

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 31.08.2025

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

touristik hotel + revue

DI E FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Aéroport de Sion

Privatisation partielle en vue?

L'aéroport de Sion cherche par tous les moyens à mieux rentabiliser ses infrastructures et à décrocher de nouveaux marchés. Pour ce faire, la Municipalité envisage notamment la création d'une société d'économie mixte ou, autrement dit, la privatisation partielle des infrastructures aéroportuelles.

L'aéroport de Sion change. Dernière étape en date de ces changements: les conclusions d'un rapport qui vient d'être livré à la Municipalité par le bureau international de conseil Interhoba New

Consulting (qui avait notamment étudié la complémentarité entre les aéroports de Cointrin et de Lyon) et qui préconise la création d'une société d'économie mixte (privés et collectivités) et la mise en place inédite d'un tout nouveau service de promotion pour l'optimisation de l'aéroport séduisano. Cette étude ré-évalue notamment un nouveau statut juridique-financier de l'aéroport civil qui est actuellement sous la responsabilité de l'Etat du Valais, de la Ville de Sion et des régions socio-économiques voisines.

Cette opération vise bien évidemment à rentabiliser au mieux les infrastructures de l'aéroport séduisano, sur lequel

vingt mille passagers ont embarqué à bord de vols charters depuis la mise en service, il y a six mois, des installations de guidage aux instruments. Ils n'étaient que 3300 pour toute l'année 1991!

Ce nouveau développement devrait donc permettre au tarmac séduisano de prendre enfin son véritable envol international. D'autant plus que les autorités touristiques valaisannes multiplient actuellement les contacts avec plusieurs voyagistes étrangers pour décrocher un important marché de charters-skieurs étrangers pour la saison 1993/1994.

Page 23

WTM London

Gedämpftes Klima

Das in England deutlich gedämpfte wirtschaftliche Klima trug letzte Woche in London deutlich dazu bei, dass sich die Köpfe der World-Travel-Mart-Besucher nicht zu sehr erhitzen.

Zwar hat sich am diesjährigen World Travel Mart (WTM), der erstmals in den grosszügiger bemessenen Hallen von Earl's Court stattfand, die bisher so unangenehme Platzenge entschärft. Die Schweiz trat mit einem neuen Standkonzept auf, das in seiner Nüchternheit wohl den Schweizercharakter spiegelt, aber einen Messeaufhänger erschwerte. Wie üblich fand das Konzept nicht nur Zustimmung unter den Schweizer Ausstellern, die es - aber jeder für sich und für mehr Geld - besser könnten.

So zeigte sich im Schweizer Auftritt in London der etwas morose Landeszustand rund um die Landeswerbung und

ihre Finanzierungnöte. So war es weder den Ausstellern noch etwaigen Gästen vergönnt, am Schweizer Stand irgend etwas Ess- oder Trinkbares zu erhalten: Der Coffeeshop fiel Swissair-Einsparungsmassnahmen zum Opfer.

Doch auch der WTM-Veranstalter Reed kam nicht ohne herbe Enttäuschungen davon: Ausgerechnet der englische Nationalcarrier British Airways fand, wie die Lufthansa auch, entweder die diesjährigen Ausstellungspreise zu hoch oder die Messe der Ausstellung nicht (mehr) wert.

Im weiteren überschatteten die ausgerechnet in der WTM-Woche publizierten Verlustzahlen 1992 von Euro Disney dessen Auftritt in London, ebenso wie die sehr moderaten Überlegungen englischer Reiseveranstalter zu ihrem Heimmarkt und fürs Reisejahr 1993 zu keiner Hochstimmung Hand boten.

Seiten 3 und 9

Editorial

Ja sagen ist nicht genug



Es gibt stichhaltige Argumente für eine Beteiligung der Schweiz am Europäischen Wirtschaftsraum EWR. Mit grossartigen «Bekanntnissen» zum EWR ist deshalb nichts gewonnen. Damit wird der EWR zur Glaubensfrage statt zum Gegenstand wirtschafts- und staatspolitischer Diskussion. Doch mündige Stimmbürger wollen nicht nur wissen, was dafür ist, sondern auch, warum sie es sind.

Viele Gegner sehen mit dem EWR die Schweiz und ihre Eigenart gefährdet. Dabei verteidigen sie freilich ein ideales Bild der Schweiz, das es so nicht mehr gibt:

- Die amerikanische Disney-Company drehte ihren Heidi-Film mangels geeigneter Landschaften in Österreich. Switzerland ist offenbar nicht mehr Heidi-Land.

- Der Schweizer Regisseur Daniel Schmid fand die Kulisse für seinen Film über die Geschichte des Fimser Hotels Waldhaus in Portugal. Bei uns blieb die Zeit nicht stehen.

- In Prospekten von Verkehrsvereinen und Hotelbetrieben werden Retouchen angebracht, um dem Gast aus dem Ausland eine Landschaft ohne störende Zivilisation (Tanklager und dergleichen)

vorzugaukeln. Marketing der Gastfreundschaft?

- Nach einigen Geldwaschaffären sorgte ausgerechnet ein handfester Korruptionsfall in der (Zürcher) Gastroszene dafür, dass im Ausland das Bild von der soliden, unbestechlichen Schweiz erschüttert wurde.

- Schweizern, die befürchten, dass ihnen künftig noch mehr Ausländer die Arbeitsplätze streitig machen würden, entgegnete Bundesrat Adolf Ogi am letzten Freitag in Schwyz: Gerade im Tourismus und im Gastgewerbe nehmen Ausländer keine Arbeitsplätze weg, sondern verrichten Arbeit, für die sich die Schweizer zu schade sind. Wir sind auf die Ausländer angewiesen.

Die Liste könnte beliebig lange fortgeführt werden. Sie zeigt, dass die Realität unsere Wunschvorstellungen längst überholt hat. Jedoch nicht zwingend zum Nachteil der Schweiz.

Natürlich ist die Schweiz etwas Besonderes und Einzigartiges - so wie jedes andere Land auch. Unser Hang, das Anderssein zu pflegen und uns aufgrund unserer Geschichte nicht nur anders, sondern auch besser als alle anderen zu fühlen, wirkt sich heute fatal aus. Der Vorsprung, den uns die Unversehrtheit in den Kriegen in wirtschaftlicher wie institutioneller Hinsicht ermöglichte, ist aufgebraucht. Und wenn wir selbst diese Entwicklung nicht zur Kenntnis genom-

men haben, das Ausland und seine Bewohner (allesamt potentielle Schweiz-Touristen) sehen uns in einem etwas anderen Licht.

Die Schweiz konnte sich lange «weigen» Europa profilieren. Heute kann sie es nur noch «emits» Europa, das heisst mit den gleichen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wie unsere Hauptexportländer. Dafür sorgt der EWR. Es wäre geradezu unverantwortlich, unserer Wirtschaft den Zugang zum grössten Binnenmarkt der Welt zu verbauen oder doch so zu erschweren, dass sie nicht mehr konkurrenzfähig ist.

In einem EWR wird die Konkurrenz für die Schweizer Wirtschaft härter werden. Automatisch stellt sich auch da der Erfolg nicht ein. Ohne eine regelrechte Aufbruchstimmung, ohne Innovationsfreude und Leistungswillen schlägt sich das im EWR vorhandene Potential nicht in Wachstumszahlen nieder. Wenn es uns aber gelingt, die vom EWR ausgehenden Impulse aufzunehmen und für unsere Verhältnisse zu nutzen, wird sich der Beitritt zum EWR lohnen.

Ja sagen ist also nicht genug, aber der erste und entscheidende Schritt.

Andreas Netzle
Chefredaktor

EWR/Schweizer Tourismus

Tourismusregionen gegen Isolation

Der Abstimmungskampf um den Beitritt zum EWR steht in der Endphase. Es wird hart gerungen. Noch weiss eine grosse Anzahl an Unentschiedenen Schweizer Stimmbürgern nicht, was sie am kommenden 6. Dezember in die Urne legen sollen. Ein Ja oder ein Nein zum Beitritt der Schweiz zum Europäischen Wirtschaftsraum EWR. Praktisch alle schweizerischen Wirtschaftsverbände sagen ja zum EWR.

Auch die Schweizer Tourismusbranche befürwortet mehrheitlich einen Beitritt der Schweiz zum Europäischen Wirtschaftsraum. Schon früh gaben der Schweizer Tourismusverband (STV) und der Verband der Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD) zum EWR die Ja-Parole heraus. Nun nehmen auch Exponenten der Schweizer Tourismusregionen Stellung zur hart umkämpften Abstimmungsvorlage: Walter Twerenbold vom Verkehrsverband Berner Oberland, Marco Hartmann vom Verkehrsverein Graubünden und Alberto Vonaesch vom Verkehrsverband Ostschweiz befürchten eine Isolation des Schweizer Tourismus bei einer Ablehnung des EWR.

Seite 3

Weihnachtessen

Von lustig feiern bis feste sparen

Das Jahr neigt sich seinem Ende zu, und das zu einer guten Unternehmenskultur gehörende Weihnachtessen mit den Mitarbeitern wird wieder fällig. Dass dieses Dankeschön aber gar nicht so normal ist, ergaben zwei grossangelegte Umfragen. Auf der einen Seite verfallen einige Unternehmen wegen ihrer schlechten Auftragslage in grosse Depression und verzichten auf die Feierlichkeiten, und auf der anderen Seite präsentiert sich ein diffuses Bild: Wir würden gerne, wenn uns mal was Besonderes geboten würde! Kurz, es wäre Geld da, aber das Angebot ist zu bieder. Bei diesen Worten sollten im Gastgeber die Alarmglocken losgehen. Gelangweilten Gästen kann doch schnell abgeholfen werden, oder etwa nicht?

Was präsentieren die Wirte ihren Gästen wirklich? Auf jeden Fall traktieren sie sie nicht mit zuviel Werbung und auch nicht mit zu vielen guten Ideen, wie die Umfrage ergeben hat. Grosseenteils rechnet man mit einem Rückgang der traditionellen Firmenessen in der Schweiz und in Liechtenstein.

Seite 21

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Donau-Börse 2
Nach der politischen Umstrukturierung soll nun auch die Vermarktung der Donauregion neu organisiert werden.

Basler Hotelpreise 7
Für Basler Hoteliers war ausländische Konkurrenz immer hautnahe Realität. Mit oder ohne EWR ändert sich wenig.

TOURISTIK · FREIZEIT

Kreuzen ohne Broker 12
Im Kreuzfahrtengeschäft verschwinden Consolidatoren, während sie im Airlines-Geschäft an Bedeutung gewinnen.

Robinson meint: Olé 13
Klubferien machen ihren eigenen Markt. TUI-Tochter Club Robinson erzielte Wachstum, und sagt Olé in Mexiko.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Neue Karriere 15
Herbert Huber verlor knapp die Wahl zum Wirtpräsidenten. Der Aussteiger ist heute ein erfolgreicher Umsteiger.

EWR-Lebensmittelpreise 19
Härter und knapper würden die Nahrungsmittelpreise im EWR kalkuliert werden.

HOTELLERIE · TOURISME

Agences de voyages 23
L'intégration européenne était à l'ordre du jour de la récente assemblée générale de la FSAV.

Clause du besoin? 25
Trois ans après l'adoption de la nouvelle «loi sur les auberges», les difficultés apparaissent dans le Jura.

SHV SSH SSA

Diplomiert 27
48 Absolventen des Seminars SHV für Unternehmensführung konnten ihr Diplom in Empfang nehmen.

Chiffres pessimistes 27
Le 3e trimestre de l'année n'a pas été très favorable à l'hôtellerie suisse. Qu'en sera-t-il le 4e trimestre?

STRICTEMENT RÉSERVÉ À LA GASTRONOMIE SUISSE

LANSON
BLACK LABEL
CUVÉE



Donau-Tourismus in Osteuropa

Mit einer Investitionsbörse Reformen finanzieren

Neue Initiative zur Ankerbelung des Tourismus der Donauländer: In der ersten Jahreshälfte 1993 wird ein «runder Tisch» mit den Reformländern des ehemaligen Ostblocks eingerichtet, bei dem Vertreter dieser Länder mit interessierten westlichen Kapitalgebern zusammentreffen können. Bei dieser Investitionsbörse soll es in erster Linie um Beratung und Durchführung von Investitionsprojekten gehen.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Zum ersten Danube Travel Investors Mart, der voraussichtlich im neuen Wiener World Trade Center abgehalten wird, werden 150 bis 170 Teilnehmer erwartet. Bei den Delegierten aus der Slowakei, Ungarn und möglicherweise auch Rumänien und Bulgarien soll es sich um hochrangige, offizielle Vertreter ihrer Länder handeln. «Sie müssen die jeweils letzte Gesetzeslage kennen und auch die Tourismuskonzepte ihres Landes vorstellen und mitgestalten können», erklärte der Präsident der Touristischen Werbegemeinschaft «Die Donau», Helmut Zolles, anlässlich der jüngst in Linz a. d. Donau abgehaltenen 6. Donaubörse.

Enormes Informationsdefizit

Zolles, Chef der österreichischen Schiffsahrtsgesellschaft DDSG, arbeitet seit dem Sommer an diesem Projekt: «Die Nachfrage nach einer solchen

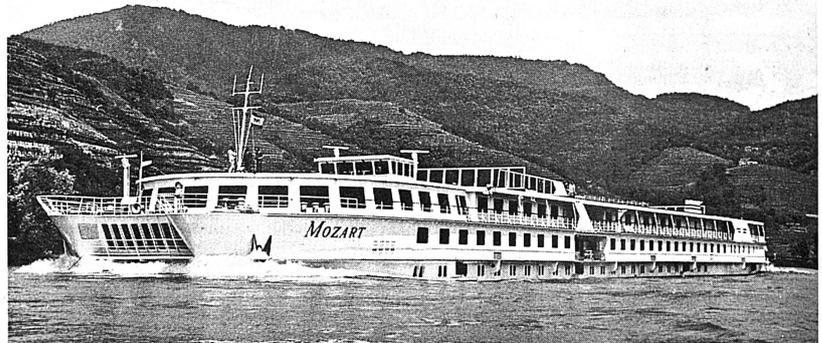
Plattform ist da. Jetzt wollen wir die richtigen Leute zusammenbringen.» Auf beiden Seiten sei das Informationsdefizit enorm.

Sollte sich das erste Treffen bewähren, kann sich Zolles durchaus eine ständige Einrichtung vorstellen, also einen in wechselnden Donaustädten stattfindenden Danube Travel Investors Mart. Zur Finanzierung der Veranstaltung werden Sponsoren gesucht. «Da geschieht hinter den Kulissen schon eine Menge», ist die Generalsekretärin der Werbe-Organisation, Uschi Deutsch, optimistisch.

