefon (028) 49 13 63.

48475/345482

RESTAURANTS
ZUM ÄUSSEREN STAND
BERN

Zeughausgasse 17, 3011 Bern
Telefon (031) 22 32 05
Sonntag/Montag geschlossen

Wir suchen nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Servicefachangestellte
Koch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie H. und J. Hangl

37951/175218

CARLTON PUB

Der Treffpunkt lebensfroher Leute

Zur Vervollständigung unserer Bar-Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de bar

sowie

Barmaid/Barman

Ein junges, aufgestelltes Team freut sich auf Ihre Mitarbeit.

Telefon (01) 211 65 60, Frau Lorant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Carlton Elite Hotel
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Tel. 01-211 65 60

P 48528/40061

Er . . .

. . . strammer, gutaussehender, gepflegter, alteingesessener, unter eidg. Denkmalschutz stehender, jugendlich wirkender, stilvoller, beliebter und bekannter, vor Kraft strotzender **GASTHOF IN KANTONSHAUPTORT DER INNERSCHWEIZ**

sucht . . .

. . . harmonisches, beruferprobtes, phantasievolles, **gastfreundliches, einsatzbereites, ehrliches und lebensfrohes GASTGEBER-(EHE-)PAAR**

zwecks . . .

Durchführung jazziger **Terrassen-Grill-Parties,** romantischer **candlelight-dinners,** ungezwungener **business-lunches,** weltoffener **trend-days,** kulinarischer Zaubereien und **unvergesslicher Leckereien.**

Sie brauchen kein Zauber-Paar zu sein – Ihr Talent ist entscheidend. Der Wille, etwas zu erreichen. Der Wunsch, sich zu verwirklichen. Den Schritt in die Selbständigkeit auszubauen und die Zeit, auf unsere Chiffrenummer 48539 zu antworten.

Wir freuen uns auf Ihre Geschichte. Bis bald . . .

FEEL THE DIFFERENCE.

Für unseren 3-Stern-Seminar- und Geschäftshotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
(Saucier/Entremetier)

in mittlere Küchenbrigade

Servicemitarbeiterin

für die A-la-carte-Restauration und unsere Pizzeria

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an untenstehende Adresse oder rufen Sie mich an.

HOSTELLERIE GEROLDSWIL ZÜRICH
(wo me zämedjunnt)

Am Dorfplatz, 8954 Geroldswil
Frau Christine Weber
Telefon 01/748 18 20, Telefax 01/748 18 01

O 48499/13323

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Unser Auftraggeber ist ein einzigartiges, dynamisches Hotel der obersten Klasse in der deutschen Schweiz.

Wir suchen per nächstmöglichen Termin ein kompetentes

HOTELIER-EHEPAAR

- Sie denken gastorientiert
- Sie handeln unternehmerisch
- Sie haben zündende F & B-Ideen und setzen diese um
- Sie strahlen aus
- Sie sind anerkannte Gastgeber
- Sie haben reiche Führungserfahrung

Ihre handschriftliche Bewerbung mit üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn E. Schaer.

Diskretion ist absolut!

DOMINO GASTRO
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
Telefon (064) 31 48 31

A 48481/252930

WIR SUCHEN

In Zusammenarbeit mit dem Restaurant Stazione in Intragna (Agnese) eröffnen wir auf Herbst 1992 ein Restaurant unter Agneses Schirmherrschaft im Hotel Engematthof. Aus diesem Grund suchen wir qualifizierte Verstärkung für Küche und Service:

Sous-chef
Saucier
Serviertochter/Kellner

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL ENGEMATTHOF
ZÜRICH ☆☆☆☆☆
IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

CH-8002 Zürich, Engimattstrasse 14
Telefon 01/201 25 04

48476/40207

Skigebiet Stätzerhorn
Lenzerheide-Valbella Parpan Churwalden

Wer hat Lust und Freude, in unserem lebhaften, wunderschönen Bergrestaurant mit Tagesbetrieb zu arbeiten?

Wir suchen folgende aufgestellte und motivierte Personen für die Wintersaison 1992/93:

Küchenchef
Koch (w/m)
Servicemitarbeiter(in)
Kassa- und Buffetmitarbeiter(in)

Wenn Sie gerne in einem fröhlichen Team arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Restaurationsbetriebe der Stätzerhorn AG
Herrn Bernard Holderegger
7077 Valbella GR
Telefon (081) 35 11 73

O 48469/147036

★★ Hotel
GRAVAS

Pizzeria Trattoria, 7144 Vella GR

sucht flexible, fröhliche

Alleinköchin

für Wintersaison 1992/93. Tessinerin oder Italienerin, die fähig ist, unsere Küche (Rest. 40 Pl., Trattoria 30 Pl.) selbständig zu führen und den Einkauf zuverlässig zu erledigen.
Wenn Sie belastbar sind und viel Verantwortung übernehmen wollen, dann sind Sie unsere Frau. Ein schönes Zimmer mit Bad im Haus, zeitgemässe Entlöhnung und gutes Arbeitsklima sind bei uns selbstverständlich.
Sind Sie interessiert? Dann senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau Di Blasi, Hotel Gravas, 7144 Vella.

48503/176222

MONTE LAGO HOTELS

Montelago - die Dynamik des Wassers und die Beständigkeit der Berge. Montelago - für eine Hotelkarriere zwischen Bergen und Seen.

Fordern und gefordert werden. Fördern und gefördert werden. Ambitionen haben und umsetzen - mit beiden Füssen auf der Erde stehen und trotzdem nach dem Himmel greifen.

Wir sagen nur:

Cucina italiana für Bauch und Herz.

und suchen nach Vereinbarung nach Davos

KÜCHENCHEF

mit Erfahrung in der modernen, italienischen Küche mit Hand und Fuss. Mit Begeisterung für ein junges, lebendiges Hotelkonzept mit drei Restaurants. Mit Führungsqualitäten, Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit einer ambitionierten Crew.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwortung, Selbständigkeit und ein angenehmes Arbeitsklima sind eine gute Basis für ein "Miteinander", denken wir. Was denken Sie?

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich
Kurt Künzli.

MONTELAGO HOTELS
Promenade 136 · CH-7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77

48322/329924

DAVOS · LUGANO

Ein neues ★★★-Hotel im sonnigen Unterengadin sucht für die Wintersaison 1992/93 oder länger

hotel restorant
AURORA
7546 Ardez

Koch
kreativ und selbständig

Hilfskoch/Commis de cuisine
Küchen-/Hausbursche
mit Deutschkenntnissen und Fahrbewilligung

Service
Persönlichkeiten mit Freude am Beruf! Mit Erfahrung in gepflegtem Service und sehr guten Deutschkenntnissen.

Zimmermädchen (Lingerie)
mit Erfahrung, Deutsch- oder Italienischkenntnissen.

Wir freuen uns auf Mitarbeiter, die mitziehen! Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

48402/286931

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

In eigener Sache

Als expandierende Firma im Human-Resources-Bereich der Hotellerie, Gastronomie und Verpflegungsunternehmen allgemein suchen wir nach Vereinbarung

PARTNER

zur selbständigen Führung einer Niederlassung.

- Sie haben sehr gute Kenntnisse der Berufe und Weiterbildungsmöglichkeiten in diesem Metier
- Sie bringen gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse mit
- Sie sind belastbar und können sich selbst motivieren
- Sie sind bereit, sich jetzt eine Basis für spätere Unabhängigkeit zu schaffen

Wenn Sie sich für solche Tatsachen begeistern können, dann sollten Sie mit dem operativen Direktor, Hr. E. Schaer, Kontakt aufnehmen oder Ihre Bewerbung senden.

Direkte Telefon-Nummer (064) 31 07 30.

Diskretion ist absolut.

A 48492/252930

DOMINO GASTRO
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr, Telefon (064) 31 48 31

Hotel Silberhorn Wengen

Wir suchen eine

Disco-Gerantin

Wenn Sie unsere Disco selbständig führen möchten, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung.

Hansjakob Beldi
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen
Telefon (036) 56 51 31

P 48535/37800

Wir suchen per Mitte September oder nach Vereinbarung eine/n flexible/n und einsatzfreudige/n

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

Allrounder/in

Ihre Tätigkeiten:
- Post- und Lagerbewirtschaftung
- Administrative Unterstützung von Direktion, Marketing, Gästeinformation und Buchhaltung
- EDV Mutationen

Wir bieten Ihnen:
- Ganzjahresstelle
- abwechslungsreiche Tätigkeit in jungem, aufgestelltem Team
- alle Annehmlichkeiten eines Arbeitsplatzes in einem internationalen Ferien- und Sportort

Wenn Sie ein Organisationstalent sind und zudem über Fremdsprachenkenntnisse verfügen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit konkreten Salärvorstellungen bis 14. August an:

P 48558/93599

KURVEREIN AROSA
z.H. Herrn Donat Aebli, 7050 Arosa

GENOSSENSCHAFT
MIGROS
ZÜRICH

- geregelte Arbeitszeit in Tagesbetrieb
- 41-Stunden-Woche
- abends, Sonn- und Feiertage frei
- 5 Wochen Ferien

Dies und mehr bieten wir einem gelernten

Koch
(auch Damen sind angesprochen)

In unserem **M-Restaurant** in **Zürich-Altstetten.**

Herr H. Köhle, Gérant, informiert Sie gerne und freut sich auf Ihren Anruf (Tel. 01/432 23 53).

Ein Platz für Ihre Arbeit

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich

O 48559/310565

★★★HOTEL ALPHUBEL
Saas-Fee

Ab sofort suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine freundliche und zuvorkommende

Hotelsekretärin (D, E, F) mit Erfahrung

für abwechslungsreiche Hoteladministration und Gästeempfang.