Die AUA und andere Airlines zeigen grosses Interesse an einem Sponsoring. Die geplante Veranstaltung wird auch von der WTO und der Donaukommission mit Sitz in Budapest stark unterstützt. Gedacht ist daran, den Kreis der Teilnehmer weiter zu fassen und vielleicht in der zweiten Phase auch Polen und die GUS-Länder einzuladen.

Neues Mitglied Ukraine

Die Donau gilt trotz allen momentanen Schwierigkeiten weiterhin als attraktives touristisches Hoffungsgebiet. Der Donauraum – er wird von der Werbegemeinschaft mit 50 Kilometern zu beiden Seiten dieses internationalsten Flusses Europas definiert – weist meist höhere Zuwachsraten auf als im nationalen Schnitt der jeweiligen Länder. So können die deutschen und österreichischen Donaustädte im laufenden Jahr auf eine positive Bilanz verweisen, um



Rückgrat der touristischen Donauregion ist die Schifffahrt auf dem Fluss.

Bild: hr

die sie andere Zentren beneiden, freut sich Deutsch.

Nachdem der frühere Inner-Ostblock-Tourismus praktisch zusammengebrochen ist, setzen all diese Länder nun stark auf West-Touristen. Es hat eine regelrechte «Aufholjagd» eingesetzt, bei der die Donaubörse eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt.

In diesem Licht ist auch der Beitritt der Ukraine zu der seit nunmehr 20 Jahren bestehenden Donau-Werbegemeinschaft (Danube Tourist Commission) zu sehen. Die Ukraine deckt den Bereich Donau der früheren Sowjetunion ab.

Ein schwerer Rückschlag für die Donau sind allerdings die Kriegshandlungen im ehemaligen Jugoslawien. Das Uno-Embargo gegenüber Serbien als

Folge des serbischen Aggressionskriegs gegen Kroatien und Bosnien hat dazu beigetragen, dass die internationalen Donau-Kreuzfahrten im vergangenen Sommer nur bis Budapest gegangen sind, erklärt Zolles. «Trotz und auch gerade in Zeiten des politischen und wirtschaftlichen Umbruchs in Osteuropa hat sich aber die Donaubörse als wichtiges Marketinginstrument bewährt.»

6. Donaubörse

Starkes Interesse aus Übersee

Bei der 6. Donaubörse, die vom 11. bis 14. Oktober im Linzer Neuen Rathaus stattfand, trafen 150 Verkäufer von 80 Firmen und Organisationen aus dem Donauraum in 57 Kojen auf 170 Einkäufer aus 27 Ländern, darunter auch die Schweiz.

Auffallend stark waren an der diesjährigen Donaubörse die Kontingente aus Australien, Japan, Kanada und den USA. Allerdings wünschen sich, wie erste Befragungen ergaben, viele Aussteller mehr Einkäufer aus dem westeuropäischen Raum.

Neues von der Börse

Eine positive Bilanz der Veranstaltung aus Schweizer Sicht zieht Edwin Glättli, Inhaber von Accotravel AG in

Affoltern: «Die Börse hat viel Neues gebracht.» Speziell die durch etliche Anbieter vertretene Obere Donau ist nach Ansicht Glättlis kein Gebiet, das noch wenige Schweizer kennen. Dabei zeichne sich die Donaustrasse von Regensburg bis Linz durch zahlreiche kulturelle und historische Höhepunkte aus. Eine neue und interessante Variante sind die ab 1993 angebotenen Flusskreuzfahrten unter Einbeziehung des neu eröffneten Rhein-Main-Donaukanals. Allerdings fehlt es nach Ansicht Glättlis noch an geeigneten, luxuriösen Schiffen, die auch durch die Schleusenanlagen passieren können.

Das Interesse an den Donaufahrten ist aber oft eine Preisfrage. «Es gibt eine Preisschwelle, etwa bei der Mozart'. Hier müssen wir vorsichtig kalkulieren», meint der Schweizer Reisebüroanleger im Gespräch mit der *hotel + touristik revue*. Die Kaufkraft gehe zurück, viele Leute hielten sich zurück, «wahrscheinlich auf 1993».

Zurückhaltende Schweizer

Wie steht es mit dem Schweizer Interesse an Osteuropa? «Die Schweizer sind immer zurückhaltend, wenn es eine Krise gibt. Man wartet einfach ab.» Positiv sieht Glättli die Beherbergungsmöglichkeiten entlang der Donau. Das Hotelangebot sei im allgemeinen «im Rahmen».

Der vergangene Sommer auf der Donau war infolge der vielen Sonderangebote durch eine «irre Preisschlacht» gekennzeichnet. Obwohl der österreichische Donauspezialist Lüftner zwei alte rumänische Schiffe aus dem Markt genommen hat, ist die Situation weiterhin durch Überkapazitäten geprägt. HP

Slowakei leidet unter Jugoslawien-Krise

Interessante Zahlen über die jüngste Entwicklung des Tourismus in der slowakischen Republik legte anlässlich der Donaubörse Zdenka Danizová von der Sektion Tourismus im slowakischen Wirtschaftsministerium vor. Demzufolge ist der leichte Rückgang in der Gesamtzahl der ausländischen Besucher im Jahre 1992 auf den nahezu totalen Ausfall der Jugoslawen (minus 87 Prozent) und die geringere Zahl ungarischer Gäste zurückzuführen. Diese Verluste konnten durch einen Anstieg aus anderen Herkunftsländern, insbesondere die Rückkehr der Ostdeutschen, nur teilweise kompensiert werden.

Nach Ansicht Danizová wird das ehemalige Jugoslawien nach Beendigung des Krieges wieder ein wichtiger

Markt sein. Es werde jedoch notwendig sein, die einzelnen Nachfolgestaaten in der Tourismuswerbung differenziert und gezielt anzusprechen.

Das Herkunftsland Österreich erscheint in absoluten Zahlen hinter Deutschland und Holland an dritter Stelle und weist einen Anstieg von 24 Prozent auf. Erst unter ferner liefen rangiert in der Statistik die Schweiz. Hier ergibt sich nach Überzeugung Danizová sicherlich noch ein grosses, unausgeschöpftes Potential. Speziell die Westslowakei rund um die neue alte Hauptstadt Pressburg (Bratislava) verdient dank zahlreichen touristischen Attraktionen die verstärkte Aufmerksamkeit Schweizer Tour-operators. HP

Graubünden

Im Obereingadin will man das im Winter kaum mehr zu verkraftende Verkehrsaufkommen mit einem Tarifverbund im öffentlichen Verkehr in den Griff kriegen. Ein solcher kann allerdings frühestens auf die Wintersaison 1993/94 eingeführt werden. «Jede Mehrleistung im öffentlichen Verkehr muss aber auch finanziert werden», stellt Claudio Chignona, Präsident der kreisrätlichen Arbeitsgruppe für den öffentlichen Verkehr, warnend fest.

Als mögliche Finanzierungsform könne man sich eine obligatorische Ökotaxe vorstellen, die ähnlich wie die Kurtaxe von den Gästen verlangt würde. Diese könnten dann Bahn und Postauto im Obereingadin zum Nulltarif benutzen. Einheimische Saisonkartenbesitzer würden den Gästen in dieser Beziehung gleichgestellt. In einer Sofortmassnahme gegen den überbordenden Individualverkehr wird im kommenden Winter die Kantonsstrasse zwischen Celerina und St. Moritz Dorf ab Weihnachten während 60 Tagen für den privaten Verkehr gesperrt. FS

ausgerüstet. Mit dem Neubau einer Kläranlage nach dem modernsten Stand der Technik auf Diavolezza wurde auch einer intakten Umwelt Rechnung getragen. FS

Die Rätische Bahn (RhB) rüstet auf. Für den Glacier-Express, das zwischen St. Moritz bzw. Davos und Zermatt verkehrende touristische Paradeferd der RhB, wurden in Italien 14 neue Panoramawagen bestellt, die bereits in der kommenden Sommersaison zum Einsatz kommen werden. Diese Erstklasswagen sind speziell auf die Bedürfnisse des berühmtesten Alpenexpress zugeschnitten. Sie ermöglichen eine optimale Aussicht, sind bequem und bieten 48 Personen Platz. Verbessert wird im nächsten Jahr auch das Spreisewagen- und Minibarangebot. Der Glacier-Express wird künftig mit mehr Speisewagen bestückt, und es wird den Gästen mehr Zeit eingeräumt, um sich den Gaumenfreuden hinzugeben. FS

Ostschweiz

Wie alle anderen Städte, die etwas auf sich geben, präsentiert sich auch St. Gallen derzeit in vollem Weihnachtsschmuck. Für den Verkehrsverein ist das kein Grund, auf geführte Stadtrundgänge zu verzichten. Im Gegenteil. Unter dem Motto «Die eigene Stadt besser kennenlernen» werden ein- bis zweistündige Führungen angeboten, auf denen man Kultur, Geschichte und ein bisschen Landschaft der Gallus-Stadt in Form von Anschauungsunterricht hautnah erleben kann. Und weil man auch noch während der Adventszeit auf ausländische Gäste hofft, die weder Schnee

noch Matsch scheuen, um sich beispielsweise die Mühlenenschlucht anzugucken, parlieren die Führerinnen auf Wunsch auch mal französisch, englisch, italienisch oder gar portugiesisch. SS

Berner Oberland

Die Arbeiten am neuen Bahnhof Wengen schreiten zügig voran. Die erste, gut zwölf Millionen Franken teure Baustapelle ist weitgehend abgeschlossen, die restlichen zwei Etappen werden wohl erst Mitte der neunziger Jahre fertiggestellt sein. Insgesamt werden die Um- und Neubauten am Bahnhof Wengen mehr als 30 Millionen Franken verschlingen, wobei die Finanzierung in der finanzschwachen Gemeinde Lauterbrunnen nur dank massgeblicher Unterstützung von Bund und Kanton im Rahmen des Eisenbahngesetzes und dank den recht hablichen Wengernalpbahnen (WAB) möglich ist. FG

Zürich

Zürich hat einen neuen Zirkusstandort: das Bauschänzli, dessen Restauration seit diesem Sommer von Fred Tschanz geführt wird. Sonst im Winterhalbjahr geschlossen, putzt sich die Limmatinsel erst erstmals vom 3. Dezember bis zum 3. Januar märchenhaft für den Weihnachtszirkus Conelli heraus. Die alten Partner Conny Gasser und Herbi Lips wagen zusammen mit Fred Tschanz das zürcherische Winterabenteuer, stellen ein speziell fürs Bauschänzli hergestelltes, 900 Logenplätze bietendes Zelt auf und bieten zweimal täglich Zirkusspektakel. Jeweils am Dienstagabend ist ein Galaabend mit Fünfgangmenü geplant – wohl inspiriert von Hans-Peter Wo-

darz' überaus erfolgreichem, derzeit in Hamburg laufendem Ess-Spektakel «Panem et Circensem». Hat der Weihnachtszirkus Conelli den gewünschten Erfolg, so soll er zu einer Dezemberinstitution werden. EM

Entgegen gewissen Pressemeldungen ist das Spielcasino La Boule im Züricher Kongresshaus nicht etwa geschlossen, sondern bloss redimensioniert (mit einem Spieltisch und einigen eleganten Boule-Automaten). Laut Direktor Norbert Bolinger betreibe man es weiter, um die Konzeption nicht zurückgeben zu müssen – und hofft auf das Fallen des eigenössischen Spielverbots. Täglich abends bis 2 Uhr geöffnet, laufe es nicht schlecht: der Tagesumsatz beträgt rund 1000 Franken. EM

Wallis

Seinem Slogan «Das Städtchen mit der freundlichen Note» wird Visp seit Anfang November erst recht gerecht. Die historische Altstadt ist in eine Fussgängerzone umgewandelt und entsprechend gestaltet worden. Die neue Pflasterung, der neue Brunnen, die eigenwillige Beleuchtung und die zwischen den Pavestenen gelegte Licht-Wasser-Schlange haben rund 1,3 Millionen Franken gekostet. Die Idee einer autofreien Burgschaft scheiterte bisher am Widerstand der Gewerbetreibenden. Nachdem der autofreien Bahnhofstrasse ein beachtlicher Erfolg beschieden war und in der Nähe der Altstadt zwei Parkhäuser realisiert wurden, stand der gelungenen Fussgängerzone nichts mehr im Weg. GER

Das Tennis- und Fitnesscenter in Fiesch muss den Gürtel enger schnallen. Obwohl die Tennisplätze gut belegt waren und das Restaurant erfolgreich geführt wurde, hat man im letzten Jahr einen Verlust von 93 000 Franken geschrieben. Unter den Erwartungen blieb vor allem der Fitnessbereich. Mit einem attraktiveren Angebot, das neu auch Tischtennis und Badminton beinhaltet, würde hofft man zusätzliche Einnahmen einspielen zu können. Und schliesslich muss auf die halbamtliche Anstellung eines Centerleiters verzichtet werden. Anstelle des bisherigen Verwaltungsratspräsidenten Fredy Huber, der das Center im Nebenamt geführt hat und nun demissionierte, wird neu ein Ausschuss diese Aufgabe wahrnehmen. GE

Berner Mittelland

Einen besonderen kulturellen Leckerbissen bietet das neu eröffnete Kunstmuseum in der Oberaargauer Metropole Langenthal. Bis zum 6. Dezember kann dort die Ausstellung auf Hodlers Spuren besucht werden. Ein Thema, das so langam auf die Aufarbeitung und Darstellung gewartet hat. Der berühmte Schweizer Kunstmaler Ferdinand Hodler hat als Waisenkind in Langenthal bei seinem Onkel und in Herzogenbuchsee bei seiner Stiefschwester Unterschlupf gefunden. Insgesamt verbrachte Hodler viele Monate im Oberaargau. Der Kunstverein Oberaargau zeigt im neu eröffneten Langenthaler Kunstmuseum neunzig Hodler-Bilder und -Zeichnungen. Es ist faszinierend, Landschaftsbilder mit ihrem Entstehungsort zu vergleichen. Auf einem signalisierten Spaziergang begegnet man einem Dutzend Orten, die Hodler als Sujet dienten. NT

SWISSORAMA

12. World Travel Market

Neuer Schweizer Stand mit alter Philosophie

Der Umzug der Londoner Fachmesse der weltweiten Reiseindustrie von den aus allen Nähten platzenden Hallen von Olympia in die weit grosszügigeren von Earl's Court hat sich bewährt. Das wirtschaftliche Klima hat dazu beigetragen, dass die Stimmung bei den Schweizer Vertretern eher gedämpft blieb. Der Schweizer Stand blieb aber unauffällig.