Auf eine schriftliche Bewerbung freut sich:
Frau
Franziska Supersaxo
Hotel Alphubel
3906 Saas Fee

48516/29548

GARTENHOTEL
STERNEN
78 Betten • Piemonteser Stiva Biala •
Tagesrestaurant Grischuna • Arvenstube • Gartensaal •
Segantini-Saal • Canorta-Saal • idyllische Gartenterrasse •
Starlight-Bar/Dancing • grosser Parkplatz

Das schönste Gartenhotel im Bündner Rheintal sucht ab sofort, oder nach Vereinbarung, junge, fröhliche Mitarbeiter:

Chef de réception (m/w)
Réceptionistin
Chef de partie
Commis de cuisine

Interessierten Mitarbeitern bieten wir:
- Jahresstelle mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen
- Studio im Dorfzentrum und
- geregelte Freizeit

Ihr guter Stern im Grünen
Richard Roetheli, dipl. Hotelier SHV/VDH
7013 Domat/Ems • Tel. 081 36 27 27 • Fax 081 36 41 32

48599/9709

Landgasthof Riehen

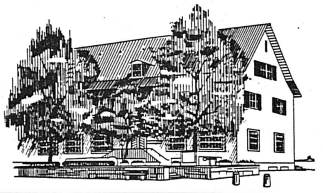
Für unseren traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Verstärkung unserer Equipe noch folgende Mitarbeiter:

Sous-chef
Chef de partie (Entremetier)
Pâtissier
Commis de cuisine (Tournant)

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Alle Posten stehen selbstverständlich auch weiblichen Bewerbern offen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Landgasthof Riehen
Willy Vollenweider
Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon (061) 67 28 93, Telefax (061) 67 29 13



48374/59358

Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 15. September eine erfahrene, 25 - 30-jährige

Réceptionistin

als rechte Hand unserer Empfangschefin.
Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet.
Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zu Handen Frau B. Engler.

Hotel Bristol
Schauplatzgasse 10
3011 Bern
Tel. 031 22'01'01

Best Western WORLDWIDE HOTELS

48339/4090

Wir suchen

PERSONAL-BERATERIN

Ist es Ihr Ziel, eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe auszuüben, die viel Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein erfordert und wo der Kontakt zum Menschen im Mittelpunkt steht? Zur Ergänzung unseres Teams in Bern suchen wir im Bereich Dauer- und Kaderstellen eine 25- bis 30jährige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre im Hotelfach und/oder Hotelfachschule, mehrjähriger Berufserfahrung in Hotellerie und Gastronomie und guten Administrations-, EDV- und Sprachkenntnissen (D/F). Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.
Zürich, Herr Oehrli

DIREKTIONS-ASSISTENTEN (-IN)

Wir suchen für einen gepflegten Hotelbetrieb im Zentrum von Zürich eine initiative Persönlichkeit mit Hotelfachschulabschluss und guten Réceptions-/Personalkenntnissen. Suchen Sie eine neue Herausforderung mit viel Verantwortung und einem abwechslungsreichen Tagesprogramm? Wenn Sie flexible Arbeitszeiten bevorzugen, gerne an der Front und im Backoffice arbeiten und D, F, E (I) sprechen, dann rufen Sie uns an.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE RÉCEPTION W/M

Wir suchen für den kommenden Herbst für diverse Erstklasshäuser in Zürich und ebenfalls für die Wintersaison noch Kadermitarbeiter fürs Front Office. Verfügen Sie über gute Erfahrung an der Réception, sprechen D, F, E, und sind sich über die Wichtigkeit des Verkaufs an der Front bewusst? Rufen Sie uns unverbindlich an.
Zürich, Herr Bieri

GESCHÄFTSFÜHRER

(Patent)

Für eine stark expandierende Unternehmung im Bereich Bistro/Pub suchen wir einen jungen Berufsmann mit Führungserfahrung. Sind Sie begeisterungsfähig, flexibel und verfügen eventuell über ein Kochdiplom? Möchten Sie in der Nähe von Rapperswil arbeiten und von interessanten Anstellungsbedingungen profitieren?
Zürich, Herr Bieri

KÜCHENCHEF

Für ein expandierendes, bestbekanntes ★★★★-Hotel in der deutschen Schweiz suchen wir einen Küchenchef mit umfassender Erfahrung in Erstklasshäusern. Sind Sie qualitätsbewusst, verfügen über gute Führungserfahrung (16 Köche) und sind befähigt, Kreativität und Phantasie voll umzusetzen, dann schicken Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier. Diskretion zugesichert.
Zürich, Herr Bieri

SOUS-CHEF

für einen Grossbetrieb im Herzen eines bekannten Kurortes im Berner Oberland. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Position mit, sind sprachgewandt, und Personalführung ist für Sie kein Fremdwort. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Bern, Herr Liechti

CHEF DE PARTIE

(Vollwertküche)

Unser Auftraggeber in Basel sucht für ein sehr gepflegtes Personalrestaurant einen jungen Berufsmann, der die Wichtigkeit einer gesunden Ernährung kennt und sich schon seit einiger Zeit mit der Vollwertküche beschäftigt. Menuplanung und Zubereitung gehören zu Ihrem Aufgabenbereich. Möchten Sie im Tagesdienst arbeiten und Sa/So frei? Eintritt per sofort möglich.
Zürich, Herr Bieri

PÂTISSIER M/W

Für einen mittelgrossen Restaurationsbetrieb in Basel suchen wir eine kreative Persönlichkeit. Arbeiten Sie gerne selbständig und möchten mit den sorgfältig zubereiteten und fabelhaft angerichteten Dessertbuffets die anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen. Geregelte Arbeitszeit, 5 Wochen Ferien, Sa/So frei.
Zürich, Herr Bieri

SAISONENDE – WAS DANN?

Haben Sie sich schon überlegt, wo und wann Sie nach der Sommersaison arbeiten möchten. Ob temporär oder fest, für qualifizierte Berufs- und Kaderleute bieten wir interessante, entwicklungsfähige Positionen in allen Sparten der Hotellerie und Gastronomie in der ganzen Schweiz.
Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 48610/183466

ERLEBNIS säntis DER BERG

Zur Unterstützung des Leiters Gasthäuser suchen wir per 1. Oktober oder früher einen erfahrenen, gut ausgebildeten, dynamischen und innovativen

BETRIEBSASSISTENTEN

Aufgabenbereiche (Schwergewichte):
- Stellvertretung Leiter Gasthäuser
- Überwachung des Warenflusses und monatliche Auswertungen (PC-Lösung – Lucullus)
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef Schwägalp-Hotel und den Geranten in den zwei Aussenbetrieben
- Überwachung des Betriebes Schwägalp (Tagesrestauration, Bankette, Seminarien)

Ein junges, aufgestelltes Kaderteam freut sich auf Ihre Bewerbung. Auskünfte über diese interessante Stelle erteilt Ihnen gerne

Theo Keller
Leitung Säntis-Gasthäuser
9107 Schwägalp
Telefon (071) 58 16 03

48399/250813

KRONENHOF

HOTEL * ZÜRICH**

Möchten Sie in unserem gepflegten Haus die Gäste verwöhnen?
Wir sind ein ★★★-Hotel mit 60 Betten, Grillroom, Dorfbeiz, Kegelbahnen und Banketträumen.

Wir suchen per 1. Oktober für lange Wintersaison (8 Monate)

Chef de partie

in vielseitige A-la-Carte- und Bankettküche (Induktionsherd)

Servicefach-mitarbeiterinnen

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit, 5-Tage-Woche.
Bitte rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel KRONENHOF
Hr. Ch. Caspar
Wehntalerstrasse 551, 8046 Zürich
Telefon (01) 371 44 55

48293/40606

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für lange Wintersaison für unsere drei Restaurants mit vorwiegend italienischen Spezialitäten

SERVICEFACHANGESTELLTE

mit Freude an ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon (081) 47 12 61

45397/8931

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir für die **Bankettabteilung** den qualifizierten

Sous-chef

zur selbständigen Führung der Bankettküche.
Den erfolgreichen Bewerber erwartet eine äusserst abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleineren Team und in Zusammenarbeit mit unserer Hauptküche.
Ihrem fachlichen Können und Einsatz stellen wir eine attraktive Arbeit in einem interessanten Umfeld gegenüber.

Zur tatkräftigen Mithilfe braucht's ebenso

Commis de cuisine

welche bei uns ihre Berufskenntnisse erweitern möchten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:

Gauer Hotel Schweizerhof
Herrn B. Schuster, Küchenchef
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon (031) 22 45 01

The Leading Hotels of the World — RELAIS & CHATEAUX

P 18446/4000

PIZZERIA
Gianmartina G. M. Nitti-Hürlimann

(Rest. Rathaus)

Sternengasse 2
5620 Bremgarten
Tel. (057) 31 76 76
ab 11.00 Uhr

Wir suchen

Koch (auch zum Anlernen)
Pizzaiolo

Ausländer nur mit Bewilligung.
Wir setzen auf Ihre Erfahrung.
Wir bieten 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Herrn Nitti oder Fräulein Hürlimann verlangen.

O 48497/303607

★★★★ HOTEL ALEXANDER WEGGIS

Für unser ★★★★-Hotel am Vierwaldstättersee suchen wir per sofort bis Oktober noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie
Entremetier
Commis de cuisine

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. H. Hasler
Hotel Alexander
CH-6353 Weggis, Telefon (041) 93 22 22

48545/37273

ASIATISCHE ERLEBNISGASTRONOMIE

Für den Grossraum Bern suchen wir

Stellvertreter(in) des Geschäftsführers

Möchten Sie am Erfolg eines aussergewöhnlichen Konzeptes teilhaben?
Ein dynamisches Team erwartet Sie.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stadler und Viot
Gastro Generalplanung
Postfach 57, 3063 Ittigen

A 48444/318639

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

Hotel Bellavista ★★★★

sucht für die kommende Wintersaison

Empfang	**Sekretärin** (EDV)
	Praktikantin
Saal	**Chef de rang**
	Saalkellner(in)
Divers	**Logentournant**
	Hausbursche
	Hausmädchen

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwartet Kurt Blatter, Bellavista Arosa, Telefon (081) 31 24 21.

48537/1155

HILTL vegi

Rechte Hand unseres Küchenchefs

- in der täglichen Produktion unserer neuzeitlichen Gerichte voll mit dabei sein und mitkochen
- neue, vollwertige Rezepte mitentwickeln und Ihre Ideen weitergeben
- unseren Küchenchef unterstützen und vertreten

Eine Herausforderung für eine(n) Koch/Köchin mit Ambitionen.

HILTL Vegi Restaurant
Sihlstrasse 28
8001 Zürich-Stadtzentrum
Telefon (01) 221 38 72 oder (01) 221 38 70

48193/48780

HILTL vegi

Vernissage ZERMATT Centre Culturelle

Ihre Herausforderung

Gesucht ab 15. November 1992 Geschäftsführer(in) oder Geschäftsführer-Ehepaar.

Haben Sie Interesse, das Kulturzentrum in Zermatt zu führen?

Einzigartige Einrichtung und Konzept des Künstlers Heinz Julen. Vielfältige Möglichkeiten zur Organisation von **Kongressen, Kino, Kunst, Konzerte, Shows und Produktevorstellungen.**

Das Herz der Anlage sind 2 Bars, somit wären gastronomische Kenntnisse wichtig.

Nebst vielen interessanten Aufgaben bieten wir Ihnen eine Betriebsbeteiligung.

Bewerbung an: Julen August
Chalet Hermitage
3920 Zermatt
Telefon (028) 67 13 23 oder 67 25 52

48564/345695

HOTEL-RESTAURANT BERNINA St. Moritz

Gesucht auf Wintersaison 1992/93, Ende Oktober/Anfang November, junger, dynamischer

KÜCHENCHEF

zur selbständigen Führung der Küche sowie einen

JUNGKOCH

(Commis)

Bewerbungen erbeten an
Fam. Josef Herrmann
Telefon (082) 3 60 22

48375/33596

Tavero

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unser grosses und vielseitiges Personalrestaurant, das wir im Auftrag der F. Hoffmann-La Roche führen, suchen wir einen initiativen

Sous-chef

Als Unterstützung unseres Küchenchefs sind Sie mitverantwortlich für Menuplanung, Kalkulation, Administration sowie für die Überwachung und Koordination der gesamten Produktion.

Wir sind ein Tagesbetrieb (Mo–Fr) und bieten Ihnen nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen auch eine gezielte Weiterbildung.

Falls Sie interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

TAVERO AG
z. H. Frau Th. Engler
Grenzacherstrasse 201
4002 Basel

P 48488/291145

Küchenchef

Nach 5jähriger Mitarbeit möchte sich unser jetziger Stelleninhaber verändern. Wir wünschen ihm von Herzen vollen Erfolg! . . . und suchen seinen Nachfolger.

Als Küchenchef erwartet Sie ein moderner Arbeitsplatz mit einer mittleren Brigade, ein Restaurationsangebot für 80 Hotelgäste, ein sehr renommiertes A-la-carte-Restaurant und eine Garten-Terrasse mit Grill, und dies alles in einem ★★★★-Hotel im Berner Oberland.

Sie als praktisch denkender Kadermitarbeiter sind voll integriert in die Führung unseres Betriebes und haben so Gelegenheit, sich erweiterte unternehmerische Kenntnisse anzueignen.

Sie merken schon, Sie fühlen sich angesprochen!

Für Sie sind Selbständigkeit, Verantwortung und Schaffensfreude Grundvoraussetzungen für einen Stellenantritt spätestens im Dezember. Als Persönlichkeit sind Sie in unserem gut organisierten Betrieb der ideale KÜCHENCHEF.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, die streng vertraulich behandelt werden.

Offerten unter Chiffre 48550 an hotel revue, 3001 Bern.

48550/14958

Restaurant Zum weissen Schwan
• Predigerplatz 34 • 8001 Zürich •

Die vielen treuen Gäste des «Schwänli» (50 Plätze) schätzen die frische, leichte Küche und den aufmerksamen Service. Phantasievoll und qualitätsbewusst soll deshalb auch unser

Alleinkoch

ab 1. 9. 1992 oder nach Vereinbarung

sein. Die Zufriedenheit «seiner» Gäste ist seine Aufgabe und Motivation. Ein selbständiger Job, Unterstützung von tüchtigen Hilfsköchen, ein junges Team, geregelte Arbeitszeit und Samstag/Sonntag frei erwarten unseren neuen Kollegen.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Frau P. Landolt (Personalbüro), Telefon (01) 252 01 20, oder Frau E. Kündig (Betriebsleiterin), Telefon (01) 251 18 04.

48353/41491

DAVOS
Davos-famous

Hotel Rinaldi
Promenade 115
7270 Davos Platz

Wir sind ein 3-Stern-Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Koch
Kellner oder
Serviertochter
Buffettochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

48461/9466

BADRUTT's PALACE HOTEL ST. MORITZ

sucht für die Wintersaison 1992/93

Telefonistin
(mit Lehre, Sprachen D/E/I/F)
Etagengouvernante
(mit Erfahrung, Sprachen D/E/I/F)
Bademeister(in) (D/E/I)
Discjockey
Fräulein als Mithilfe im Krankenzimmer
(Erfahrung nicht nötig. Wird eingeführt. Sprachen D/E/I)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Badrutt's Palace Hotel, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 38 19.

P 48477/33944

STEIGENBERGER
BELVEDERE

Das Bündner Grand-Hotel mit Charme erwartet für die kommende Wintersaison 1992/93 qualifizierte Mitarbeiter:

Assistentin der Hausdame
Chauffeur (m)
Nachtportier (m)
Chef de rang (m/w)
Servicepraktikant (m/w)
Kassiererin (w)
Chef d'étage (m/w)
Commis d'étage (m/w)
Commis de cuisine (m/w)
Commis de bar (m/w)
Officehilfe (m/w)

...wenn das Ihr Fall ist
...wenn Sie gerne in ein internationales Unternehmen eintreten möchten
...wenn Ihnen Teamwork wichtig ist
...wenn die Möglichkeiten eines sportlichen Bergkurortes Sie interessieren

dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau S. Heiniger
STEIGENBERGER BELVÉDÈRE, CH-7270 Davos Platz
Telefon (0041) 81 44 12 81
Telefax (0041) 81 43 11 71

48432/9210

Im Ochsa schaffand kai Büffel!

Denn im Ochsen gibt's weisse Tischtücher, farbige Tischset, Jet-Set, Kotelett, Senioren, Bündner, Hamburger, Backfische und ausgezeichnete Bergforellen.

Im Hotel Ochsen stimmt die Stimmung. Bei den Gästen und bei den Mitarbeitern. Wie stimmt's mit Ihrer Stimmung? - Vielleicht können wir Sie einstimmen auf einen selbständigen, eigenständigen, vollständigen Job als

Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Hausbursche/Portier
(Deutschkenntnisse)

DAVOS
OCHSEN
HOTEL
RESTAURANT
CH-7270 DAVOS PLATZ · TEL. 081 43 52 22
TELEX 853127 FAX 081 43 76 71

Wenn Sie jetzt in Stimmung gekommen sind - senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Pius Castelberg. Oder rufen Sie uns an. Ok? - Wir freuen uns. 48533/9415

OCHSEN
BAR
RESTAURANT
HOTEL

Fam. Badertscher 8610 Uster Zentralstrasse 23

Telefon 01 940 12 17 Telefax 01 941 67 90

sucht für die Wiedereröffnung des schönen Restaurants, auf zirka 25. August, zur Ergänzung des Teams

Serviceangestellte
Barmaid oder **Barman**
Koch oder **Köchin**
Buffettochter
Hofa

Wir bieten geregelte Arbeitszeit in Schichtbetrieb. Auf Wunsch sind Personalzimmer vorhanden.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Frau K. Badertscher oder Herrn Jörg Badertscher verlangen, Telefon (01) 940 81 02 oder 940 12 17.

48595/47481

★★★★
HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und einsatzfreudige(n)

Réceptionistin (-en)

mit der Möglichkeit zum Aufstieg zum Chef de réception. Freut es Sie, unsere Gäste ♡-lich 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 Zeugniskopien.

Senden an:
Hotel National, 7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 60 46.

48473/45730

Wir suchen per Mitte September oder nach Vereinbarung eine jüngere, einsatzfreudige

Mitarbeiterin Gäste-Info

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

Sie bringen mit:
- Freude am Kontakt mit Gästen und Einheimischen
- gute Sprachkenntnisse in Englisch/Französisch und evtl. Italienisch
- Büropraxis

Wir bieten Ihnen:
- Ganzjahresstelle
- abwechslungsreiche Tätigkeit in jungem, aufgestelltem Team
- alle Annehmlichkeiten eines Arbeitsplatzes in einem internationalen Ferien- und Sportort

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit konkreten Salärvorstellungen bis 14. August an:

KURVEREIN AROSA
z.H. Herrn Donat Aebli, 7050 Arosa

P 48557/93599

Restaurant Paprika/Lotos Bern

Für unseren Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte
Sous-chef
Koch
Jungkoch

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die das Gastgewerbe schätzen und mit Begeisterung eine neue Herausforderung annehmen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung. Rufen Sie uns doch einfach an:

(031) 24 78 17, Frau S. Zehnder, oder (032) 84 13 91, Personalbüro in Lyss.

P 48524/178667

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Gerant(in) oder Geranten-Ehepaar

oder

Pächter mit späterer Kaufsmöglichkeit

in einem total neu sanierten Hotel mit 30 Betten, grossem Saal, Restaurant, Speisesaal, Sitzungszimmer, Bar, im Kanton Bern an sehr guter Verkehrslage (600 m von der Autobahnausfahrt?
Wegen gesundheitlichen Gründen des Miteigentümers können Sie ab sofort diese Aufgabe übernehmen.

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne:

MARME Beratungen
Postfach 15, 2572 Sutz
Telefon (032) 86 20 24

48319/345075

Hotel-Restaurant Roter Turm
4500 Solothurn

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

Réceptionistin

Sollten Sie Interesse an einer abwechslungsreichen Arbeit haben und daran, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein.

48429/31879

HOTEL STADTHAUS

Für unseren schönen Hotel- und Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt Burgdorf suchen wir einen verantwortungsbewussten

Aide du patron

Lieben Sie Ihren Beruf und den Umgang mit einer gehobenen Kundschaft? Möchten Sie in einem traditionsreichen, über 200 Jahre alten Haus mit einem jungen, erfolgreichen Team zusammenarbeiten?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung, die Vielseitigkeit unseres Betriebes erlaubt es uns, den Aufgabenbereich Ihren Fähigkeiten anzupassen.

Hotel-Restaurant Stadthaus
Lucy und Jean-Pierre Pult
Kirchbühl 12, 3400 Burgdorf
Telefon (034) 22 35 55

P 48554/59412

Wir suchen per 1. September oder nach Vereinbarung für unser Restaurant-Pizzeria im Zentrum von Thun

Koch/Sous-chef

Interessenten mit Erfahrung in italienischer Küche sollten sich in Verbindung setzen mit Herrn Pino oder Herrn Renzi, Telefon (033) 22 30 27.