KURT METZ, LONDON

Ein Plakat mit einem überdimensionierten Militärtaschenmesser begrüsst die Besucher des World Travel Market beim Haupteingang zum Ausstellungszentrum von Earl's Court. Allerdings ohne das Dazutun der Schweiz, war es doch für die Vielseitigkeit des weltumspannenden Computer-Reservationsystems Galileo (an dem jedoch die Swissair wesentlich beteiligt ist). Sonst musste man die gemeinsame Präsenz der Schweizer Anbieter suchen – ganz im



Während bezweifelt wird, dass die Schweizer Vertretung mit ihrem Stand am World Travel Market (WTM) in London wirklich mit allen ihr zur Verfügung stehenden Klängen focht, hoben Sabre Computer Reservation Systems zu einer europaweiten Kampagne Bild Kurt Metz

Gegensatz zu früher, wo von der Decke herabhängende, originelle Mobiles bereits beim Eintritt in die Halle klar den Weg wiesen. Dieses Mal hinter Belgien versteckt und ohne den zentralen, weit herum sichtbaren Pfeiler in der Standmitte zu nutzen, zeigte sich unser Land dann doch mit einem neuen, frischen, offenen und hell beleuchteten Auftritt.

«Geschäftiges Grossraumbüro»

Die Meinungen über den neuen Stand, der in London seine erste Bewährungsprobe zu bestehen hatte, gehen nicht weit auseinander. Zum Arbeiten sei er wesentlich angenehmer als alles bisherige, da er ein Gefühl von Bewegungsfreiheit verschaffe und die luftige Höhe angenehm wirke, meinten einige Anbieter. Dem flanierenden Besucher

hingegen fällt er schlichtweg nicht auf, geschweige denn, dass er sich als typisch schweizerisch entpuppen würde.

Nähme man die paar Schweizer Kreuze und SVZ-Symbole weg, dann könnte er mit den Farben Weiss/Silber/Beige einem beliebigen EDV-Unternehmen ebenso dienen wie einer Firma für Spitalbedarf. Da vermögen selbst die rundum in Schaukästen aufgestellten Trachtenfiguren – als Bezug zum Kulturjahr 1993! – keinen Touristiker zum Anhalten zu verleiten. Und bekanntlich unterhalten sich die Schweizer Vertreter lieber untereinander, als dass sie sich denjenigen widmen, die bis zu Switzerland vorgestossen sind.

Das vernichtendste Urteil eines Innerschweizers lautete auf «geschäftiges Grossraumbüro», wobei die Geschäftigkeit von den anbietenden Einheimi-

schen selbst und nicht den ersehnten Nachfragern stamme.

Coffee Shop geschlossen

Und kamen die Interessenten aus eigenem Antrieb, so fehlte der Gesprächspartner. Zahlreiche Studenten beispielsweise wollten mehr über die Weiterbildungsmöglichkeiten des Schweizer Hotelier-Vereins in Erfahrung bringen – bloss war vom SHV niemand anwesend. Dazu Stiefan Sarbach von der Abteilung Marketing des SHV: «Unglücklicherweise waren die drei Tische, die wir im Auftrag der Schweizer Hotelgruppen-Koordination belegten, falsch angeschrieben. Wir hatten ursprünglich vor, mit zwei Personen vertreten zu sein, liessen die Präsenz dann aber aus Spargründen fallen.» Hans-Peter Rubi von den E&G-Hotels übernahm deshalb als

Vertreter einer der fünf beteiligten Ketten – die anderen waren Top International, Swiss International, Best Western und Katag – die Aufgabe, den SHV zu vertreten. Als wichtige Region fehlte das Wallis, das allerdings für den nächsten World Travel Market seine Beteiligung wieder angemeldet hatte.

Den grössten Verlust bedeutete aber das Ende des berühmten und beliebten Coffee Shop, der als Treffpunkt der Schweizer unter sich, mit Kunden sowie Medienschaffenden unbestritten eine Anziehungskraft hatte. Er fiel den Sparmassnahmen der Swissair und der SVZ zum Opfer. Der SVZ war es dafür gelungen, die ganze Standfläche teuer – plus ein Drittel gegenüber dem Vorjahr von 6000 auf 8000 Franken – weiterzuvermieten.

Unterschiedliche Reaktionen

Erfreulich ist vom Stand des Swiss Travel System zu berichten. Das Golden-Pass-Angebot (Luzern-Interlaken-Jungfrau-Joch-Panoramica Express-Montreux-Geneva) liegt nun als Paket mit einer einzigen Ansprechstelle (Jungfrau Tours in Interlaken) vor. Neu kann es über das globale Computer-Reservationsystem Sabre von American Airlines unter dem Code Y/TUR/SWZ von über zehntausend Reisebüros direkt gebucht werden. Für Oscar Schoch von der BLS Lötschbergbahn besonders zufriedenstellend waren die Anfragen aus dem Fernen Osten.

Helge Unruh (Fred Kirby Travel/Katag) ist der Meinung, dass sich die einstige Businessmesse zur reinen PR-Show gewandelt habe. Gut angekommen seien die Budgetangebote für preisgünstige Unterkünfte im Berner Oberland, stellt Beat Anneler vom VBO fest. Er bedauert jedoch, dass der Schweizer Auftritt immer noch nach dem alten Konzept laufe. Der letztes Jahr gemachte Vorschlag verschiedener Anbieter, ein Informations- und Kommunikationszentrum einzurichten, das sofortige Abklärungen von konkreten Anfragen erlaubt hätte, sei nicht in Betracht gezogen worden. Eine Messe vom Montag bis Freitag, das erachten alle Schweizer Aussteller als zu lang. Der 13. World Travel Market findet von Montag, den 15., bis Freitag, den 19. November 1993 wiederum im Earl's Court statt.

WTM auf einen Blick

137 Länder waren letzte Woche in London vertreten. 3000 Aussteller belegten über 28 000 Quadratmeter in den beiden Hallen Earl's Court I und II und auf der Galerie von Earls Court I. Das entspricht einer Flächenzunahme von 18 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Wesentlich gesteigert haben sich die traditionell gut vertretenen Nordamerikaner und die Staaten der Karibik. Der Mittlere Osten verdoppelte seine Präsenz. Asien und der Ferne Osten sowie Afrika legten je um 40 Prozent zu. Die Messeleitung setzt alles daran, den WTM zum bedeutendsten Tourismustreffpunkt des Jahres zu machen. Mit etwas über 54 000 Fachbesuchern im letzten Jahr – die Zahlen für 1992 lagen bei Redaktionsschluss noch nicht vor – versucht die ITB den Spitzenrang abzulaufen. Vergleiche sind jedoch nur beschränkt möglich, steht die ITB doch auch dem Publikum offen. MC

Tourismus Graubünden

Vorsicht mit Preisen

Zusammen mit Vertretern aus dem Engadin, der Surselva und der Region Nord- und Mittelbünden orientierte der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) in Chur, Zürich, Basel und Bern über die kommende Wintersaison. Auch für den Bündner Tourismus dürften die Zeiten schwieriger werden.

Dank einem guten Winter 1991/92 (Hotellerie +3,3%, Parahotellerie +3,5%) und einem zufriedenstellenden Sommer (-3%) werden die Logiernächte im Kanton Graubünden 1992 den Stand des Vorjahres erreichen. Laut einer vom Verkehrsverein Graubünden (VVGR) durchgeführten Umfrage kann das gute Bündner Resultat des letzten Winters im kommenden Winter gehalten werden. Die Dreisternhotellerie ist dabei optimistischer als die Vier- und Fünfsternhotellerie.

Die wirtschaftlichen Entwicklungen in den Hauptverkehrsgebieten des Graubündens, in Deutschland und in Italien, sind nicht ermutigend. Unter dem Druck der Rezession sind die Gäste preisbewusster geworden. Der Bündner Tourismus reagiert darauf, indem die Preise bei der Hotellerie, den Bergbahnen und den Skischulen lediglich teurengbedingte angehoben werden. Marco Hartmann, der Direktor des VVGR, geht davon aus, dass 1993 mit einem Rückgang der Ferienbesucher in der Grössenordnung von drei bis vier Prozent zu rechnen ist. Graubünden würde dadurch vermehrt von Tagesausflüglern besucht werden. Dies bringe eine schlechtere Auslastung von Betrieben und Anlagen mit sich. Damit würde die Ertragskraft geschwächt, geplante Investitionen würden zurückgestellt. Es gelte heute, kaufkraftresistente Zielgruppen anzusprechen. UM

EWR/Tourismus Schweiz

Tourismusregionen sagen ja

Der Abstimmungskampf um den EWR steht in seiner Endphase. Befürworter und Gegner kämpfen um die noch grosse Zahl von unentschiedenen Stimmbürgern. Die Tourismusverbände sprechen sich für den EWR aus. Die Tourismusbranche ist mehrheitlich für einen Beitritt zum EWR. So stehen auch die Tourismusregionen auf der Befürworterseite. Die Schweiz habe zu wählen zwischen wirtschaftlichem Anschluss an Europa oder Isolation.

URS MANZ

Schon früh haben sich der Schweizer Tourismusverband (STV) und der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirktoren (VSKVD) für einen Beitritt der Schweiz zum EWR ausgesprochen. Nun melden sich auch die Schweizer Tourismusregionen zu Wort: «Isolation hat im Tourismus keinen Platz. Ohne EWR-Vertrag bleibt die Schweiz gegenüber den EWR-Staaten Ausland», warnt Walter Twerenbold, Direktor des Verkehrsverbands Berner Oberland. Der EWR-Beitritt stärke die Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus, während ein Alleingang das Risiko von Diskriminierungen berge.

Zusammen mit Hansuedi Schärer, dem Direktor des Palace Hotel Gstaad, und Hugo Schranz, dem Präsidenten des Verbands Berner Oberländer Bergbahnen und Skilifte, führt Twerenbold ein rund 50köpfiges Komitee mit Tourismusfachleuten an, das den EWR befürwortet. Zum einen sei die Bergbahnbranche auf Gäste aus dem Ausland an-

gewiesen, zum andern würde die Stellung der einheimischen Seilbahnindustrie ohne EWR-Beitritt auf dem europäischen Markt gefährdet, warnt Schranz.

Mit der Konkurrenz mithalten

Auch der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) spricht sich deutlich für einen Beitritt unseres Landes aus: «Der EWR verschafft der Bündner Tourismusbranche insgesamt günstigere Voraussetzungen, um die anstehenden Herausforderungen zu bewältigen und sich gegenüber der Konkurrenz, allen voran gegenüber Österreich, zu behaupten», analysiert Marco Hartmann, Direktor des VVGR.

Die von der Bündner Tourismusbranche angestrebte Entwicklung zu mehr Qualität und Kostenbegrenzungen sowie die Sicherung der Gästenaufnahme würden durch ein Ja zum EWR entscheidend erleichtert. Der Vertrag ermögliche dem Schweizer Tourismus die Teilnahme an europaweiten Gemeinschaftsaktionen zur Förderung des Tourismus in Überseemärkten. Hartmann ist weiter davon überzeugt, dass der EWR die touristische Nachfrage stabilisiere und damit zur dringend notwendigen besseren Auslastung der touristischen Betriebe und Anlagen beitrage. Weiter führe der EWR bis 1998 zu einer Öffnung des Arbeitsmarkts für EWR-Angehörige und zur Abschaffung des bisherigen Saisonierstatuts. Dadurch eröffne sich die Chance, vermehrt qualifizierte Arbeitskräfte für den Tourismus zu gewinnen und die Arbeitsqualität zu steigern.

Auch Alberto Vonaesch, Direktor des Verkehrsverbandes Ostschweiz, spricht sich für einen Beitritt der Schweiz zum EWR aus: «Im Europa der Regionen sieht die Ostschweiz als Teil der Euregio Bodensee eine gute Zukunftschance.»

Der Tourismus sei auf offene Grenzen, auf wenig Hindernisse, auf verbesserte Rahmenbedingungen und auf einen gesicherten Wohlstand seiner Gäste angewiesen.

Für die Ostschweiz eröffnete sich mit einem Ja zum EWR die Möglichkeit, im Rahmen von geplanten Gemeinschaftsaktionen enger mit den Nachbarländern Deutschland, Österreich und Liechtenstein zusammenzuarbeiten. Dadurch würde eine schnellere Umsetzung der Ideen und Projekte im Zusammenhang mit der Euregio Bodensee ermöglicht, gibt Vonaesch zu bedenken. Der EWR ermögliche zudem verstärkte gemeinsame Aktivitäten in den für den Tourismus wichtigen Gebieten wie Umweltschutz, Verkehr, Raumplanung und Information.

REKLAME

WEINGESTELLE

MULTI™

HYPRO®

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33



Kleine Aufmerksamkeit. Grosse Wirkung. Mit Cailler - Napolitains.

Für weniger als 10 Rp.* verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer feinen, kleinen Cailler-Schokolade. Und verwöhnte Gäste kommen wieder.



FRIGOR. CAILLER MILCH.
CAILLER MILCH-HASELNÜSSE.
CHOCMEL. DESSERT.
CRÉMANT. SELIM.

Cailler Napolitains gemischt
2.5 KG 500 STÜCK*
1 KG 200 STÜCK

Erhältlich
bei Ihrem gewohnten
Grossisten.

Cailler Schokoladen,
die man nie vergisst.

Hotelempfänger
«Telefonrundspruch»
oder UKW
6 oder 7 Programme
Farbfernseher –
Sat-Antennen,
Akustikanlagen.
An diesem Radio-Hit
führt kein Weg vorbei,
auch Ihrer nicht ...



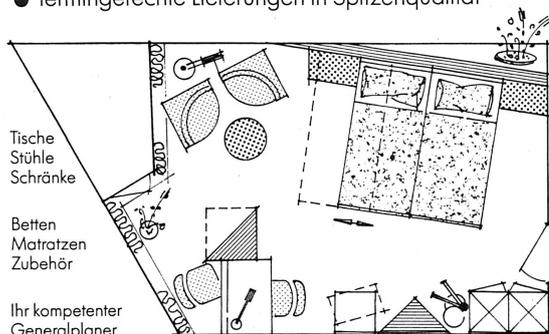
PTT/SEV-geprüft

**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

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

Zeitgemässe Hotelmöbliering

- fantasievoll
- unkompliziert
- kostensparend
- termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



Tische
Stühle
Schränke

Betten
Matratzen
Zubehör

Ihr kompetenter
Generalplaner

KLEINER HOLZMANUFAKTUREN AG

Ossingerstrasse
CH-8526 Oberneunforn TG
Telefon 054/45 25 25
Telefax 054/45 18 53

Jetzt muss ich wissen, ob
die Autobahn heute nacht
zur Rutschbahn wird.