S 48569/138304

Gasthof Ziegelhüsi

3066 Deisswil bei Bern
Telefon (031) 931 40 38

Ihr Arbeitsplatz stadtnah und doch im Grünen.
Für unseren gepflegten, neurenovierten Landgasthof, Nähe Bern (Ausfahrt Wankdorf, direkt bei der Vorortsbahn RBS, Station Deisswil), suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Sonn- und Feiertage geschlossen.

R. Bachtler, eidg. dipl. Küchenchef
S. von Oetinger, Restaurateur

P 48394/131989

Für unsere verschiedenen und vielseitigen **Personalrestaurationsbetriebe** in der Stadt Zürich suchen wir auf November 1992 eine aufgeweckte

Betriebsassistentin

die nach gründlicher Einarbeitung unsere Assistenten und teilweise auch Geranten an der Front wie auch administrativ ablösen und unterstützen kann.

Wir stellen uns eine Bewerberin vor, die eine Hofa- oder Sefa-Lehre gemacht hat und die es auch versteht, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren.

Arbeitszeiten vorwiegend tagsüber und Sa/So frei. Daneben bieten wir Ihnen auch:
- volles 13. Salär
- Personalvergünstigungen/Treueprämien

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an

CULINARIUM AG
Personalbüro
Bahnhofstrasse 45
8021 Zürich
Telefon (01) 236 76 17
Herr B. Wyrsch/Frau R. Zehnder

SUBS Culinarium

P 48556/150550

Victoria Jungfrau

Wir sind ein bestbekanntes, traditionsreiches Luxushotel im Berner Oberland und suchen zum baldmöglichsten Eintritt einen versierten

Empfangsdirektor
(Dame oder Herr)

welchem wir die Leitung unseres neuen, grosszügig umgebauten Empfangsbereiches anvertrauen möchten.

Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter durch Ihre fachlichen Kenntnisse, durch Ihre Erfahrung in ähnlichen Betrieben, aber auch durch Ihre Persönlichkeit motivierend zu führen und anzuleiten. Ihre ausgezeichneten Sprachkenntnisse, Ihre Kontaktfreudigkeit und Ihr Verhandlungsgeschick können Sie im Umgang mit unserer internationalen Gästeschaft täglich anwenden.

Falls Sie an dieser zweifellos herausfordernden Kaderposition interessiert sind, dann setzen Sie sich doch umgehend mit unserem Personalchef, Herrn Andreas Stump (Direktwahl 036/27 36 76) in Verbindung. Er steht Ihnen für eine erste Kontaktaufnahme gerne zur Verfügung.

Grand Hotel VICTORIA-JUNGFRAU
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt 036 27 36 77

Member of The Swiss Leading Hotels

48420/15632

★★★★
HOTEL NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und einsatzfreudige(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 Kaderstellung 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.

48266/45730

CARRIERE'93

★★★★
HOTEL AIRPORT

Zürich – Glattbrugg

Als kleineres Flughafen-Hotel mit 44 Zimmern und bestens bekanntem japanischem und europäischem Restaurant suchen wir nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres jungen Teams

Réceptionistin Réceptions-Praktikant(in)

Sie bringen gute Fremdsprachenkenntnisse in E/F sowie wenn möglich etwas Hotelerfahrung mit.

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL AIRPORT
Oberhauserstrasse 30
8152 Zürich-Glattbrugg
Telefon (01) 810 44 44
(Frau Beeler oder Herr Looser)

48460/13528

BEST WESTERN SWISS HOTELS

CENTRAL DAVOS SPORTHOTEL

Bündnerstübli, Pianobar, Hallenbad, Sauna, Solarium

- ★ Sie sind ausgebildeter Koch.
- ★ Sie lieben Ihren schönen Beruf.
- ★ Sie wollen sich weiterbilden und diverse Sportarten ausüben, so kommen Sie doch nach Davos ins Sporthotel Central.
- ★ Wir wünschen uns aufgeschlossene und kreative

COMMIS DE CUISINE

- ★ auf die Wintersaison 1992/93 oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie einfach an.

CENTRAL SPORTHOTEL
Herrn D. Kern, Personalchef
7270 Davos Platz, Telefon (081) 44 11 81

7270 Davos Platz
Tel. 081/44 11 81 Fax 081/43 52 12

48517/9288

BAR
RESTAURANT
OCHSEN HOTEL

Fam. Badertscher 8610 Uster Zentralstrasse 23

Telefon 01 940 12 17 Telefax 01 941 67 90

Unser Restaurant strahlt schon bald in neuem Glanz und zur Verstärkung in der Küche suche ich eine(n)

Jungkoch Koch/Köchin

die/der gerne abwechslungsreich und ideenvoll kocht.

Eintritt: Anfang September oder nach Vereinbarung.

Mehr Auskunft erhalten Sie unter Telefon (01) 940 81 02, Hr. Jörg Badertscher.

48596/47481

48597/8931

Möchten Sie gerne für unsere dankbarsten Gäste verantwortlich sein?

Als Branchenleader neuzeitlicher Gemeinschaftsverpflegung mit zirka 350 Betrieben suchen wir **per 1. November 1992** oder **nach Vereinbarung** für die **Offizierskantine**, das **Soldatenhaus Fohlenweide** sowie diverse Kioske auf dem **Waffenplatz Bremgarten** eine(n)

Betriebsleiter(in)

Als zukünftiges Kadermitglied verwöhnen Sie – zusammen mit Ihren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen – **Rekruten, Soldaten, Offiziere und Absolventen von Spezialkursen** mit attraktiven Zwischenverpflegungen, einem breiten Gebäcksortiment und diversen Snackangeboten.
Die sich ständig verändernden militärischen Bedürfnisse erfordern ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten bezüglich Personaleinsatz, Flexibilität, Führungserfahrung und guten Einvernehmens mit den verschiedenen Kontaktpersonen. Zudem sollten Sie den Fähigkeitsausweis A und gute Kochkenntnisse mitbringen.
Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen, 5-Tage-Woche, regelmässige Arbeitszeiten sowie ein breites Aus- und Weiterbildungsangebot.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an Frau B. Bühler, Personalabteilung, SV-Service, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich.

SV-Service

P 48498/178098

Restaurant Geerlisburg, 8302 Kloten

Nach Übereinkunft suchen wir in unseren lebhaften Betrieb eine(n) initiative(n) junge(n)

Betriebsassistenten (-in)

(Schweizer, gelernter Servicefachangestellter)

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.

48368/62871

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, Mithilfe 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

45732/249564

---

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 de Chailly

Situé sortie autoroute Montreux

Für unser 3-Stern-Hotel-Restaurant an der **Waadtländer Riviera** suchen wir einen jungen, kreativen

Küchenchef

zur selbständigen Führung der Küche mit kleiner Brigade.

Eintritt nach Übereinkunft (Anfang Herbst).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

48409/6998

H. Beck, HOTEL DE CHAILLY
1816 **Montreux-Chailly**
Tel. (021) 964 21 51

HOTEL DAVOSERHOF DAVOS

Wir suchen für unser gepflegtes Hotel, unsere Erstklassrestaurants sowie für unsere EDV und Import-Export-Firma eine

TOP-SEKRETÄRIN

Sind Sie eine erfahrene (Hotel-)Sekretärin mit KV-Abschluss oder gleichwertiger Ausbildung und suchen eine echte Herausforderung.

Fühlen Sie sich bei folgendem Anforderungsprofil angesprochen? Gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, deutsche Muttersprache, sehr gute F- und E-Kenntnisse in Wort und Schrift, gute EDV-Kenntnisse (wenn möglich Windows), kontaktfreudig, flexibel, belastbar, selbständig, initiativ.

Dann sind Sie genau die Richtige für diese ungewöhnlich abwechslungsreiche Stelle.

Nähere Informationen geben Ihnen auf Wunsch gerne Herr oder Frau Petzold, Telefon (081) 43 68 17. Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: HOTEL DAVOSERHOF, 7270 Davos Platz

48340/9318

Inserieren bringt Erfolg!

Gesucht

chinesischer Koch/Köchin

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Sehr gute Bezahlung!

Chiffre 102-Y-83516, Publicitas, Postfach, 4501 Solothurn.

P 48173/44300

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob Küchenbrigade oder lieber allein wir organisieren das Stell-Dich-ein.

Tel. 031 507 333

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

47642/84735

KATAG
LUZERN

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für das Berggasthaus

Prodalp
in Flumserberg

einen einsatzbereiten, qualitätsbewussten und gastfreundlichen

Geranten/ Geschäftsführer eventuell Ehepaar

Der neu ausgebaute, mit bester Infrastruktur versehene Betrieb umfasst:
- Restaurant mit 100 Plätzen
- Selbstbedienungsteil mit 150 Plätzen
- Sonnenterrasse mit 200 Plätzen
- Säli mit 75 Plätzen
- Touristenlager mit zirka 70 Betten

Sind Sie an einer Führungs- und Organisationsaufgabe interessiert und suchen Sie eine Herausforderung, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

O 48386/172723

Sunstar ★★★★
Wo die Schweiz am schönsten ist! Hotels Davos

Um unseren zahlreichen Stamm- und Individualgästen einen unvergesslichen Winterurlaub zu gewähren, suchen wir ab zirka 10. Dezember 1992 noch folgende Mitarbeiter:

Réception
Réceptionistin
Info-Hostess
Night-Auditor

Küche
Chef saucier
Chef restaurateur
Demi-chef de cuisine
Commis de cuisine
Commis pâtissier
2. Chef de service

Service
Chef de rang (weiblich)
für die Rôtisserie
Saaltochter/ -kellner
Commis de rang

Bar
Barkellner

Sie wollen sich weiterbilden, haben über Ihre Zukunft konkrete Vorstellungen, sind teamfähig, wollen in einem weltbekannten Alpin-Kurort arbeiten, dann freut sich Herr S. Jenny, Vizedirektor/Personalchef, auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte. 48575/9512

DAVOS

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

CARRIERE'93

★★★★
Hotel Walliserhof Zermatt

Für unser 4-Stern-Haus im Zentrum von Zermatt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Réception:
erfahrene Réceptionistin
D, F, E, I

Service à la carte:
Chef de rang
weiblich oder männlich

Service Speisesaal:
Servicefachangestellte

Küche:
Chef de partie
Chef pâtissier

Nebst guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein eigenes Studio, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit sowie überdurchschnittliches Gehalt. Wir würden uns freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch kennenzulernen. Telefon (028) 67 11 74. Verlangen Sie unseren Direktor Herrn Diethelm.

BEST WESTERN Best Western SWISS HOTELS

48310/39543

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

MARCHÉ DE L'EMPLOI

KÖNIGSTUHL
Restaurants & Bar

Nous cherchons pour nos restaurants (17/20 GM) des jeunes professionnels qualifiés pour les postes de

commis de cuisine (1. 9. 1992)
pâtissier (1. 3. 1993)

préférablement avec références d'établissements de haut niveau, désireux de travailler dans une entreprise moderne et au sein d'une jeune équipe. Chambre à disposition. Pour des renseignements veuillez contacter M. Marc Zimmermann, chef de cuisine, ou Mme Patricia Landolt, bureau du personnel, ou envoyez votre dossier directement à:

Königstuhl Restaurants & Bar
Stüssihofstatt 3, CH-8001 Zürich, Telefon (01) 261 76 18

48433/319350

Ente turistico Lugano e dintorni
6901 Lugano
LUGANO

L'Ente Turistico di Lugano e dintorni cerca al più presto un/una

responsabile del settore promozione vendita

con provata esperienza in campo turistico.

La posizione richiede padronanza delle lingue nazionali e dell'inglese parlati e scritti, disponibilità a straordinari e a frequenti viaggi, precisione e tenacia.

Candidati(e) con i requisiti richiesti sono pregati di inoltrare offerta corredata da curriculum, copie certificati, referenze, richieste economiche e fotografia a:

Direzione Ente Turistico Lugano e dintorni, «Concorso 7/92», Lugano, entro il 31 agosto 1992, alle ore 17.00.

P 48467/147796

Hotel Penta Genève

308 chambres
maillon d'une chaîne internationale

cherche

pour entrée immédiate

SALES REPRÉSENTATIVE

diplomé(e) d'une école hôtelière, ayant de l'expérience dans la réception et la vente, un bon exprit de vendeur et de l'entregent, ainsi que de bonnes connaissances des langues française, anglaise et allemande.

Nous offrons un poste évolutif au sein de l'établissement.

Veuillez adresser vos offres au

Bureau du Personnel, Hôtel Penta Genève
C. P. 22, 1216 Cointrin, Tél. 022/798 44 40

13005

HOTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE

cherche pour date à convenir

sous-chef de cuisine

créatif, dynamique, avec quelques années d'expérience.

Mme R. Keller, chef du personnel, se réjouit de recevoir votre dossier.

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. (021) 614 88 88, Fax (021) 614 88 78

48546/18953

cdm HOTELS & RESTAURANTS

ALBERGO - RISTORANTE - PIZZERIA
Santana

6535 ROVEREDO/GR. Tel. 092-82 32 58

Cerchiamo per subito o data da convenire

esperto chef di cucina

per cucina internazionale e nostrana.
Buona retribuzione, ma adeguata alle capacità.
Prestazioni sociali.

Station valaisanne

Hôtel-restaurant cherche à la saison ou à l'année un

chef de cuisine

pour une brigade de 4 cuisiniers.

C.V., dossier et cartes de mets à envoyer sous chiffre 48438 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

48438/151521

HOTELPRO SERVICES SA
HÔTELLERIE TOURISME

Nous cherchons pour des établissements de qualité à Genève, de suite ou à convenir:

- **DIRECTEUR (-TRICE) COMMERCIAL(E)**
  HOTEL 5★, CONNAISSANT LE MARCHE GENEVOIS, SUISSE ALLEMAND ET INTERNATIONAL
- **JEUNE CHEF DE RECEPTION H/F**
  HOTEL 4★, HOMMES D'AFFAIRES, PRES DE GENEVE, ALLEMAND, FRANCAIS ET ANGLAIS, CONNAISSANCES D'INFORMATIQUE UN ATOUT
- **SECRETAIRE-ASSISTANTE CHEF DU PERSONNEL**
  GRAND HOTEL DE GENEVE, FRANCAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND, INTERESSEE PAR LA GESTION DU PERSONNEL
- **SECRETAIRE SALES-MARKETING**
  HOTEL 5★, HOMMES D'AFFAIRES, BONNE PRESENTATION, FRANCAIS ET ANGLAIS. TRAITEMENT DE TEXTE
- **GOUVERNANTE D'ETAGES HOTEL 5★**
  CFC ASSISTANTE HOTEL/CAPABLE DE DIRIGER UNE EQUIPE ET ASSISTER LA GOUVERNANTE GENERALE, FRANCAIS ET ANGLAIS
- **CHEF DE CUISINE GRANDE BRIGADE**
  CUISINE TRADITIONNELLE, BON GESTIONNAIRE, GRAND RESTAURANT CENTRE DE GENEVE FRANCAIS ET ALLEMAND
- **MAITRE D'HOTEL RESPONSABLE**
  RESTAURANT GOURMET CENTRE GENEVE BON COMMERCIAL, PETITE BRIGADE
- **CHEF DE PARTIE/SECOND**
  CFC/CAP CUISINE HOTEL OU RESTAURANT, BONNE BRASSERIE CENTRE DE GENEVE, BRIGADE MOYENNE

Si vous êtes qualifié(e) **PRO** pour l'un de ces postes, suisse ou permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour un rendez-vous: **(022) 738 35 80.**

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

48532/287130

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1783	Pâtissier	23	CH		Jan. 93	D/E/S	★★★- bis ★★★★★-Hotel
1784	Chef de partie	24	CH		Aug. 92	D	★★★- bis ★★★★-Hotel, BS
1785	Koch	43	CH		sofort	D/F	
1786	Küchenchef	35	CH		sofort	I/F/D	★★★-Hotel
1787	Koch	28	SF	A	Dez. 92	D/E	
1788	Chef de partie/Sous-Chef	26	D	A	sofort	D/F/E	
1789	Küchenchef/Sous-chef	30	D	B	Aug. 92	D/F/E	ZH
1790	Küchenchef	34	F	A	Sept. 92	F/E	zus. mit 2712
1791	Küchenprakt.	25	BR	B	sofort	D/E	
1792	Koch	25	F	A	Nov. 92	D/F	zus. mit 2714
1793	Pâtissier	23	CH		Sept. 92	D/F	
1794	Pizzaiolo	28	F	A	sofort	F/D	
1795	Pâtissier	30	CH		Okt. 92	F/D	Genf bis Lausanne
1796	Alleinköchin	26	CH		sofort	D/F	Heim/Kantine
1797	Koch	55	CH		sofort	D/F/I	LU/ZH
1798	Küchenchef	31	CH		sofort	D/F/E	
1799	Saucier	23	D	A	Sept. 92	D/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, bis 30. 11. 92
1800	Koch	26	CH		sofort	F/D/E	FR/NE/BE, bis 30. 9. 92
1801	Koch	19	D	C	Aug. 92	D	★★★- bis ★★★★★-Hotel
1802	Koch	26	CH		Aug. 92	D	★- bis ★★★-Hotel
Service/Service							
2709	Barmaid	23	CH		Nov. 92	D/F/E	VD
2710	Sefa	27	YU	B	Okt. 92	D/E	Olten/Langenthal
2711	Sefa/Buffet	27	YU	A	sofort	D	CH-Erfahrung
2712	Sefa/Chef de rang	24	NL	A	Sept. 92	D/F/E	zus. mit 1790
2713	Chef de rang	29	TN	B	sofort	D/F/I	ZH
2714	Sefa	23	F	A	Nov. 92	D/F	zus. mit 1792
2715	Sefa	19	CH		Sept. 92	D/I/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH
2716	Sefa/Barmaid	29	D	A	Okt. 92	D/F/E	ZH
2717	Chef de service	32	NL	B	Okt. 92	D/F/E	Interlaken/Spiez/Brienz
2718	Barman	25	CH		Aug. 92	D/F/E	
2719	Kellner	24	A	A	Dez. 92	D/E/F	★★★★-Hotel, zus. mit 2720
2720	Sefa	26	P	A	Dez. 92	D/I	★★★★-Hotel, zus. mit 2719
2721	Restaurantfachmann	29	D	A	sofort	D	
2722	Chef de service	29	TR	C	n. Ver.	D	ZG/LU/ZH
Administration/Administration							
3266	Anfangsréceptionistin	22	CH		Dez. 92	D/E	★★- bis ★★★★★-Hotel, Zermatt
3271	Night-Auditor	41	E	C	Nov. 92	D/E/I	VS/West-CH
3282	Anfangsréceptionistin	21	CH		Aug. 92	D/F/E	
3283	Anfangsréceptionistin	23	CH		Okt. 92	D/F/E	
3284	Anfangsréceptionistin	21	CH		sofort	D/I/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, ZH
3285	Anfangsréceptionistin	19	CH		Nov. 92	D/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Zentral-CH
3286	Anfangsréceptionistin	20	CH		Sept. 92	D/F/E	VS/Innerschweiz
3287	Anfangsréceptionistin	22	CH		Nov. 92	D/F/E	Zentral- + West-CH/GR/VS
3288	Anfangsréceptionistin	19	CH		Sept. 92	D/F/E	Sportort
3289	Anfangsréceptionist	22	CH		Dez. 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, GR/BE
3290	Anfangsréceptionist	19	A	A	Dez. 92	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
3291	Aide du patron/ Direktionsassistentin	34	A	B	Aug. 92	D/E/I	
3292	Anfangsréceptionist	21	CH		Aug. 92	D/E/F	Westschweiz, bis Febr. 93
3293	Betriebsleiter/Gérant	44	CH		sofort	D/F/E	
3294	Anfangsréceptionistin	20	CH		Dez. 92	D/F/E	
3295	Anfangsréceptionistin	28	CH		Sept. 92	D/F/E	BS/JU/NE
3296	Gérantin	34	H	C	n. Ver.	D/I	
3297	Anfangsréceptionist	23	CH		Nov. 92	D/E/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Lausanne
3298	Gérantin	46	D	C	Okt. 92	D/E/F	
3299	Anfangsréceptionistin	23	CH		Dez. 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★-Hotel, Zermatt
3300	Wirteehepaar	27	CH		Okt. 92	D/I/F	
3301	Chef de réception/ Réceptionistin	25	CH		Okt. 92	D/E/F	Bad Ragaz
3302	Anfangsréceptionist	27	CH		sofort	D/F/E	ZH
3303	Direktionsassistent	32	D	A	sofort	D/E	
Hauswirtschaft/Ménage							
4236	Hilfsgouvernante	21	CH		Aug. 92	D/F/E	★★★- bis ★★★★★-Hotel, West-CH/BE
4237	Gouvernante	33	CH		Sept. 92	D/F/E	BS/BL
4238	Hausmädchen	19	P	A	n. Ver.	D/E/F	
4239	Zimmermädchen	36	P	A	Dez. 92	I	
4240	Anfangsgouvernante/Sefa	20	CH		Nov. 92	D/F	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Thun
4241	Hofa	18	CH		Sept. 92	D	
4242	Portier	43	E	C	Dez. 92	Sp./I	★★★- bis ★★★★★-Hotel
4243	Generalgouvernante	28	CH		Nov. 92	D/I/E	AG/BS
4244	Hausmädchen	29	P	C	sofort	D/F/I	AG
4245	Gouvernante/Réceptionistin	22	CH		Nov. 92	D/F/E	GR
4246	Hilfsgouvernante	19	CH		Aug. 92	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
4247	Hausmädchen	26	LB	B	Juli 92	D/I/E	