**LUEG DOCH SCHNÄLL
IN TELETEXT
SEITE 301/180.**



Beschriftungen

Selbstklebende Buchstaben
Schriften
in allen Farben + Grössen
5722 Gränichen
für jeden Zweck! 055 054 31 25 02 054/31 38 76

Kleiderbügel aus Holz

Mit Prägung nach Ihren
Wünschen



Verlangen Sie eine
unverbindliche Offerte

Keusch

Tisch- und Stuhlfabrik AG
Zentralstr. 21 Telefon 057 / 46 30 00
5623 Boswil Telefax 057 / 46 26 69



**angelo
ostini** s. n. c.
Via Statale dei Giovi 169
20030 LENTATE s/S (MI)
Italy, Tel. (0362) 560529

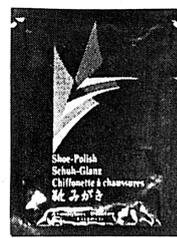
Marchio di qualità

Telefax (0362) 563656, Telex 340813

Stühle-, Lehnstühle-, Liegen-, Tische- und Bettfabrik in klassischen Stilen

Auf Anfrage werden besondere Mo-
delle in jedem Mass realisiert.

Ständige Hotel- und Restaurant-
lieferanten.



Shoe-Polish/Chiffons blancs pour lustrer les chaussures

Art.-Nr. 1223-2

Schuhputztüchlein, 13x15 cm, aus Vlies,
weiss, in Alubeutel 6x8 cm, zum Aufle-
gen in Hotelzimmer, Boxen zu 500 Stück/
13x15 cm, en sachet de 6x8 cm, pour
mettre dans les chambres d'hôtels, carton
de 500 pcs

Boxen/ct.	1	5	10	20
Fr.	70.50	67.50	65.-	63.-

Hirschmattstrasse 42, Telefon (041) 23 65 05, Fax (041) 23 65 04

Abegglen-Pfister AG Luzern

Grösste Billard-Ausstellung der Schweiz.

Prüfen Sie sorgfältig, bevor
Sie sich für Billardische oder
Zubehör entscheiden, damit
Sie die richtige Wahl treffen.

Gratis-Farbkatalog

Bitte senden Sie mir gratis Ihren
 Billardkatalog Zubehörcatalog
 Reparaturservice-Info

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Wir führen auch Tischfussball.

Billard Brunner Zürich AG Seefeldstr. 62, 8008 Zürich, Tel. 01/383 45 77



Ihr Spezialist für
gewerbliche und industrielle
Wäschereitechnik

Electrolux CLEIS Wäschereitechnik

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

1. Oberwalliser Tourismusforum

Ohne Bauern keine Gäste?

Den Bauern und den Hotelier trennen Welten. Das zeigte das 1. Oberwalliser Tourismusforum in Naters deutlich. Zwar sind sich beide Seiten einig, dass die Zusammenarbeit intensiviert und zu einer echten Partnerschaft ausgebaut werden soll. Doch Lösungsansätze sind nur spärlich vorhanden.

GERMAN ESCHER

Die verschiedensten Referenten am 1. Oberwalliser Tourismusforum, das die Schweizerische Tourismusfachschule Siders in Naters organisiert hat, haben wiederholt betont: Landwirtschaft und Tourismus sind aufeinander angewiesen. STV-Direktor *Gottfried F. Künzi*: «Die Landschaft im ländlichen Raum ist und bleibt die Unique Selling Proposition des Ferienlandes Schweiz.» Falls die steilen Berghänge nicht mehr gemäht werden, steige die Lawinengefahr, veranschaulichte der Leukerbadler Hotelier *Gabriel Grichting* die Bedeutung der bäuerlichen Landschaftspflege. Für *Fritz Hans Schwarzenbach* allerdings stehen die Zeichen bereits auf Sturm. Die regionale Entwicklungspolitik müsse abrücken von der bisherigen Wachstumsphilosophie und auf eine Strategie zur Verbesserung der Lebens- und Umweltqualität umschwenken.

Einseitige Partnerschaft

«Die Landwirtschaft ist vom Tourismus überrollt worden», stellte *Benno Tscherrig*, Präsident des Oberwalliser Bauernverbandes, fest. So sei eine einseitige Partnerschaft entstanden, von der vor allem der Fremdenverkehr profitiere. Im Unterschied zu anderen Religionen, etwa dem Berner Oberland, ha-



Nur eine bewirtschaftete Landschaft ist für Touristen attraktiv.

Verkehrsverein Grächen

ben die Walliser Landwirte im Tourismus kaum Nebenerwerbe gefunden. Eine Tatsache, die Hotelier Grichting mit den Arbeitszeiten und Mentalitätsunterschieden zu begründen versucht. Aber auch die Übernahme einheimischer Landwirtschaftsprodukte durch das Gastgewerbe lässt zu wünschen übrig. Den Hauptgrund hierfür sieht SHV-Vizepräsident *Werner Friedrich* in den zu hohen Preisen. Die Schweizer Hotellerie sei an einheimischen Qualitätsprodukten interessiert. Der Preis allerdings müsse stimmen. Wenn die ökologische Produktion wesentlich teurer sei, werde die Hotellerie auf ausländische Erzeugnisse ausweichen müssen. Auch für *Gottfried F. Künzi* ist eine günstige Versorgung mit lokalen Lebensmitteln für den Tourismus «essentiell». Mit ergänzenden Direktzahlungen könnte seiner Meinung nach die Differenz zwischen Europa-Preisen und dem notwen-

digen bäuerlichen Einkommen gedeckt werden.

Qualität habe ihren Preis, entgegnet die Landwirte auf solche Kostenkritik. Zudem halten die Schweizer Produkte bei Spezialitäten einem internationalen Vergleich durchaus stand. Die Landwirte üben allerdings auch Selbstkritik: So plädierte *Orlando Schmid*, Bauer in Ausserberg, klar für eine Abkehr vom Subventionsalibi und für vermehrte Direktvermarktung. Der Landwirt müsse wieder stärker als Unternehmer auftreten und in seinem Selbstwertgefühl gestärkt werden.

Bisher standen vor allem Fleisch und Milch als Haupterzeugnisse der Bergbauern im Vordergrund. Nach Ansicht von Landwirt *Schmid* muss die Kulturlandschaft, die bisher als Nebenprodukt der bäuerlichen Tätigkeit angesehen wurde, stärker ins Zentrum gerückt werden. Nutzniesser dieser Dienstle-

stung sind die Gäste und somit der Tourismus. Das haben die Tiroler erkannt. «Wir müssen mit der Landwirtschaft Werbung machen», unterstrich *Andreas Braun*, Direktor der Tirol-Werbung. Gleichzeitig fördern die Tiroler den Urlaub auf dem Bauernhof wesentlich stärker. Ähnliche Modelle scheinen bei uns aufgrund einer anderen bäuerlichen Wohnstruktur und einer strikten raumplanerischen Gesetzgebung nur bedingt möglich. Dennoch ist Bauer *Schmid* überzeugt, dass auf lokaler und regionaler Ebene Zusammenarbeitsformen denkbar wären: Ein Biolandwirt beliefert ein Hotel, das wiederum den Bauernhof in sein Animationsprogramm einbaut.

20 Rappen pro Logiernacht ...

Eine intakte Landschaft hat ihren Preis, den die Tourismuskreise laut STV-Direktor *Künzi* mitbezahlen müssen: «Kurorte müssten lokale Finanzausgleichsmodelle entwickeln, welche mit Mitteln aus Kurtaxen und Bergbahneinnahmen die notwendige Landschaftspflege sichern, soweit sie nicht durch Bundes- und Kantonsmittel finanziert wird.» Derartige Vorschläge der Tourismuspolitik stossen an der Basis auf wenig Gegenliebe. Für Hotelier Grichting wären solche Abgeltungen «versteckte Steuern», die er jedenfalls zu zahlen nicht bereit wäre. Die Reaktion aus der Landwirtschaft auf solche Voten ist deutlich: «Dann werden wir einige Jahre streiken, bis man im Tourismus die Notwendigkeit solcher Massnahmen einseht», drohte der Bauernvertreter *Benno Tscherrig* und forderte: Pro Logiernacht sollen 20 Rappen als Abgeltung bezahlt werden. Die Walliser Bergbauern erhielten so pro Jahr rund 2,6 Millionen Franken.

«Revue Schweiz»

Sie stirbt nicht!

Ab Neujahr wird die «Revue Schweiz» nicht mehr in den Zügen der SBB zu finden sein. Die SBB haben ihr Abonnement gekündigt. Dennoch will die Schweizerische Verkehrszentrale die Zeitschrift weiterhin herausgeben.

Nachdem die von der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ herausgegebene «Revue Schweiz» ab 1993 nicht mehr in den Eisenbahnwagen der SBB aufgehängt wird und damit ein wesentlicher Teil der Nachfrage verlorengeht, ist die Zukunft der Zeitschrift akut gefährdet.

Die Verkehrszentrale hat jetzt dennoch die Weiterführung der Zeitschrift beschlossen, die neu aber nicht mehr monatlich, sondern nur mehr alle zwei Monate erscheinen soll. Hinzu kommen jährlich noch zwei grössere Sondernummern, die für Spezialthemen reserviert sind. *pd/r.*

Profitcenter Verkehrsverein

Verkaufen statt verwalten

Durch eigene Verkaufsanstrengungen gelingt es initiativen Verkehrsvereinen im Berner Oberland, ihren finanziellen Handlungsspielraum wesentlich auszudehnen. Thun und Interlaken haben erreicht, dass ihre Aktivitäten nicht mehr als unliebsame Konkurrenz, sondern als Gewinn für alle Beteiligten bewertet werden.

PETI GRUNDER

Das Bewusstsein um die finanziell interessantesten Möglichkeiten von eigenen Verkaufstätigkeiten hat sich aber noch längst nicht bei allen Verkehrsvereinen durchgesetzt. Verkehrsvereine, die auf zusätzliche Mittel dringend angewiesen wären, gibt es zuhauf, doch eigene Verkaufsanstrengungen haben bislang nur sehr wenige entwickelt.

Ein Verkehrsverein, der einen Teil seiner Finanzen selber erwirtschaftet, kann seine volkswirtschaftliche Aufgabe wesentlich besser erfüllen, davon ist *Oliver von Allmen*, Marketingdirektor des Verkehrsvereins Interlaken, überzeugt. Dank kommerziellen Tätigkeiten, die zum Interlaken 2,2-Millionen-Budget immerhin rund einen Viertel beitragen, könne nicht nur ein Zustupf verdient, sondern auch professioneller gearbeitet werden. Beim Verkehrsverein Thun, mit einem

Verkehrsmanagement Region Lenzerheide

Hausgemachtes Verkehrschaos

Jetzt liegt es schwarz auf weiss vor: das an manchen Wochenenden auftretende Verkehrschaos bei der An- und vor allem Abreise zu resp. von den Bündner Wintersportstationen ist weitgehend hausgemacht. Die Tagestouristen haben am Verkehrsaufkommen an Winterwochenenden lediglich einen Anteil von 15 bis 20 Prozent.

Im vergangenen Winter wurden Skifahrer, welche die Skiregion Lenzerheide-Valbella-Parpan-Churwalden besucht hatten, am Samstag und Sonntag bei der Rückfahrt vom Wintersportvergnügen oftmals auf eine harte Geduldprobe gestellt. Nicht selten nahm die 20 Kilometer lange Autofahrt von der Lenzerheide nach Chur mehr Zeit in Anspruch

als die Weiterreise von Chur bis Zürich. Die Schuld daran wurde den vielen Tagestouristen zugeschrieben. Dem war aber gar nicht so, wie eine Verkehrserhebung nun aufzeigt. Diese hat ergeben, dass auf der Lenzerheide nur jeder fünfte Verkehrsteilnehmer ein Tagessgast bei den Bergbahnen ist. Ein wesentlicher Teil des privaten Verkehrsaufkommens ist hingegen hausgemacht. «40 bis 50 Prozent der Autos auf den Bergbahnparkplätzen kommen an stark frequentierten Wintertagen aus dem Ort», weiss inzwischen Rothornbahn-Direktor *Luci Tischhauser*, der denn auch darauf hinweist, dass die vielfach geforderte Einschränkung bei der Abgabe von Tageskarten wenig bis nichts einbringen würde.

Im kommenden Winter will man nun mit Flugblättern und über die Medien

Einheimische und Gäste in dieser Bündner Wintersportregion informieren, wie sie aus ihren Quartieren einfacher und auch billiger zu den Talstationen der Bergbahnen gelangen können. Ziel dieser Bestrebungen ist, in Zusammenarbeit mit kommunalen und kantonalen Polizeiorganen die Wegfahrt von den Bergbahnparkplätzen zu steuern und damit den Verkehrsfluss zu verbessern.

«Wir können nur empfehlen, aber nicht befehlen», weiss *Luci Tischhauser*. Geplant ist auf der Lenzerheide für den kommenden Winter ein «Verkehrsmanagement in Ferienregionen». *Leo Jeker*, Direktor der Nandro-Bergbahnen in Savognin, sieht darin ein beispielhaftes Vorgehen bei der Lösung eines echten Problems. *FS*

Berner-Oberland-Rezepte

«Am Familie-Tisch»

Unter dem Titel «Am Familien-Tisch» publiziert der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) eine Sammlung von 130 alten Kochrezepten, die von Ernst O. Loosli zusammengetragen wurden. Ende der achtziger Jahre wies eine Marktanalyse des VBO unter anderem auf das praktisch gänzliche Fehlen eines typisch regionalen Speiseangebots in der Gastronomie hin. Der VBO hat damals prompt reagiert und bereits 1990 ein Büchlein mit einheimischen Rezepten herausgegeben, das innert kürzester Zeit vergriffen war.

Laut VBO ist das gastronomische Erlebnis für den Gast ein wesentliches Element bei seiner Meinungsbildung über das gewählte Ferienciel. Der neue Rezeptband richtet sich deshalb nicht nur an Privathaushalte, sondern soll auch in den Küchen der Oberländer Gastronomie Wirkung zeigen. Der meist bescheidene Warenaufwand für die traditionellen einheimischen Küche stärke auch die Marktchancen und die Konkurrenzfähigkeit gegenüber den Anbietern von Hamburgern und Pizzas. Gemäss einem Bericht der «Berner Zeitung» vom 12. November hat der inzwischen pensionierte Leiter des Gastronomie-Museums Thun, *Ernst O. Loosli*, fast ein Drittel der Rezepte ohne Erlaubnis und ohne Angabe der Quelle aus einem Rezeptbuch von *Rosa Heimann* abgeschrieben, eine Tatsache, die Loosli auch gegenüber seinem Auftraggeber, dem VBO, nicht offengelegt hatte. Bereits im ersten Bändchen stammten viele Rezepte aus der Heimann-Sammlung, damals allerdings teilweise mit Quellenangabe. *PG/SR*

Ernst O. Loosli: «Am Familie-Tisch». Herausgegeben vom Verkehrsverband Berner Oberland, erschienen im Verlag Schlaffli, Interlaken. Das Taschenbuch mit einem Umfang von 148 Seiten kostet Fr. 19.80 und kann über den VBO, Jungfraustrasse 38, 3800 Interlaken, bezogen werden.

Reka

Familienferien auch im Ausland

Über 500 preiswerte Ferienwohnungen in Italien, Frankreich und Österreich werden im soeben erschienenen Reka-Ferienwohnungskatalog 1993 angeboten. Die kundenfreundliche Broschüre gibt detailliert Auskunft über Grösse, Einrichtung, Bettenzahl und Preise der Ferienhäuser und -wohnungen in den Regionen Südfriuli, Toscana, Gardasee, an der Adria und in den gefragtsten Feriengebieten Österreichs. Sämtliche Reka-Angebote bis zum 31. Oktober 1993 sind aufgeführt. Der Reka-Katalog «Familienferien – Baderferien» ist gratis erhältlich bei: *Schweizer Reisekasse, Neugasse 15, 3001 Bern, Tel. (031) 22 66 33, Fax. (031) 22 24 53.* *pd/r.*

Beatenberger Ex-Kurdirktor

18 Monate bedingt

Markus Gafner, der frühere Kurdirktor von Beatenberg, ist vor dem Straftamtsgericht in Interlaken wegen ungetreuer Geschäftsführung und Urkundenfälschung zu 18 Monaten Gefängnis bedingt verurteilt worden.

Während seiner dreijährigen Amtszeit als Kurdirktor in Beatenberg von November 1988 bis Oktober 1991 hatte *Markus Gafner* insgesamt 123 000 Franken aus der Kasse des Kur- und Verkehrsvereins für private Zwecke abgezweigt. Erst nach seinem Weggang von Beatenberg, Gafner betrieb zwischenzeitlich ein Restaurant mit Tennisverein in Spanien, wurden seine Betrügereien entdeckt. Gafner gesteht seine Verfehlungen ein und erklärt sie mit seinem aufwendigen Lebensstil und seinen Schulden aus früherer Zeit.

Bedingung für die Gewährung des bedingten Strafvollzugs ist, dass Gafner in den kommenden vier Jahren jährlich 10 000 Franken an den Verkehrsverein zurückbezahlt, andernfalls muss er die Strafe absitzen. Sein Anwalt will gegen das Urteil Berufung einlegen.

Gafners Vater hatte sich nach der Entdeckung der Veruntreuungen bereit erklärt, die fehlende Summe zurückzubehalten, jedoch unter der Bedingung, dass der Fall nicht an die Öffentlichkeit

gelange. Nachdem dies nun trotzdem geschehen ist, fordert er die bereits geleisteten 50 000 Franken zurück. *STR*

REKLAME



Eduardo Crivelli, Hotel Carlton Elite, Zürich, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice

vom
Hotelspezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE
ATAG ERNST & YOUNG

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

Qualitätsgütesiegel

Das Goldene Q über dem Saaser Tal

Als erste Region der Schweiz führt das Saastal ein Qualitätsgütesiegel ein, das für Hotels, Ferienwohnungen, Restaurants und Bergbahnen verliehen werden soll. Das Goldene Q soll einerseits für den Gast eine zusätzliche Informations- und Entscheidungshilfe liefern, andererseits für die Leistungsträger am Ort Ansporn für eine qualitative Verbesserung des Angebots sein.

GERMAN ESCHER

Um im härter werdenden Konkurrenzkampf längerfristig eine Chance zu haben, muss die Qualität des touristischen Angebots im Saastal verbessert werden. Diese Erkenntnis war laut *Dres von Weissenfluh*, Kurdirektor in Saas Fee, Auslöser für die nun ergriffene Initiative: «Verschiedene Seminare für Kader aus verschiedenen touristischen Bereichen haben uns gezeigt, dass wir in diese Richtung gehen müssen und wollen.»

Unter Einbezug des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) erarbeitete die Arbeitsgruppe mit Vertretern

verschiedenster Leistungsträger die Grundlagen für ein Qualitätsgütesiegel.

Ringens um Qualität

Für Hansruedi Müller, Leiter des FIF, stehen fünf Hauptziele im Vordergrund: Die Hebung des objektiven Wohlstands, das subjektive Wohlbefinden der Bevölkerung, die intakte Umwelt, die Schonung der Ressourcen sowie optimale Befriedigung des Erholungs- und Erlebnisbedürfnisses der Gäste bilden ein Spannungsfeld. Hier müsse nun eine Optimierung dieser Zielgrössen gefunden werden, erklärt Müller das Grundproblem. Was der FIF-Leiter als «spannenden Prozess» und «ein faszinierendes Experiment» bezeichnet, bedeutet für die einheimische Arbeitsgruppe eine nicht leichte Auseinandersetzung mit den Realitäten vor Ort.

Grundsätzlich ist man sich einig, dass bei der Verleihung des Qualitätsgütesiegels die Dienstleistungen und nicht so sehr teure Infrastruktur im Vordergrund stehen soll. So werden in Zukunft Hotels unabhängig von ihrer SHV-Klassifikation das Goldene Q erhalten können. Vorausgesetzt, sie erfüllen die entspre-

chenden Kriterien: Diese reichen von Umweltschutzmassnahmen (Abfalltrennung, Spartaste bei WC-Spülungen) über frische Blumen, informative Zimmermappe und Gästezeitung bis hin zum Begrüssungstrunk. Laut *Dres von Weissenfluh* werden die Bedingungen für Hotels, Parahotellerie, aber auch für Restaurants und Bergbahnen bis im Januar überarbeitet und auf rund 15 griffige Kriterien pro Kategorie reduziert.

Vorerst rund 25 Prozent

So schwierig die Diskussion um die Kriterien auch ist, in einem Punkt ist man sich einig: Das Qualitätsgütesiegel soll im ersten Jahr in Saas Fee an rund 25 Prozent der Hotels verliehen werden. Das Goldene Q ist für Kurdirektor von Weissenfluh denn auch ein Motivationsinstrument, um so letztlich die Gesamtqualität des Kurorts anzuheben.

Die Kommission geht davon aus, dass in den nächsten drei Jahren der Anteil der Q-Hotels auf rund 50 bis 60 Prozent steigen wird. Zudem möchte man Zusatzauszeichnungen für behindertengerechte und für besonders umweltbe-

wusste Betriebe, für Kinder-, Wander-, Seminar- und Kulturhotels schaffen. Ähnliche Zusatzsiegel werden auch für Ferienwohnungen, Restaurants und Bergbahnen vergeben.

Der Gast kontrolliert

Im nächsten Frühjahr werden sich die Betriebe um das Goldene Q bewerben können. Vergeben wird die Auszeichnung durch eine Arbeitsgruppe, in der Vertreter verschiedener Anbieterkreise sitzen. Auf ein eigentliches Kontrollorgan will man allerdings verzichten. Kurdirektor *Dres von Weissenfluh*: «Diese Aufgabe nimmt der Gast selber wahr.»

In jedem Q-Betrieb werden Beschwerdebögen aufliegen, auf denen die zu erfüllenden Kriterien genau erklärt sind. Bei Reklamationen wird der Betrieb begutachtet. Nötigenfalls muss das Goldene Q von der Eingangstüre wieder entfernt werden. Denn für die Arbeitsgruppe ist klar: «Das Qualitätsgütesiegel darf nicht zu einer Alibiübung verkommen.» Im Gegenteil, nach zwei bis drei Jahren sollen die Kriterien weiter verschärft und so die Qualitätsstandards allmählich hochgeschraubt werden. □

Verkehrsberuhigung

Saanen befreit Dorfkern

Die Berner Oberländer Gemeinde Saanen, zu der auch Gstaad, Schönried und Laenen gehören, macht Ernst mit der Verkehrsberuhigung: Nachdem in Gstaad bereits eine Umfahrung des Dorfkerns in die Wege geleitet worden ist – die *hotel + touristik revue* hat darüber berichtet –, liegt nun auch für Saanen ein Verkehrskonzept vor.

Nicht weniger als acht Varianten standen zur Auswahl, und die Verkehrs-kommission der recht wohlhabenden Gemeinde entschied sich schliesslich für eine 5,5 Millionen Franken teure Nordumfahrung von Saanen. Sie soll den pittoresken, im Inventar schützenswerter Objekte verzeichneten Dorfkern gänzlich vom Durchgangsverkehr befreien.

Zwar wären Zubringerdienste ins Zentrum nach wie vor erlaubt, öffentliche Parkplätze oder Garagen hingegen müssten verschwinden.

Um das Wegfallen von 150 Parkplätzen im Zentrum wettzumachen, sollen an beiden Enden des Dorfes neue Parkhäuser mit einer Kapazität von insgesamt gut 200 Plätzen geschaffen werden.

PG

GARUDA

Der vielseitige mit dem milden, aromatischen Caramel-Geschmack

Milchshake
1-2 Kugeln Vanille-, Mokka- oder Caramelglacé, 4 cl Garuda mit Milch auffüllen und im Shaker oder Mixer kräftig schütteln, bis es schäumt KALT servieren

Garuda on the rocks
4 cl Garuda im geistigen Glas mit Eiswürfeln

Garuda Ice Cream
1 Kugel Vanille- und/oder Mokka-glacé mit Garuda übergossen und je nach Lust und Laune mit Schlagrahm dekorieren

GARUDA

Dutch Cream Liqueur – unvergleichlich cremig

Weitere Rezepte zu beziehen bei BOLS-CYNAR SA, 8023 Zürich

Ferienzentrum Porto Letizia

Erst in Vorplanung

Mit der Veröffentlichung von Einzelheiten über das geplante Touristenzentrum «Porto Letizia» hatte die hotel + touristik revue einige Unruhe ausgelöst. Die «Steigenberger Consulting» in Frankfurt a. M. dazu: «Nachdem nun ohnehin über das Projekt geredet wurde, möchten wir lieber einige Details geraderücken.»

«Nicht allein» wolle Steigenberger bei dem Grossprojekt aktiv werden. Christian Duch, als Generalbevollmächtigter bei Steigenberger und Chef des Bereichs Entwicklung, betont, die anvisierte Vielfältigkeit des Projekts verlange geradezu danach, dass mehrere Betreiber auf verschiedenen Ebenen tätig werden. «Wir sind Hoteliers», unterstreicht Duch.

Die Club Intersport AG (CIS) habe als Projektplannerin der Konzepte für die Sport- und Freizeiteinrichtungen wie Sporthafen und Schwimmbäder gewirkt. Die Machbarkeitsstudie sei in Zusammenarbeit mit dem Architekturbüro P. Freund & Partner (PFP) erstellt worden. Dabei habe sich gezeigt, dass «die Chancen gut stehen» für ein solches Grossprojekt. Allerdings sei man nach wie vor in der Vorplanungsphase; wer als Betreiber letztlich in Frage komme, sei noch völlig offen. Es sei auch nicht unüblich, dass später ganz andere als die Projektentwickler mit dem Betrieb betraut werden, sagt in Frankfurt Reinhard Zimmermann.

Nicht «Mega» – nur «Maxi»

Zimmermann betont, mit 20 Hektar Grösse werde Porto Letizia weit hinter belgischen Freizeiteinrichtungen ähnlicher Art zurückstehen, die bis zu 80 Hektaren gross sind. Auch das anvisierte Erlebniswimmbad werde mit «einer Wasserfläche von 1000 Quadratmetern» längst nicht «eine der grössten Schwimmbahnen Europas», wie berichtet wurde. Bis weitere Details veröffentlicht werden, müssen «wir zunächst unsere Hausaufgaben gemacht» haben, sagt Zimmermann. Man müsse alle Eventualitäten ausdiskutieren, «um glaubwürdig auftreten» zu können. Wann wird Porto Letizia Realität? Duch nannte die bisherige Abklärungsphase von rund zwei Jahren «für ein solches Projekt erstaunlich kurz». Gerechtet werden müsse mit noch einiger Projektierungszeit und dann mehreren Jahren Bauphase. «Früher als in zehn Jahren kann das Zentrum nicht stehen.» GU

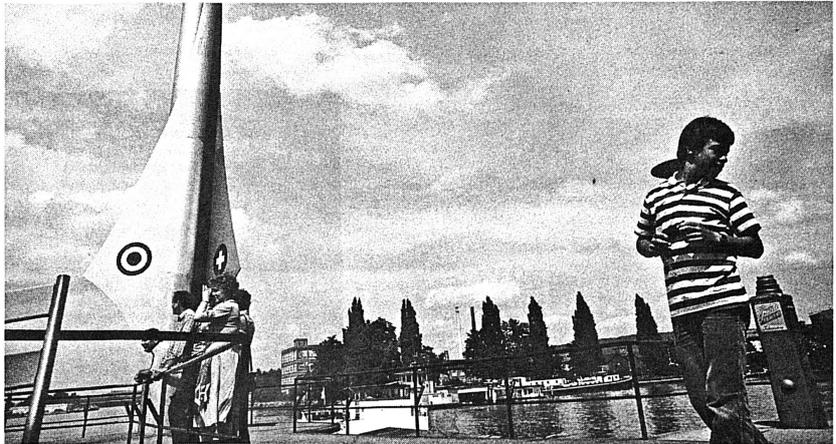
Hotelpreise Region Basel

Leben mit ausländischer Konkurrenz

Mit der günstiger arbeitenden Konkurrenz jenseits der Grenze in Südbaden und im Elsass lebt die Basler Hotellerie schon lange. Trotz EWR und EG haben die Hoteliers der Rheinstadt deshalb keine Angst vor der Zukunft. Einzig ein grösserer Hotelkomplex im ausländischen Grenzgebiet, beispielsweise als Teil eines neuen Muba-Messekomplexes, wäre Grund zur Besorgnis.

ISO AMBÜHL/
SUSANNE RICHARD

Der Geschäftsmann René Econome plant einen mehrtägigen Aufenthalt in Basel und sucht sich hierfür in der Rheinstadt ein Hotel im Viersternbereich. Als selbständig Erwerbender legt er Wert auf ein möglichst gutes Preis/Leistungs-Verhältnis, und er erkundigt sich deshalb auch im nahen Grenzgebiet nach den Preisen von Häusern in der gehobenen Klasse. In Frankreich wird er nicht fündig, in der Nähe von Basel gibt es lediglich einfachere Häuser. Im deutschen Weil hingegen, gleich beim Autobahnzoll und vier Kilometer vom Stadtzentrum entfernt, bietet man ihm im



Rund ums Basler Dreiländereck variieren die Hotelpreise.

Bild Claude Gyger

Wachstum im Ausland

Im ausländischen Grenzgebiet ist von Hotelsterben nichts zu hören: In den drei badischen Gemeinden Weil, Lörrach und Grenzach-Wyhlen hat sich in den letzten zwanzig Jahren die Bettenzahl von 631 (1965) auf 1346 (1990) mehr als verdoppelt. Und auch im grenznahen Frankreich hat die Bettenzahl zugenommen, allerdings steht dort der grosse Wachstumsschub noch bevor. In den nächsten Jahren rechnen Experten mit mindestens 240 zusätzlichen Betten, was mit vermehrten Aktivitäten am Euroairport erklärt wird.