48572/84735

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée en fonction:

Nom: Prénom: Né(e) le:

Rue: NPA/localité: Nationalité:

Tél. privé: Tél. professionnel: Permis de travail:

Photo

Type d'établissement:

Emploi d'auxiliaire du: au:

Observations:

Connaissances linguistiques:	bonnes	moyennes	faibles		bonnes	moyennes	faibles
allemand	☐	☐	☐	italien	☐	☐	☐
français	☐	☐	☐	anglais	☐	☐	☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement	Lieu	Fonction	Durée
1.			
2.			
3.			

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334

HOTEL DE LA PAIX LAUSANNE
Benjamin-Constant 5
Case postale 3013
1002 Lausanne (021) 20 71 71

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

For our international, English speaking Hotel Management school we seek

- **HEAD OF HOUSEKEEPING LAUNDRY DEPARTMENT** responsable for the lecturing in the department and for the housekeeping and laundry operations of the school
- **SENIOR LECTURER FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT.**

Candidates must have a thorough formal training and a significant professional experience in hotels of good standard. They must be fully conversant with most modern methods, fluent in spoken and written English and of Swiss nationality or holders of permit B or C.

Handwritten applications with photo, curriculum vitae and copies of certificates to: Mr. K. Lemasney, Principal IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Avenue de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

48228/202185

Holiday Inn®
LEYSIN · SUISSE

Le premier maillon de votre carrière internationale dans un hôtel de chaîne!

Nous recherchons

un night-auditor
un(e) réceptionniste
un commis de cuisine

Rejoignez l'équipe jeune et dynamique du premier Holiday Inn de montagne en Europe et envoyez vos offres avec c.v. et photo à: Holiday Inn, Attn. M. E. Favre, directeur général, 1854 Leysin.

CH-1854 LEYSIN
Tél.: (4125) 34 27 91
LEYSIN SWITZERLAND
Tx: 456 120
Fax: (4125) 34 24 24

48614/20699

RELAIS & CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS ET CHÂTEAUX
RELAIS GOURMAND
19 POINTS GAULT MILLAU
1936 VERBIER
Téléphone (026) 31 63 23

RELAIS & CHATEAUX

cherche pour la saison d'hiver 1992/1993, entrée fin novembre

cuisine: **chef de partie**
demi-chef de partie
commis de cuisine
commis pâtissier

restaurant: **chef de rang**
demi-chef de rang
commis de rang

bar: **barmaid**

office: **garçon d'office**
garçon de cuisine

étage: **gouvernante**
femme de chambre
lingère
portier
portier de nuit

réception: **réceptionniste**
secrétaire de réception
(français/allemand/anglais)
hôtesse d'accueil et vestiaire

Faire offre avec **photo**, curriculum vitae et copies de certificats. Tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération.

P 48489/35904

CARRIERE'93

Hôtel *** Chavannes de Bogis

CH-1261 Chavannes-de-Bogis Tél. 022 776 47 11

200 chambres et suites, restaurant, terrasse, bar, centre de conférences et réceptions, piscine extérieure et tennis, cherche pour entrée immédiate ou à convenir.

un(e) chef de réception

Nous demandons: formation hôtelière, expérience dans un poste similaire, maîtrise des langues allemande et anglaise, enthousiasme et initiative, goût pour les contacts, expérience sur système informatique.

un réceptionniste tournant

Nous demandons: expérience hôtelière, bonne connaisance des langues anglaise et allemande.

Nous offrons: une bonne ambiance de travail, les avantages et conditions d'une entreprise moderne et en pleine expansion, des possibilités d'épanouissement professionnel à un candidat motivé.

Les candidats (-es) de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis B ou C, ou habitant la zone frontalière, sont priès d'adresser leurs offres complètes à M. O. Ribordy à l'adresse ci-dessus.

BEST WESTERN SWISS HOTELS

48570/131318

Hôtel de Ville ★★ 1344 L'Abbaye

MINOTELS suisse accueil

Vallée de Joux

Nous cherchons

garçon de cuisine entrée de suite
commis de cuisine
sommelière entrée 1er novembre 1992

Les candidats doivent parler le français et avoir quelques expériences professionnelles.

Faire offre détaillée à:
Famille CHABLOZ
Hôtel de Ville
1344 L'ABBAYE
Téléphone (021) 841 13 93

48351/116

Belle brasserie à Lausanne reputée pour sa restauration cherche

une jeune serveuse

connaissant bien les deux services.
Faire offre à **Brasserie de Grancy, Av. Rond-Point 1, 1006 Lausanne, Tél. (021) 26 86 66**

P 48500/63908

Hôtel Intereurope ★★★ 1096 CULLY

Etablissement moderne de 60 chambres avec restauration à la carte

cherche pour remplacement de 5 semaines en octobre

cuisinier de 1ère force

Nous cherchons une personne qui aime et connaît bien la cuisine traditionelle, la préparation de la chasse, la pâtisserie, etc.

Votre dossier est à faire parvenir sans tarder à la direction de l'Hôtel Intereurope, case postale, 1096 CULLY.

48463/8796

Pizzeria dans la Broye vaudoise (région Vully) cherche pour le 1er novembre ou pour date à convenir

PIZZAIOLO

sachant travailler au feu de bois. Place à l'année. Bon salaire. Dimanche et lundi fermé.
Ainsi que

SOMMELIER (-ÈRE)

Suisse ou avec permis valable.
Faire offre par écrit sous chiffre C 017-769118 à Publicitas, case postale 1064, 1701 Fribourg 1.

P 48608/44300

Hôtel 3 étoiles à Genève, situation centrale, cherche

une réceptionniste

avec expérience du poste et de l'hôtellerie ou gouvernante.
Langues: français, allemand, anglais.

Ecrire sous chiffre 48136 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

48136/344427

Restaurant Hôtel de Ville 1463 Chavannes-le-Chêne

cherche

jeune serveuse

avec expérience. Entrée: de suite ou à convenir.

Téléphone (024) 31 11 91, Mme Barbey

48511/257869

Restaurant cherche

commis de cuisine

avec CFC, entrée date à convenir.
Faire offres au Buffet de la Gare, 1854 Leysin, Telefon (025) 34 19 65.

P 48612/44300

Inserieren bringt Erfolg!

HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

situé au cœur des organismes internationaux cherche un ou une

réceptionniste/secrétaire

L'hôtellerie vous attire?
Laissez éclater votre dynamisme, votre esprit d'équipe et votre personnalité.

Nous offrons:
ambiance de travail jeune et dynamique
système informatique de pointe

Vous bénéficiez d'une connaissance commerciale, des langues française, anglaise et éventuellement allemande et vous appréciez le contact avec la clientèle.

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.

Nationalité suisse ou permis valable uniquement intéressé par ce poste, veuillez adresser votre CV avec photo à M. Charles Bertschy, adjoint de direction.

131, rue de Lausanne, 1202 Genève, Suisse
Téléphone (022) 732 80 10
Télex 412 596 Repo ch, Téléfax (022) 732 85 95

48294/12955

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

Im Frühling 1993 eröffnen wir unser neues Jolie Ville Hotel Sirena Beach in Al Quseir, in Ägypten am Roten Meer. Für diese Hoteloase mit 140 Zimmern verteilt auf verschiedene Bungalowgruppen, mit zwei Restaurants, Pool- und Strandbar, Tennis- und Squashplätzen sowie Fitnessclub und Taucherzentrum, suchen wir einen ausgewiesenen und auslanderfahrenen

General-Manager

Wenn Club-Hotel Erfahrung und Neueröffnung für Sie keine Fremdwörter sind, dann sollten wir uns kennenlernen.

Sie sind ein exzellenter Gastgeber und ein guter Organisator, frontorientiert und initiativ, offen und kontaktfreudig, unternehmerisch denkend, sprechen fliessend Englisch, Deutsch und eventuell Französisch.

Wir bieten Ihnen einen 2-Jahresvertrag, Kranken- und Unfallversicherung nach Schweizer Standart, steuerfreies Nettosalär und einiges mehr.

Wenn eine Neueröffnung in Form von Pionierleistung für Sie eine persönliche Herausforderung darstellt, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Tel. 0041/1/712 25 06/07
Fax 0041/1/712 25 19

MÖVENPICK HOTELS INTERNATIONAL

P 48232/361

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Zur Verstärkung der Küchenbrigaden in unseren Hotels im Mittleren Osten (Türkei, Ägypten, Saudi-Arabien, Yemen) suchen wir folgende Mitarbeiter:

– Junior Sous-Chef
– Chefs de Partie
– Chefs Pâtissier

Wir erwarten:

- Erfahrung in entsprechender Position
- Bereitschaft unter erschwerten Umständen zu arbeiten
- Einsatzfreude und Pioniergeist
- Englischkenntnisse
- 24–27 Jahre alt und ledig

Wir bieten:

- 1–2-Jahresverträge
- Hin- und Rückflug
- Kranken- und Unfallversicherung
- steuerfreies Nettosalär
- freie Unterkunft/Verpflegung
- Aufstiegsmöglichkeiten

Wenn ein Auslandaufenthalt im Rahmen Ihrer Karriere eine Herausforderung darstellt und Sie gerne eine orientalische Kultur kennenlernen wollen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Tel. 0041/1/712 25 06/07
Fax 0041/1/712 25 19

MÖVENPICK HOTELS INTERNATIONAL

P 48346/361

Eine Stellenanzeige der anderen Art!