Das Wachstum der grenznahen Hotellerie hat zusammen mit dem Hotelsterben in Basel auch eine Verschärfung des Bettenangebots im Dreiländereck mit sich gebracht. In den letzten 25 Jahren hat der baselstädtische Anteil an den Betten in der Region von 63,3 Prozent auf 58,1 Prozent abgenommen, wogegen der Anteil der südbadischen Grenzorte von 14,4 auf 20,3 Prozent und jener des grenznahen Elsass von 8,8 auf 9,9 Prozent zugenommen hat. IAT/r

Hotel Atlas ein Einzelzimmer mit Frühstücksbuffet für 169 DM (umgerechnet 155 Franken) an. René Econome bleibt indes der Schweizer Hotellerie treu: Für nur rund zehn Franken mehr quartiert er sich in einem traditionsreichen Viersternhotel mitten im Basler Stadtzentrum ein, auch hier in einem Einzelzimmer mit Bad und Frühstück.

Auch wenn Econome Ausschau nach einem Hotel im Dreisternbereich gehalten hätte, wäre er wohl in Basel geblieben: In Lörrach (D) hätte er beispielsweise im Hotel Nike 160 DM hinblättern müssen (knapp 150 Franken). In Basel liegen die Preise der Einzelzimmer mit Bad/Dusche in Dreisternhäusern zwischen 100 und 150 Franken. Noch wesentlich günstiger hätte Econome auf Schweizer Seite im nahen Birsfelden logiert.

Würde sich René Econome aber mit einfachem Komfort zufriedengeben, dann würde es ihn vielleicht ins Elsass ziehen, das in den unteren Kategorien konkurrenzfähige Preise bietet: Im Hotel Tivoli (zwei Sterne) in Huningue hätte er für gut 90 Franken eine Unterkunft gefunden. Allerdings gibt es auch hierzu preisgünstige Alternativen auf Schweizer Boden: Im Engel in Pratteln hätte ein Einzelzimmer maximal 65 Franken gekostet.

Erst in der Einsternkategorie gibt es konkurrenzlos günstige Angebote im nahen Ausland: Im Hotel Formule 1 in St-Louis, nahe beim Flughafen, kostet

ein Zimmer mit Frühstück, allerdings mit Etagedusche, lediglich umgerechnet 42 Franken!

Doch nicht allein die Preise entscheiden darüber, ob ein Gast ein Hotel in Basel, in einem schweizerischen Vorort oder im nahen Ausland aufsucht. In der Messestadt sind zeitweise alle Hotels völlig ausgebucht, und viele Gäste müssen dann notgedrungen ins Ausland ausweichen.

Diese Tatsache ruft auch Hans-Peter Ryhiner, Direktor des Basler Verkehrsvereins, in Erinnerung: «Wir sind froh um das Angebot jenseits der Grenze.» Und mit Blick auf das Basler Hotelsterben in den mittleren und unteren Kategorien ergänzt er: «Da es an entsprechenden Hotels in Basel mangelt, kann man im Grunde gar nicht von einer ausländischen Konkurrenz sprechen.»

Bessere Bedingungen im Ausland

Angesichts der hiesigen Rahmenbedingungen sieht Ryhiner aber kaum Chancen für neue Betriebe in diesem Segment. Denn teils gewichtige Unterschiede zwischen der Schweiz und dem grenznahen Ausland zeigen sich beispielsweise bei den Boden- und Liegenheitspreisen, bei den Löhnen und den Sozialabgaben. Zudem profitieren die grenznahen Hotelbetriebe praktisch kostenlos von den Akquisitionsbemühungen des Basler Verkehrsvereins sowie der Messe- und Kongressanbieter in der Rheinstadt.

Mit den höheren Löhnen in der Schweiz haben die Basler Hoteliers aber auch einen Trumpf in den Händen, betont Thomas Mosberger, Präsident des Basler Wirtevereins: «Grenzgänger aus dem Elsass und aus Südbaden schätzen unsere attraktiveren Arbeitsplätze.» Einen weiteren Aspekt erwähnt Bodo Skrobucha, Direktor des Basler Viersternhotels Merian: «Wenn bei uns das Preis/Leistungs-Verhältnis stimmt, dann kommen die Gäste.»

Optimistisch in die Zukunft

Im Moment ist auch Albert Geyer vom Dreisternhotel St. Gotthard noch guten Mutes. «Die kleineren Hotels jenseits der Grenze machen uns trotz günstigen Preisen keine Sorgen. Ein grosser Hotelneubau, beispielsweise innerhalb eines neuen Muba-Messezentrums, würde die Sache aber schon heisser machen.» Diese Meinung vertritt auch Joe L. Gehr, Generaldirektor des Fünfsterhotels Le Plaza, der jedoch schon heute feststellt, dass Firmen ihre Mitarbeiter in tieferklassigen Häusern im Elsass und in Südbaden unterbringen, um so einige Franken zu sparen.

Die Basler Hotellerie lebt schon lange «mehr recht als schlecht» mit der Konkurrenz jenseits der Grenze, ist Verkehrsdirektor Ryhiner überzeugt und fährt fort: «Der Fall der Grenzen in einem dereinst liberalisierten Europa würde die Grossregion am Dreiländereck deutlich stärken.» □

Hotellerie in der Schweiz

Optimistische Einschätzung

Wird die gesamthaft rezessive Wirtschaftslage die Hotellerie früher oder später zu einer umfassenden Bereinigung bestehender Strukturen zwingen? Hans Nanzer, Vize-Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), und Peter Häberlin, Abteilung Hotel- und Touristikfinanzierung der Schweizerischen Bankgesellschaft, äussern sich optimistisch zur Investitionskraft der Schweizer Hotellerie.

Wie lange kann sich die Schweizer Hotellerie angesichts der momentanen Wirtschaftslage noch über Wasser halten?

Hans Nanzer: Die Branche ist resistent geworden und längst nicht in dem Masse betroffen wie beispielsweise die Industrie. Sollte allerdings die Gesamtwirtschaft im Verlaufe des nächsten Jahres die Talsohle nicht durchschritten haben, könnte es in einzelnen Regionen ziemlich eng werden.

Peter Häberlin: Die Trendmeldungen weisen auf eine verstärkte Nachfrage hin; vor allem für den Winter, dies betrifft allerdings nicht die Städte. Im Bereich der Nebenausgaben ist aber eine starke Abnahme der Einnahmen spürbar. Das Gewerbe wird hiervon besonders hart getroffen.

Wird es beim Auslaufen der alten Festhypotheken Ende Jahr für viele Hoteliers zu Schwierigkeiten kommen?

Peter Häberlin: Das sind nur noch einige wenige, die Erneuerungen vornehmen müssen. Generell ist mit der

Senkung der Hypozinsen um 0,5 Prozent auf 7,5 Prozent etwas Ruhe eingekehrt. **Vierorts fallen trotz positiven Logiermächteergebnissen die Erträge. Die Restaurants insbesondere beklagen sich über die schlechten Umsätze. Ist hier ein globaler Trend feststellbar?**

Hans Nanzer: Nein. Die regionalen Unterschiede machen es deutlich: Dort, wo der ausgabefreudige USA-Gast stark vertreten ist oder eben war, gibt es Einbussen zu vermelden. Dort, wo sowohl Schweizer als auch deutsche Gäste dominieren, sind die Erträge zumindest gleichbleibend.

Was halten Sie von staatlichen Investitionsprogrammen oder von Investitionsbunden Steuererleichterungen für die Branche?

Peter Häberlin: Wenn Sie mit staatlichen Investitionsprogrammen beispielsweise die Tätigkeit der SGH meinen, bin ich einverstanden. Bundesgelder müssen in die bestehenden Institutionen fliessen.

Hans Nanzer: Die Hotellerie, bezahlt bedingt durch stete Investitionen und Abschreibungen, ohnehin wenig direkte Steuern. Die Anreize wären wohl zu gering. Die gesamten Zuschüsse der SGH und der kantonalen Einrichtungen beinhalten höchstens ein bis maximal drei Prozent der Kapitalsumme (Überbrückungsgeld), und das über zwei bis vier Jahre hinweg. Dieser regionalwirtschaftliche Ausgleich basiert auf staatspolitischen und nicht auf branchenpolitischen Überlegungen. Eine Strukturpolitik, die sich auf die gesamte Volkswirtschaft des Berggebietes existenzsichernd auswirkt. □

Interview Thomas Vaszy

Hotel Römerturm, Filzbach GL

Trutzig den Neubeginn gewagt

Dem Namen nach müsste das Hotel Römerturm im glarnerischen Filzbach eine wahre Trutzburg sein: Erst 1987 erbaut, hat das im Chalestil erbaute Hotel aber bereits eine bewegte Vergangenheit hinter sich. Nach einem misstrauten Start stand es hoch über dem Walensee seit Januar 1991 still. Mit einem neuen Besitzer und einem neuen Geschäftsleiter-Ehepaar ist es nun in eine vielversprechende (Tagungs-)Zukunft gestartet.

Die Geschichte ist eigentlich fast zu typisch, um heute noch wahr zu sein. Da geht ein Glarner Gewerbetreibender hin und klotzt in Filzbach im Kanton Glarus, auf historischem Grund, auf dem einstmalig tatsächlich ein Römer Turm den Handelsweg Chur-Zürich überwacht hatte, das Hotel Römerturm hin mit 38 Zimmern – im Ausbau ungemein teuer. Das war 1987, gekostet hat das Abenteuer an die 16 Millionen Franken.

Nach einem grandiosen Fehlstart und etlichen Schlagzeilen in der Presse endete das Filzbacher Experiment auf dem Konkursamt. Ab Januar 1991 stand der hübsch über dem Walensee thronende Betrieb still, alle Rettungsversuche blieben erfolglos.

Hoffnung auf Synergien

Zwei Jahre lang rührte sich nichts. Nur der Besitzer wechselte, von der Öffentlichen kaum beachtet. Die Glarner Volksbank, die das Objekt ersteigert hatte, verkaufte im Herbst 1991 das chalestänliche Hotel an den Berner Heinz Kägi (Seminar- und Tagungsveranstal-

ter) «zu einem Preis, der wirtschaftlich zu verkraften ist». Allerdings musste Kägi erst einmal in Millionenhöhe investieren, um die Standschäden zu reparieren und das ganze Haus wieder auf Vordermann zu bringen.

Am 1. November 1991 liess Heinz Kägi, der natürlich auf belebende Synergie-Effekte zwischen seinem Unternehmen und dem für Seminare bestens geeigneten Hotel spekulierte, den Römerturm in gebührender Stille eröffnen. Vier Monate später übertrug er die Geschäftsleitung dem Ehepaar Rita und Wendelin Niederberger, die hervorragende Referenzen ebensolcher Häuser mitbrachten. – Nach fünf Jahren Turbulenzen bekam die «Sache Römerturm» endlich wieder etwas Aufwind.

Sprudelnde Idee

Wendelin Niederberger, 34jährig, clever, ideenreich, voller Tatendrang und Optimismus, legt sich dann auch mit bewundernswertem Eifer ins Zeug. Er beweist nicht bloss in Küche und Keller Phantasie, sondern versucht auch, optimale Rahmenbedingungen für Kurse, Seminare und Tagungen zu schaffen.

Dazu verschreibt er Lockerungsübungen wie Weindegustationen, Exkursionen auf dem Kerzenberg oder kulinarische Happenings, die von den Gästen ebenso geschätzt werden wie unter anderem der Zimmerkomfort oder das Sprudelbad.

Trotz diesem Angebot, das eine Handbreit über dem regionalen Level liegt, hält sich die Seminar-Pauschale inklusive Vollpension in Grenzen: Fr. 185.– bei Einzel-, Fr. 150.– bei Doppelbelegung der Zimmer. Damit bewegt

sich der Römerturm offensichtlich in der richtigen Preis-/Leistungs-Kategorie. Innerhalb weniger Monate hat sich Niederberger eine Stammkundschaft aufgebaut, die Kontinuität und Ertrag verspricht. SS

REKLAME

ANTINORI

DIE
AUSSERGEWÖHNLICHSTEN
WEINE ITALIENS.
SEIT ÜBER 600 JAHREN.



BINDELLA

Bezugsquellen-Nachweis:
BINDELLA Weinbau - Weinhandel, Zürich



Mehr als nur Platz zwischen den Sitzen

Ausreichende Beinfreiheit bieten viele Airlines. Wir auch. Vielleicht sogar noch ein bisschen mehr. Doch für uns ist vor allem mehr als nur der Platz zwischen den Sitzen.

Wir bieten Ihnen, was Sie nur bei Turkish Airlines bekommen können: Die legendäre Gastfreundschaft einer Jahrtausende alten Kultur. Sie werden es vom ersten Moment an spüren. Für uns ist Freundlichkeit kein Beruf. Wir sind so. Vielleicht fliegen deshalb immer mehr Menschen mit uns.



TURKISH AIRLINES

" We care more "

KOLUMNE

Der EWR und 1993



Hans Lerch, Direktor und Leiter Produktion, Reisebüro Kuoni AG, Zürich

Herr Blocher ist ganz klar ein Meister im Spielen mit patriotischen Emotionen, und Herr Schildknecht hat durchaus valable, volkswirtschaftliche Bedenken, warum die Schweiz dem EWR nicht beitreten soll. Die Gegner sind im Aufwind, so die Meinungsfragungen, und dass wir am 6. Dezember eigentlich über noch nicht viel mehr als eine erweiterte Freihandelszone abzustimmen haben,

nicht in stande sind, über unseren eigenen Gartenhag zu sehen.

Handelsbeschränkungen ist das letzte, was unsere Exportindustrie jetzt noch braucht. Wenigstens dort müsste man versuchen, eine Restrukturierung im grossen Stil zu vermeiden. Restrukturieren tut eh schon die ganze schweizerische Wirtschaft, Leute werden abgebaut und Kosten optimiert, um Effizienz und Produktivität hoffentlich dann auch zu steigern. Oder haben sich die «Tourismusbranche-EWR-Gegner» schon einmal Rechenschaft darüber abgelegt, was beispielsweise mit einer Swissair passieren würde, welche dann gewissermassen als Outsider ihre Verkehrsabkommen in Europa neu verhandeln wird?