BLUE BAND HOTELS
BLUE BAND BERLIN

Hier kann der Bewerber prüfen, ob der Arbeitgeber für Ihn gut genug ist!

Testen Sie bitte anhand folgender Checkliste, wie gut oder schlecht Ihr jetziger oder zukünftiger Arbeitgeber abschneidet.

	Ja	Nein
1. Ist in Ihrer Branche Ihre jetzige Firma die Nr. 1 am Ort, wenn es um Erfolgsnachweise geht?		
2. Steht Ihre Firma auf einem Bein oder hat sie eine Auswahlmöglichkeit, wie z. B. Firstclass-, Komfort- oder Economy-classangebote?		
3. Liegen die Sozialleistungen weit über dem Standard der Branche, wie z. B. wirklich überdurchschnittliches Gehalt, 13. Monatsgehalt und grosszügige Urlaubsregelung?		
4. Haben Sie ein modernstes Umfeld und die Möglichkeit zu systematischen Weiterbildungsmassnahmen?		
5. Liegt Ihr Arbeitsort in Deutschlands Stadt der Zukunft?		
6. Gibt Ihre Firma für Marketing und Werbung prozentual mehr aus als die Konkurrenz?		
7. Unternehmer oder Unterlasser. Ist Ihr Arbeitgeber bereit, eigene und progressive Wege zu gehen?		
8. Sind bei Ihrer jetzigen Firma immer Wege frei, beruflich nach oben zu kommen?		
9. Wird Ihre Meinung in Ihrer Firma gefragt?		
10. Würde Ihre Firma so eine Anzeige schalten?		

Alle diese Fragen sind bei unserem Unternehmen mit «Ja» zu beantworten. Deshalb können Sie bedenkenlos «ja» zu Ihrer Bewerbung bei uns sagen. Wir sind ein privates Unternehmen mit 3 Hotels – insgesamt 670 Zimmer – in bester Berliner Citylage. Wir suchen einen

Verkaufsrepräsentant

für unsere zentrale Verkaufs- und Marketingabteilung. Seine Aufgabe ist es, unsere Verkaufsaktivitäten in einem jungen Team mitzuprägen und erfolgreich auszuführen. Branchenerfahrung wäre von Vorteil – viel wichtiger aber ist der Wille zum Besseren.

Vorabinformation unter Telefon 030/3199/2272 – Herr Müller.
Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Blue Band Hotels Management GmbH, Hardenbergstrasse 12, D-1000 Berlin 12

W 48562/310417

Grande compagnie internationale d'hôtels au Mexique

cherche

chef garde-manger

et

sous-chef

avec expérience dans hôtel de grande catégorie
âge: 25–35 ans
préférence sera donnée à un célibataire
entrée en fonction: de suite ou à convenir

Veuillez adresser votre c.v. avec photo ainsi que les certificats à

HOTEL CAMINO REAL/WESTIN, Att. M. Philippe Défayes, Mariano Escobedo 700, 11590 MEXICO D.F./ Mexique. Possibilité d'envoyer dossier par fax: no 0052-5-2544332.

48588/345750

Inserieren bringt Erfolg!

FERIENHOTEL

konzernunabhängig und im Privatbesitz, 130 Zimmer, 120 Mitarbeiter, im südlichsten Deutschland nahe einer mittelgrossen Stadt, landschaftlich besonders attraktiv gelegen, sucht seinen

Hoteldirektor

Die ausgeschriebene Position erfordert einen Hotelier mit fundierten Berufskenntnissen in allen Bereichen, der sich befähigt sieht, das Traditionshaus allerersten Ranges mit internationalem Zuschnitt im Tagesgeschäft selbständig zu führen und gemeinsam mit dem Inhaber alle anstehenden längerfristigen Planungen zu entwikkeln.

Eine entsprechende Dotierung ist selbstverständlich. Hotelwohnung vorhanden.

Im Auftrag unseres Mandanten bitten wir Sie, Ihre Bewerbung zu richten an:

Rudolf W. Münster
RWM Hotel Consult GmbH
Kurfürstendamm 28, W-1000 Berlin 15
Telefon (030) 883 21 43
Fax (030) 883 49 65

48479/34590

Wohnen im Alter

Das **Kuratorium Wohnen im Alter e. V.** ist die Dachorganisation von 9 gemeinnützigen Vereinen, die schwerpunktmässig im süddeutschen Raum 14 Altenwohnstifte, ein Rehabilitationszentrum und eine Fachschule für Altenpflege betreiben. 1250 Mitarbeiter sorgen für das Wohl unserer mehr als 3000 Bewohner.

Das **Parkwohnstift Rosenau,** getragen vom Konstanzer Altenwohnstift e. V., ist ein anspruchsvolles Zuhause für zirka 330 ältere Damen und Herren. Für den hauswirtschaftlichen Bereich suchen wir den/die

Hauswirtschaftsleiter(in)
Hausleitungsassistenten/
-assistentin

Wohnen im Alter bedeutet für unsere Bewohner eine stilvolle und ansprechende Atmosphäre, eine gepflegte und betreute, jedoch nicht beengende Häuslichkeit und täglich geforderte und gelebte Eigenverantwortlichkeit. Dieses Konzept erfordert insbesondere eine gut funktionierende Hauswirtschaft.

Wir suchen deshalb das Gespräch mit einer Persönlichkeit, die neben einer fundierten Ausbildung bereits mehrjährige Praxis in einer vergleichbaren Einrichtung oder im Hotelbereich nachweisen kann. Mit dieser Position bieten wir Ihnen eine echte Alternative für Ihr berufliches Fortkommen – verbunden mit Kontinuität und Entwicklungsmöglichkeiten. Sie sollten mit der Bereitstellung von hauswirtschaftlichen Leistungen in bestmöglicher Qualität unter Berücksichtigung der persönlichen Bedürfnisse unserer Bewohner vertraut sein. Ihre Persönlichkeit und ihre Führungseigenschaften sollten Sie befähigen, den Stiftsdirektor bei dessen Abwesenheit zu vertreten.

Bitte übersenden Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen.

PARK WOHNSTIFT ROSENAU

Konstanzer Altenwohnstift e. V.
z. H. von Herrn Stiftsdirektor Peter Coellen
Eichhornstrasse 56
7750 Konstanz
Telefon 07531/805-0

48542/345628

Tempo-Team Uitzendbureau zoekt voor

AMSTEL
INTER·CONTINENTAL
AMSTERDAM

kandidaten met een dienstverlenende instelling

(Demi) Chefs de rang m/v
voor dit te heropenen gerenommeerd 5-sterren-de-luxe hotel in Amsterdam centrum. U hebt aantoonbare werkervaring in gerenommeerde 5-sterren hotels in binnen- en/of buitenland. Daarnaast beheerst u alle voorkomende serveertechnieken en bent u representatief. Voor dit luxe hotel is het belangrijk dat u 5-sterren service kunt bieden en dat u zowel de Nederlandse als de Engelse taal goed beheerst.
Wij bieden u een aantrekkelijke baan op de banquetafdeling, waarbij u in een pool zult worden ingedeeld. De werktijden zijn variabel. Voldoet u aan dit profiel en bent u geïnteresseerd in een bijzondere baan in een bijzonder hotel, stuurt u dan uw schriftelijke sollicitatie naar onderstaand adres.

tempo-team
uitzendbureau

Amsterdam, Rokin 118, 1012 LB
Afdeling Horeca, Bob Schouten, 020 - 523 61 50

E 48613/345865

Hotel Schneider Almhof *****

Lech am Arlberg
Österreich

Ein Wechsel eröffnet neue Möglichkeiten. Für unsere Küchenbrigade unter neuer Führung suchen wir kompetente und engagierte Mitarbeiter/innen:

Sous-Chef
(Saucier od. Entremetier)
Commis Saucier
Chef Entremetier
Demi-Chef Entremetier
Commis Entremetier
Chef Gardemanger
Demi-Chef Gardemanger
Commis Gardemanger
Demi-Chef Patissier
Commis Patissier
Chef Tournant
Commis Tournant
Kaffeeköchin
Küchenhilfe

Weiters suchen wir im Service:
Chef de Rang (E/F)
Commis de Rang
Serviererinnen
Commis de Bar
(Diskothek)
sowie
Stubenmädchen
Hausmädchen
und
Abwäscher

Wir bieten alle Voraussetzungen eines erstklassigen Hotels in einem der schönsten Skigebiete Europas.

Bitte melden Sie sich bei:
Hotel Schneider Almhof
A-6764 Lech am Arlberg
Mag. Andreas Schneider
Tel. 0043 5583 / 3500

Saison von Anfang Dezember bis Ende April.

M 48571/117358

Suchen
Geschäftsführer(in)
oder
Geschäftsführerpaar

für 100-Betten-Hotel in Seefeld. Anforderungsprofil: zwischen 25 und 35 Jahre, gute gastronomische Ausbildung (mit Neigung Küche und/oder Service und/oder Verwaltung), E/F-, F&B- sowie Personalführungskenntnisse sind Voraussetzung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion und prompte Beantwortung Ihrer Bewerbung zu. Schriftliche Bewerbung mit Lichtbild an:

J. Schmid Tourismusmanagement
Pfarrhügel 702, A-6100 Seefeld
Tel. (0043) 5212 3239

E 48496/327301

Kalifornien
New Port Beach

Für ein kleines Restaurant mit französischer Küche unter Schweizer Management suchen wir einen selbständigen und kreativen

Chef de partie

Wir bieten verantwortungsvollen und selbständigen Job sowie Flugticket.

Kontaktadresse:
HOTEL BOO, Thomas Boo
3792 Saanen/Gstaad
Telefon (030) 4 14 41

48502/29386

Mégel Personalberatung AG
Siewerdtstrasse 7
8050 Zürich
Telefon 01/311 55 66

Suchen Sie einen Challenge?

Vielleicht finden Sie ihn in jener osteuropäischen Grossstadt, in der sich unser Kunde, ein Schweizer Joint-Venture-Unternehmen im Gastronomiebereich engagiert.