Die Zeiten sind nicht einfach, und sie werden noch schwieriger. 1993 wird für die Reisebranche ein ganz hartes Jahr, und wir werden kämpfen müssen. Wer in den guten Zeiten Reserven schuf, ist gut bedient, und wer heute ein optimales Preis/Leistungs-Verhältnis offeriert – immer in den Augen des Kunden natürlich –, macht das Geschäft. Denn Geschäft wird es selbstverständlich nach wie vor geben, die Märkte verschwinden nicht einfach, aber sie werden härter, weil tendenziell eben eher weniger Leute reisen werden. Sie haben recht, Herr Künzle – (M)Eine Meinung, hr Nr. 46, 12. November –, das gegenseitige Schulterklappen am TTW widerspiegelt nicht den momentanen Buchungseingang.

Die Reisebranche will, dass es ab 1994 wieder aufwärts geht! Wir wollen, dass die Industrie wieder investiert, dass Arbeitsplätze erhalten und neue geschaffen und nicht ins Ausland verlagert werden. Wir wollen, dass unsere Jungen im Ausland studieren und arbeiten können, dass unser Land Internationalität lebt und nicht nur immer davon redet. Die Tourismusbranche hat keine Angst vor dem Ausland – weil es ohne Ausland ja keine Tourismusbranche gäbe. Deswegen sollten wir ja stimmen!

Der Verfasser der Kolumne bringt seine persönliche Meinung zum Ausdruck. Diese braucht sich nicht mit derjenigen der Redaktion zu decken.

scheint die wenigsten zu interessieren. Was ebensowenig diskutiert wird, ist, dass eine Ablehnung des EWR ein veritabler politischer Bumerang für die heutigen Gegner werden kann, welche das ganze Land dann wenig später schnurstracks in eine momentan nicht ausgereifte EG führen könnte. Warum? Weil es der Schweiz vorläufig noch schlechter und nicht besser gehen wird, EWR hin oder her, und weil die Verlierer deswegen in einem halben Jahr argumentieren werden: wir haben es ja immer gesagt! So dumm es tönt – wer gegen die EG ist, stimmt wahrscheinlich in zwei Wochen besser für den EWR.

Ich bin ein Befürworter, aber natürlich weiss auch ich, dass die Gegner durchaus Argumente haben, welche man nicht einfach vom Tisch wischen darf, welche berechtigte Bedenken ansprechen und welche Probleme aufdecken, die gelöst werden müssen. Aber wir können doch nicht auf der einen Seite sagen, dass der Ausgang (hoffentlich noch nicht) der Gatt-Verhandlungen eine Katastrophe ist und uns dann gleichzeitig für eine Selbstkasteiung in bezug auf die Handelsfreiheiten der Schweiz aussprechen! Wir können doch als weltoffene Branche nicht eingestehen, dass wir

Swissair

Peter Lüthi – neuer Leiter der Kommerziellen Dienste

Peter Lüthi, 48, tritt am 1. April 1993 die Leitung der Kommerziellen Direktion Deutschschweiz/Tessin der Swissair an, die er von Alex Kaufmann übernimmt. Kaufmann führt, wie bereits geschrieben, ab Januar 1993 das neugestaltete Department Europa.

Lüthi trat 1967 in die Swissair ein und arbeitete in New York. Kanada und Iran waren weitere Swissair-Stationen, denen

ab 1981 ein Einsatz als Leiter der weltweiten Verkaufskoordination am Hauptsitz bei Kloten folgte. 1984 wechselte Lüthi vom Balseg wieder weit weg, diesmal als Landesvertreter nach Japan. 1985 kam er nach Nairobi, leitete die Region Afrika, und kehrte 1987 schliesslich wieder nach New York zurück, wo er 1988 das Route Management Nordamerika übernahm. pdr/r

World Travel Market

Branchentreff in Londons Earl's Court

Der Umzug des World Travel Market (WTM) vom Olympia in den Earl's Court darf als geglückt bezeichnet werden. Trotz massiv gestiegenen Standpreisen – und entsprechendem Unmut bei zahlreichen Ausstellern – verhalten 18 Prozent mehr gemieteter Fläche zum bisher grössten WTM. Die hotel + touristik revue hat sich vergangene Woche in London umgehört und umgesehen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Um sich am neuen Ausstellungsort zu rechtzufinden, hätte er schon einen halben Tag investiert, meinte ein Stammgast des World Travel Market (WTM). Erstmals ging nämlich der WTM im Earl's Court über die Bühne, ein Umzug,

der – nach bestandener Angewohnungszeit – als lohnend bezeichnet werden darf. Bei über 28 000 Quadratmetern Gesamtfläche hielt sich das Gedränge, mit Ausnahme einiger Knotenpunkte, in erträglichem Rahmen. Und wenn einmal die ersten Orientierungsschwierigkeiten überbrückt waren, konnte der Besucher feststellen, dass der Anordnung der Stände eine gewisse Übersicht nicht abzuspüren war. Auf ein positives Echo schied dabei auch das «Global Village» zu stossen, ein spezieller Sektor mit «Vermischtem», wie etwa Hotelgruppen, Reisegepäckhersteller, Travel Consultants und ähnlichem. Das ein weiterer Vorteil gegenüber Olympia dürfen die hohen Hallen genannt werden; der Lärmpegel ist hörbar gesunken, und die Luftqualität erreicht jetzt etwa durchschnittlichen Ausstellungsstandard.

SRV-Generalversammlung



Den Fragen zu den Europa-konformen Vertrags- und Reisebedingungen und der Sicherstellung der Kundengelder stellten sich an der SRV-GV von links nach rechts Fürsprecher Rolf Metz, Vorstandsmitglieder Peter Kurzo und Urs Bauer, SRV-Präsident Peter Eberschweiler und Geschäftsführer Peter Koch.

Bild Sam Junker

Mehr Applaus für EWR

Die 65. Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes SRV am Freitag letzter Woche in Biel stand ganz im Zeichen Europas. Erwartungsgemäss kam für die bevorstehende EWR-Abstimmung die Ja-Parole zustande, obwohl auch die Gegner nicht zu überhören waren. Hauptthema jedoch war die aus Brüssel verordnete Sicherstellung der Kundengelder und die neuen, EG-konformen Allgemeinen Reisebedingungen, die auch eingeführt werden, wenn die Schweiz nein zum EWR sagt.

SAM JUNKER

Frauen beherrschen das Reisebusiness. Denn rund 80 Prozent der Branchen-Mitarbeiter sind weiblichen Geschlechts. Nach der 65. Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes vom Freitag letzter Woche zweifelte wohl manch einer an dieser Theorie, denn die Frauen stellten in Biel im Gegensatz zu andern Branchen anlassen eine auffallende Minderheit dar.

Die neuen Bedingungen

Bereits vor Jahresfrist waren an der SRV-GV die EG-Richtlinien Hauptthema. In der Zwischenzeit hat man sich allenthalben damit befasst, nicht nur im SRV-Vorstand, der die Allgemeinen Geschäftsbedingungen nun auf Europa getrimmt hat. Nach einer letzten Korrektur durch Fürsprecher Rolf Metz werden sie den SRV-Mitgliedern zusammen mit dem November/Dezember-Bulletin zu gestellt. Nicht-SRV-Mitglieder können sie gegen Bezahlung anfordern. Aus Wettbewerbsgründen sollen die neuen Bedingungen auch zur Anwendung kommen, falls die Schweiz nein zum EWR sagt. Man will so verhindern, dass Schweizer des besseren Schutzes wegen ihre Reise im Ausland buchen.

Zusammen mit Rolf Metz bietet der SRV am 16. und 29. Januar in Zürich und am 30. Januar in Bern Seminare zum Thema für Reisebüro-Inhaber und -Mitarbeiter an.

Etwas mehr Zeit bis zur Einführung gibt man sich mit der Sicherstellung der Kundengelder. Im Laufe des kommenden Jahres soll ein geeignetes Modell für die Branche, nicht nur für SRV-Mitglieder, realisiert und voraussichtlich im Sommer 1994 definitiv eingeführt werden. Ein Arbeitsmodell sieht auf einer ersten Stufe die individuelle Garantie von Veranstalter und Vermittler vor, die eine angemessene Bonität der Unternehmen voraussetzt und wofür sie bis zu zwei Prozent des Umsatzes aufzuwenden hätten. Der Garantiefonds gilt als zweite Stufe. Daraus soll ein Markenzeichen für die Mitglieder des Fonds entstehen, das sie als professionelle, seriöse Reisebüros auszeichnet. Als dritte Stufe sieht man eine zusätzliche Versicherung für Spitzenrisiken.

Der Fonds soll in einigen Jahren 10 bis 20 Millionen Franken umfassen. Sie sollen zusammenkommen, indem von jedem Passagier eine Gebühr von fünf Franken – später weniger – zur Sicherung seines Geldes erhoben wird. Als rechtliche Form soll eine Stiftung gegründet und etwas später die Organi-

sation und Administration auf die Beine gestellt werden.

EWR ja oder nein

Ob dieser Themen rings um Richtlinien von und für Europa war die Frage EWR ja oder nein fast in den Hintergrund getreten. SRV-Präsident Peter Eberschweiler aber forderte zum Schluss Klarheit. Anhand des Applauses für die Voten der Mitglieder stand die Ja-Parole bald fest. Walter Kipfer aus Bern gab zu bedenken, dass man zu schnell zu weit gehe, sich im EWR mit noch mehr Gesetzen konfrontiert sehe und letztlich Hunderte von zusätzlichen Beamten bezahle und füttere. Er unterstrich, dass er diesbezüglich in erster Linie als Schweizer und erst dann als Reisefachmann fühle. Bernhard Wiederkehr aus Adliswil hingegen ist nicht überzeugt, dass die Schweiz den Weg auch künftig allein schafft. Er spricht von einer paradoxen Haltung, denn ein Nein sei gleichbedeutend mit einer Überschätzung von sich selbst und gleichzeitig mit der Minderschätzung unserer Nachbarn. □

Neues aus dem Verband

171 Mitglieder nahmen an der SRV-GV in Biel teil. Das sind rund 50 weniger als vor Jahresfrist in Lugano. Von total 296 Stimmen waren 128 vertreten.

Der SRV-Mitgliederbeitrag von Fr. 18.90 pro Punkt und das Eintrittsgeld von 1500 Franken bleiben sich im neuen Geschäftsjahr gleich. Jedoch wurde das Punktesystem für Hauptsitze und Filialen leicht abgeändert, verfeinert. Bereits vor einem Jahr wurde eine Europa-Gebühr von 100 Franken pro Filiale vorgeschlagen. Die so zusammenkommen rund 60 000 Franken werden eingesetzt für Erarbeitung, Übersetzungen, Druck und Vertrieb der im Zusammenhang mit «Europa» nötigen Schriftstücke.

René Loosli, Leiter der Fachgruppe Wiederverkäufer, stellt ein neues

Konzept betreffend Kreditkarten-Abrechnungen via Traviswiss und Travitel vor und kleinere Kommissionen für die Kreditkartenfirmen in Aussicht. Die Abrechnungen via Traviswiss sollen Ende 1993 möglich sein. Später soll der Kunde im Reisebüro auch mit der EC- und anderen ähnlichen Karten bezahlen können.

Walter Schüppel wurde mit grossem Applaus für weitere drei Jahre als Ombudsmann bestätigt. Er machte darauf aufmerksam, dass mehr Reklamationen eingehen als früher, bezeichnet die Anzahl im Verhältnis zu den vielen Reisen aus der Schweiz jedoch als «normal». Mit Tips und Anekdoten zeigte er auf, dass doch einige der Reklamationen durch fachgerechte Information der Kunden hätten verhindert werden können. SJ

prägen das WTM-Bild uneingeschränkt.

Den Umzug in den Earl's Court nutzten einige Staaten aus dem Osten Europas, um relativ tüchtig auf den Putz zu hauen. Wenn hier und da auch noch mit kleinen Rückständen auf die Veränderungen (beispielsweise Plakate von Leningrad...), so erfolgen deren Auftritte doch wesentlich selbstbewusster, offener und jetzt zumeist auch motiviert.

Über weitaus grössere Budgets scheinen einige der asiatischen Fremdenverkehrsbüros zu verfügen. Ohne die Leistung anderer Aussteller schmälern zu wollen, so boten beispielsweise die Stände von Thailand und Malaysia einen überdurchschnittlich optischen Genuss. Wenn doch nur die Visit-Year-Epidemie endlich ein (vorläufiges) Ende hätte. Sowohl Korea als auch Malaysia

werben für 1994 mit eben einem solchen...

Ganz bescheiden österreichisch präsentierte Lauda Air ihre neue, weltbeste Business Class, die «Amadeus Class». Ab 1. Dezember sind die Boeing 767 mit neuen Business-Sleeper-Sitzen und individuellen Bildschirmen ausgerüstet. Sechs Videoprogramme, CNN-News, eine persönlich angeschriebene Menükarte mit einem 6-Gang-Menu (gekocht vom bekannten Restaurant DO & Co. und serviert, wann immer der Passagier Appetit verspürt) und die Verfügbarkeit von Apple Powerbooks an Bord werden die Zeit wie im Fluge vergehen lassen.

«Sollten Sie die Weltauftellung oder die Olympischen Spiele 1992 verpasst haben, so versäumen Sie es nicht, Ant-

Fortsetzung auf Seite 13



Rasch in den Sommer nach Eilat! Wir fliegen jeden Sonntag ab.

Cosmopolitan
Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich
01 362 74 00



Burgenland

Neue Siedler am Neusiedlersee

Im Burgenland, dem jüngsten und am spärlichsten besiedelten Bundesland Österreichs, setzt man auf umweltbewussten Tourismus. Vieles bleibt unberührt, so auch der unvergleichliche Neusiedlersee.

Das Burgenland liegt im Osten Österreichs. Seine Abseitsstellung ist nun durch das Hochziehen des Eisernen Vorhangs aufgehoben worden. Dass die Leute in diesem Ausläufer der ungarischen Tiefebene naturverbundener sind als anderswo, erstaunt nicht. Dass es an touristischen Bausünden mangelt, ist jedoch nicht nur ihr Verdienst; investitionsfreudige Wirtschaftsmagnaten gibt es hier kaum: Jenen Deutschen, die sich in den 70er Jahren Europas grössten Steppensee, den Neusiedlersee, touristisch unter den Nagel reissen wollten, ging des Devisenstopps wegen der Schnauf aus. So macht man aus der vermeintlichen Not eine Tugend, setzt voll auf Natur; 25 Prozent der Landesfläche sind unter Schutz gestellt. Man muss eben warten können!

Schwerpunkte des auf den Sommer beschränkten Fremdenverkehrs sind Aktiv- und Gesundheitsferien sowie die Begegnung mit Kultur und Natur. Rad-

fahrer finden 5000 km fast ebener Wege vor; dank drei ihnen vorbehaltenen Grenzübergängen mit Ungarn kann der See voll umrundet werden. Hotelplan soll an einem Rad- und Golfprogramm für 1993 interessiert sein. Baumeler, VCS und ein paar Kleine sind bereits vertreten. 1992 zählte man 40 000 Übernachtungen von Schweizern, die im Schnitt etwa 5 Tage bleiben.