Zur Vervollständigung des engagierten, motivierten und selbständigen Teams, suchen wir noch aufgestellte und kreative

Chef des cuisines

und einen

Chef patissier

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 48330/333832

Richtig inserieren

Ja? Dann haben wir einige Wünsche an Sie:
- Ihre Inserate können wir nur schriftlich (maschinengeschrieben) annehmen.
- Unser Anzeigenschluss ist jeden Freitag um 17.00 Uhr
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon (031) 507 222
Telefax (031) 46 23 95

Für ein namhaftes Hotel-Restaurant im Raum Koblenz, mit 135 Zimmern, diversen Restaurants und grossen Sport-, Freizeit- und Tagungseinrichtungen, suchen wir eine

1. Hausdame
Stellvertretende Empfangschefin

Wenn es Sie reizt, Ihr Organisationstalent, Ihre Initiative, Ihre Flexibilität und Ihr Engagement einzusetzen und Sie massgeblich am gemeinsamen Erfolg des Teams teilhaben wollen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zuhanden Herrn Wolfgang F. Kanig, Geschäftsführer in der

bbg BETRIEBSBERATUNG GASTGEWERBE GMBH
Rathausufer 19, 4000 Düsseldorf 1

48607/345849

hotel + touristik revue
Günstiger im Abonnement!

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

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 99.–	☐ Fr. 60.–	☐ Fr. 31.–
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 135.–	☐ Fr. 81.–	☐ Fr. 44.–
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	☐ Fr. 189.–	☐ Fr. 114.–	☐ Fr. 62.–
Ausland (Luftpost) Übersee	☐ Fr. 268.–	☐ Fr. 160.–	☐ Fr. 88.–

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Ihr Ziel ab 1993: qualitatives statt quantitatives Wachstum!

Ich suche die neue internationale Herausforderung ab 1993.

Mein Profil: Abschlüsse als eidg. dipl. Kaufmann des Detailhandels wie auch eidg. dipl. Verkaufsleiter, auf dem internationalen Parkett versiert und zu Hause, verhandlungssicher und abschlussstark auf allen Ebenen, gepflegtes, stilsicheres Auftreten, «Macher-Typ», E/D mit Französischkenntnissen, selbstmotivierend und dynamisch, wenig Führungserfahrung.

Nach der erfolgreichen weltweiten Verkaufs- und Aufbautätigkeit (u. a. Implementierung neuer Geschäftsfelder) für die Konsumgüterindustrie suche ich, 37jährig, in ungekündigter Kaderposition, eine Herausforderung in der Hotel- und/oder Tourismusindustrie. Nach regelmässigen Aufenthalten in den grossen Hotels in Afrika, Amerika, Ferner und Mittlerer Osten usw. weiss ich, was Kundenservice bedeutet und kenne die Anforderungen der internationalen Kundschaft an ein erstklassiges Haus. Als begeisterter Hobbykoch kenne ich den Wert einer guten Mahlzeit ebenso wie eine entsprechende Dekoration der Tafel, gekoppelt mit einer eleganten, gepflegten und diskreten Umgebung. Die andauernde Überprüfung der Etragslage/Wirtschaftlichkeit sowie die Öffentlichkeitsarbeit der Unternehmung erachte ich als eine absolute Notwendigkeit, um den langfristigen Erfolg zu garantieren.

Es ist für mich und meine Familie (Ehefrau und Kleinkind) eine Selbstverständlichkeit, den Wohnsitz ins Ausland, respektive Tätigkeitsgebiet zu verlegen.

Im Sinne eines qualitativen Vorgehens erwarte ich Ihr detailliertes, konkretes Angebot mit Interesse. Offerten unter Chiffre 48589 an hotel revue, 3001 Bern.

48589/345776

Gut eingespieltes **Geschäftsführer-Ehepaar** sucht

anspruchsvolle Herausforderung

in umsatzstarken Tagesbetrieb oder Kantine im Raume Ostschweiz, Graubünden, auf Ende 1992 oder Anfang 1993.

Sie: 31 Jahre, Wirtepatent A.

Er: 37 Jahre, Küchenchef.

Ihr Angebot erreicht uns unter Chiffre 48606 an hotel revue, 3001 Bern.

48606/345822

Junges CH-Paar

ideenreich und initiativ, sucht auf Herbst/Winter 1992 neue Aufgabe in leitender, verantwortungsvoller Position, langjährige Erfahrung in 1.-Klass-Betrieben im In- und Ausland, Raum Ostschweiz bevorzugt, Fähigkeitsausweis vorhanden.

Offerten unter Chiffre 48318 an hotel revue, 3001 Bern.

48318/345067

Maître d'hôtel, diplômé (30, weiblich), mit abgeschlossener Hotelfachschule, sucht neue Herausforderung als

Gerantin/ Geschäftsführerin

oder sonst interessante Kaderstelle.

Saisongebiete bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 48603 an hotel revue, 3001 Bern.

48603/345806

Urgent

Chef de rang (oder Réceptionistin, 30, CH) und Patissier (Australier, 29) mit Erfahrung in der Schweiz suchen für Winter 1992 eine Arbeitsstelle. Sprachen: D/E/F.

Offerten unter Chiffre 48566 an hotel revue, 3001 Bern.

48566/345709

Ich bin 20 und suche eine

interessante Stelle

Matura und Handelsschulabschluss. Sprachen: F/E/D; gute Spanischkenntnisse.

Corinne Marchand
2738 Court
Telefon (032) 92 95 31

48563/345660

Zwei, die zusammen gehören, suchen

neue Herausforderung

in anspruchsvollem 3–4-Stern-Hotel oder in umsatzstarken, gehobenen Restaurant im Raume Graubünden oder Ostschweiz als Geschäftsführer-Ehepaar, Anfang 1993.

Er: 38 Jahre, Küchenchef, F & B, Bankette (D + E)
Sie: 32 Jahre, gelernte Hofa (Wirtepatent A (D, F), Gästebetreuung, Réception, Service.

Zurzeit in ungekündigter Stellung als geschäftsführende Vizedirektorin in 4-Stern-Hotel.

Es können nur längerfristige Angebote berücksichtigt werden.

Offerten unter Chiffre 48605 an hotel revue, 3001 Bern.

48605/345822

Wer bietet mir die Chance?

28jährige Touristikfachfrau-Absolventin (D, F, E, I) sucht

Einstieg ins Reisebüro, Produktion/Einkauf oder Hotellerie, Marketing/Sales

Ich kann Ihnen bieten: Organisationstalent, Verhandlungsgeschick, Einfühlungsvermögen und Vielseitigkeit.

Zuschriften unter Chiffre 48602 an hotel revue, 3001 Bern.

48602/345792

Schweizerin mittleren Alters, dynamisch, initiativ, sucht neue Herausforderung als

Gerantin/Geschäftsführerin

in Bern oder näherer Umgebung, mehrjährige Berufserfahrung in anspruchsvollem Betrieb. Haben Sie die neue Herausforderung für mich? Eintritt nach Übereinkunft. Diskretion zugesichert. Offerten unter Chiffre 103-281369 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

B 48329/283975

Junge Dame mit Pfiff

26 J., Deutsche, staatlich geprüfte Gastronomin, Restaurantmeisterin, möchte ihre Erfahrung in der Position

Direktions- oder F & B-Assistentin

ab Dezember 1992 mit guter Laune an den «Mann oder die Frau» bringen. Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 48459 an hotel revue, 3001 Bern.

48459/345431

Reiseleiterin

spezialisiert auf USA, Sprachen F/D/E/I, sucht Einsätze ab September.

Telefon (021) 653 24 00

48604/345814

Erfahrener deutscher Küchenchef (36 Jahre mit B-Bewilligung) in ungekündigter Stellung sucht

neuen Wirkungskreis

Raum Deutschschweiz.

Offerten unter Chiffre 48540 an hotel revue, 3001 Bern.

48540/345610

Fachmann im Gastgewerbe mit grosser Erfahrung sucht

neue Aufgabe in F&B-Bereich

(Vizedirektor, Chef administration und ähnliches) in der Schweiz oder im Ausland. Beste Referenzen vorhanden. Auf Erfolgsbasis.

Postfach 422, 6312 Steinhausen.

48519/324728

Hotelierpaar (Anfang 30), beide Absolventen der Hotelfachschule Lausanne, mit Direktions- und grosser Restaurationserfahrung, sucht

Hoteldirektion

oder

Restaurant in Pacht

Luzern–Zentralschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 48515 an hotel revue, 3001 Bern.

48515/343153

Pizzaiolo, 27 ans, cherche un

emploi dans pizzeria

ou autre, très sérieux, expérience de prof., environs Neuchâtel, Lausanne, Genève, Bâle.

Téléphone 87033169, France

48458/345440

Haben Sie Sorgen mit der Nachfolge oder möchten Sie aussetzen?

Erfahrenes Managementunternehmen hat noch freie Termine für Mandate. Ablösungen, Kurzeinsätze, Werbung, Lückenschliessen oder Gesamtplanung. Günstig und effizient.

K-Management, Postfach 422, 6312 Steinhausen.

48520/324728

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.

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

Erfahrene

Wirtin (D, E, F, I)

mit eigenem Sommerbetrieb sucht interessante Aufgabe von Anfang Dezember bis Ende März im Raum Zentralschweiz. Patent kann zur Verfügung gestellt werden.

Offerten unter Chiffre 48538 an hotel revue, 3001 Bern.

48538/345652

Chef-Restaurateur, 38jährig, Schweizer, verh., mit Hotelfachschule, sucht auf Herbst oder Winter

neuen, interessanten Wirkungskreis

auch Geschäftsführer Pub oder kl. Restaurant oder Hotel.

Offerten unter Chiffre 48541 an hotel revue, 3001 Bern.

48541/345601

Bin 36 und liebe lebhafte, abwechslungsreiche Arbeit. Ich könnte Ihnen meine Arbeitsfreude, Lernbereitschaft und einige Sprachen für 6–9 Monate zur Verfügung stellen.
Der Fähigkeitsausweis A, fundierte kaufmännische Kenntnisse mit Flair für Zahlen und Menschen sowie Küchen- und Serviceerfahrung gehören ebenfalls dazu.
Ich bevorzuge einen

Arbeitsplatz

in der Stadt oder im Kanton Bern? Fax (061) 701 13 26, Telefon (061) 701 68 68, ab 18 Uhr, Christoph Geraets

48478/345504

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.**

Annullationen 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 Inserattexten 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 Schriftzüge 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