Auch der Wein wird touristisch genutzt. Ein Drittel von Österreichs Jahresproduktion kommt aus dem vom Kontinentalklima geprägten Burgenland. Die meisten Gäste aber zieht es zum durchschnittlich nur 1,5 m tiefen Neusiedlersee, der, sieht man von je einem Strandhotel und Feriendorf ab, vor weiteren Zugriffen bewahrt werden konnte. Hier befindet sich das Weltnaturschutzgebiet «Lange Lacke», auch das ein Dorado für Ornithologen. Es gehört zum geplanten Nationalpark Neusiedlersee/Seewinkel, der bis nach Ungarn hineinreicht. Dass dessen frühere Gesprächspartner ihrer Ideologie wegen abtreten mussten, hinterlässt auf burgenländischer Seite nicht nur eitel Freude. Zwar sind die Neuen politisch sauber, dafür aber selten auf dem laufenden oder gar inexistente! **US**

Visit Malaysia Year 1994

Ökotourismus als Besuchermagnet

Der Tourismus ist heute bereits Malaysias drittgrösster Devisenverdiener und wächst jährlich um etwa 10 Prozent, weshalb nun das südostasiatische Schwellenland 1994 zum zweiten Visit Malaysia Year erklärt und seine Werbung am weltweiten Trend zum Ökotourismus orientiert. «Unser zweites Visit Year wird Malaysia nun endgültig auf der internationalen Tourismuskarte etablieren», resümiert Malaysias Tourismus- und Kulturminister, «zudem bauen wir in den 90er Jah-

ren besonders unsere Überseewerbung drastisch aus!» Damit wiederholt Malaysia seinen Werbeslogan von 1990, der ihm mit rund 7,4 Millionen Besuchern über 2,4 Milliarden Franken Deviseneinnahmen brachte, obwohl damals die internationale Werbung fast verschlafen wurde.

Um nicht nochmals eine solche Werbeschlappe einzustecken, wirbt jetzt Malaysia schon seit 1. August für sein Visit Year ab 1. Januar 1994, das ihm mindestens 7,9 Millionen ausländische Besucher bringen soll. Viele regionale

Tourismusfachleute bezeichnen diese Zielsetzung als «Zahlenakrobatik», da traditionell etwa zwei Drittel der Malaysia-Besucher Eintagesausflügler aus Singapur sind. Um diese nachbarliche Abhängigkeit zu brechen, wirbt Malaysia heute in Australien, Nordamerika und Westeuropa besonders intensiv um den blühenden Ökotourismus. Schliesslich bedeckt der immergrüne Regenwald noch immer über 60 Prozent der Fläche Malaysias, obwohl seine lukrative Holzindustrie oft des skrupellosen Waldkahlchlags beschuldigt wird. **MU**

DESTI-NEWS

Helikopter überwinden Bangkoks Verkehrschaos

Praktisch jeder Geschäftsmann stöhnt in Bangkok über den chronischen 24-Stunden-Verkehrsstau, der inzwischen besonders den Transfer vom Hotel zum Flughafen Don Muang in einen 2- bis 3stündigen Blechalbtraum verwandelt.

Vor einem Jahr führte deshalb als erste das Hotel Shangri-la einen rund 10minütigen Helikopterflug von seinem Hoteldach zum knapp 30 Kilometer entfernten Inlandflughafen ein, den seither über

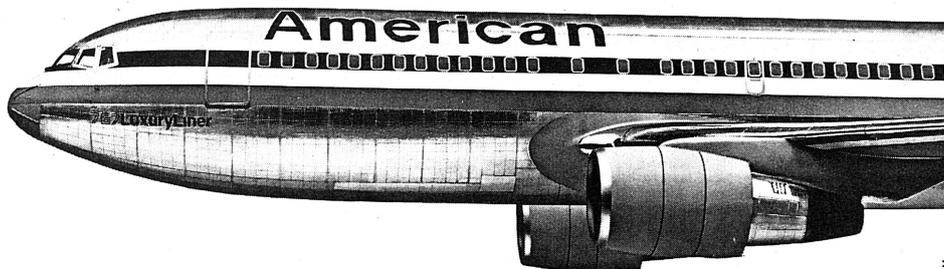
300 seiner Hotelgäste buchten. Diesem wegweisenden Beispiel folgte nun auch sein Mitbewerber Mandarin Oriental, wo aber die 6- oder 8plätzigen Helikopter des Si Chang Flying Service nicht auf dem Hoteldach, sondern bloss beim nahen River-City-Einkaufskomplex landen können.

Obwohl dieser Helikopterflug zwischen dem Flughafen und den beiden Hotels pro Person 2800 Baht oder rund 160 Franken kostet, ist er bei Geschäftsleuten ein Schlager: Schliesslich ermöglicht ihnen diese Transfervariante ers-

mals wieder eine eintägige Geschäftsreise nach Bangkok, was seit Jahren unmöglich war. **MU**

Asean Tourism Forum '93 findet in Manila statt

Die jährliche Branchenveranstaltung in Südost-Asien, die ATF - Asean Tourism Forum -, wird im nächsten Jahr in Manila abgehalten. Vom 9. bis 15. Januar 1993 werden sich wiederum die Verkäufer touristischer Angebote der ganzen Region mit den Einkäufern aus aller Welt treffen. **pd**



SEILER/DDB NEEDHAM

Welcome to American's America.

Für Business-Trips nach Amerika bietet American Airlines die besten Verbindungen.

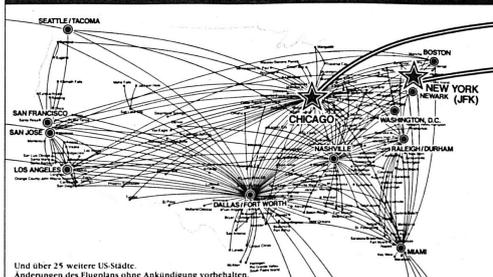
American startet täglich als erste non-stop nach den USA.

American fliegt von Zürich non-stop nach New York und nach Chicago. Um 9.10 h startet Ihr Kunde in Zürich, ist um 13.05 h in Chicago, hat Zeit für Geschäftliches und ist zum Dinner in San Francisco, Denver, Minneapolis, Seattle oder Washington, D.C.

American - Business in mehr als 300 Städten.

Ab New York oder Chicago erreichen Ihre Kunden mehr als 240 Städte in den USA, zum Beispiel Atlanta, Boston, Dallas, Los Angeles, Miami,

American Airlines fliegt von Zürich aus zu mehr amerikanischen Städten als jede andere Airline.



Und über 25 weitere US-Städte. Änderungen des Flugplans ohne Ankündigung vorbehalten.

New Orleans, San Diego, Phoenix und weitere 60 Destinationen in Kanada, Mexiko, der Karibik, Mittel- und Südamerika, Asien und im pazifischen Raum.

American reserviert den Sitzplatz bei der Buchung.

Wir reservieren Ihrem Kunden den bevorzugten Platz bis zu 11 Monate im Voraus, und auf Wunsch schicken wir den Boarding-Pass bereits 30 Tage vor Abflug.

American Airlines - Ihre American Connection.

Für Informationen und Reservierungen wenden Sie sich bitte an American Airlines, Telefon 01-221 3110.

Iberia Tiefer in rote Zahlen abgerutscht

Der Horizont verdüstert sich weiter. Nachdem erst vor kurzem gemeldet wurde, dass die spanische Fluggesellschaft Iberia dieses Jahr mit einem Verlust von 31 Milliarden Peseten beenden würde, geht man inzwischen davon aus, dass sich die roten Zahlen auf 50 Milliarden belaufen werden.

Die spanische Fluggesellschaft Iberia rechnet für das Geschäftsjahr 1992 neu mit einem Verlust von 50 Milliarden Peseten (650 Millionen Franken). Und das, obwohl, wie Iberia-Präsident Miguel Aguiló kürzlich erklärte, man von einem Defizit von nur 12 Milliarden ausgegangen war. Die hohe Ziffer kommt einerseits durch die Ausgaben für den Personalabbau, Finanzkosten und schliesslich die Abwertung der spanischen Pesete zustande.

Tures Spain

Derzeit baut die staatliche Gesellschaft ihre Belegschaft – im Übrigen kommen mit den Gewerkschaften – um 300 Arbeitskräfte ab, hauptsächlich durch frühzeitige Pensionierung, was mit Kosten von 30 Milliarden Peseten verbunden ist. Bereits im vergangenen Jahr wurde dafür eine Finanzrückstellung von 15 Milliarden vorgenommen, sonst würde das Defizit Ende dieses Jahres sogar 65 Milliarden Peseten betragen.

Durch Finanzkosten gehen Iberia, so berichtet die spanische Tageszeitung «El País», weitere 23 Milliarden Peseten verloren, während es im vergangenen Jahr sogar 28,7 Milliarden waren. Doch müssen zu diesen 23 Milliarden weitere sechs hinzugezählt werden, die sich

durch die Abwertung der Pesete ergeben.

Auch im Sommer hat die Fluggesellschaft ihr Ergebnis nicht ausgleichen können, was auf den Preiskampf zurückgeführt wird. Derzeit führt Iberia wieder eine Promotionsaktion durch, bei der sich für die Begleitperson im Super-Pex-Tarif der Preis für 30 europäische Destinationen halbiert.

Frequenzen und Immobilien

Um das Finanzloch nicht nun noch grösser werden zu lassen, werden bereits die Frequenzen von einigen Destinationen reduziert, einige Strecken an Tochtergesellschaften abgegeben und die Flotte noch mehr den einzelnen Flügen angepasst. Doch was dieses Geschäftsjahr betrifft, haben die Verantwortlichen bereits das Handtuch geworfen und gestehen ein, dass dieses Jahr so schlecht ist wie das vergangene, in dem Iberia ebenfalls mit einem Minus von 52 Milliarden Peseten abgeschlossen hatte.

Dieses Minus wird teilweise durch den «aussergewöhnlichen Gewinn» aufgefangen, wie den Verkauf von Immobilien, die mit 25 bis 27 Milliarden beziffert werden. Auch der Geschäftssitz in der Madrider Calle Velázquez wird aus diesem Grund an den Hauptaktionär von Iberia, die staatliche Industrieholding INI, veräussert. Schon vorher wurden der Sitz in Paris für zwei Milliarden und der in Valencia für etwas über 450 Millionen verkauft. Der Rest der europäischen und spanischen Geschäftsstellen steht ebenfalls zum Verkauf an. Davon erhofft man sich zusätzliche Einnahmen in der Größenordnung von acht Milliarden. *WIE, Barcelona*

Lufthansa/Airbus A-340-200

Liegen beim Fliegen

Die Premiere am letzten Freitag nachmittag in Zürich am Fingerdock B-33 fand grossen Widerhall für den ersten Airbus A-340-200, den jüngsten Vogel in der Kranichflotte. Die technisch von Grund auf neu konzipierte Maschine – im Gegensatz zum konkurrenzenten MD-11, der eine Weiterentwicklung der DC-10 aus den siebziger Jahren darstellt – verblüffte im Innern durch seine weitgehende Grosszügigkeit und in der Lufthansa-Version durch die helle Farbgebung.

Hinter dem Zweimann-Cockpit mit seinen sechs Monitoren befindet sich ein büroähnlicher Arbeitsraum für die Besatzung des Flight Decks – im Bauch des vierstrahligen Jets ist ein Abteil mit sechs Liegen eingerichtet für die Eratzcrew. Die beiden Eigenheiten des Airbus A-340-200 weisen auf seine zukünftigen Einsätze hin: über längste Strecken Flughäfen zweiter Grösse in Nordamerika und Asien von Europa aus nonstop zu bedienen und die DC-10-30 Flotte der Lufthansa abzulösen. Wohin genau die Reise ab Sommerflugplan 1993 gehen wird, ist noch nicht festgelegt. Abflugsorte wie München, Berlin und Hamburg sind wahrscheinlich. Das entspricht der Philosophie des Unternehmens, sein Angebot zu dezentralisieren und damit Frankfurt zu entlasten.

Hell oder grell?

Eng wirken die Sitze in der Economy mit der Bestuhlungsordnung 2-4-2, und eng sitzt es sich auch darin. Ellbogen einziehen heisst es ebenfalls in den Toiletten, mit Ausnahme jener, die – eine Weltpremiere – behindertengerecht ausgelegt ist. Im Gegensatz dazu machen die Galleys einen grosszügigen Eindruck, sowohl was die Platzverhältnisse wie die Zahl der Trolleys und die Arbeitsflächen anbetrifft.

In der neuen Lufthansa-Farbgebung im Innern ihrer Maschinen dominieren silberne und graue Töne, die zusammen mit der starken Beleuchtung eine sehr helle, fast grelle und etwas sterile Atmosphäre schaffen. *MC*



Der neue Airbus A340-200 der Lufthansa ist mit einem Abteil mit sechs Liegen für die Eratzcrew ausgerüstet. *Bild Pierre Vivot*

Amsterdam Schiphol

New Wave am Flughafen

Ein neues Betriebskonzept am Amsterdamer Flughafen Schiphol soll die Wirtschaftlichkeit der niederländischen Fluggesellschaft KLM in den kommenden Jahren erhöhen. Es zielt darauf ab, die drei Hauptverkehrszeiten am Morgen, Mittag und Abend zu verflachen und mit zusätzlichen, aufeinander abgestimmten Flugverbindungen den Airport zu einer echten Luftverkehrsdrehscheibe zu entwickeln.

CLAUDE BAUMANN

Wie auf vielen anderen Flughäfen war es in Amsterdam-Schiphol bisher so, dass für die KLM, als Hauptbenützerin des Airports, drei Hauptverkehrszeiten existierten. Am frühen Morgen landeten die Maschinen aus Übersee, und gleichzeitig starteten die Jets im Europa-Verkehr. Am Mittag und am Abend präsentierten sich dann das Bild umgekehrt: Die grossen Vögel gingen zum interkontinentalen Take-off über, während die Kurzstrecken-Flugzeuge zurückkehrten. Diese Betrachtungsweise ist hier selbstverständlich sehr vereinfacht dargestellt, doch entspricht sie im Groben dem eigentlichen Verkehrsfluss.

Angebot auf den ganzen Tag verteilt

Der weltweite Einbruch im Zivilluftverkehr veranlasste die KLM, gemeinsam mit den Amsterdamer Flughafenbehörden, dieses System zu überdenken. Das Resultat dieser Anstrengungen präsentiert sich nun seit Aufnahme des Winterflugplans am 25. Oktober 1992. Die drei Hauptverkehrsblöcke wurden verflacht und das gesamte Flugangebot über den ganzen Tag verteilt und massgeblich erweitert. Insbesondere hat man alle Europa-Kurse auf das interkontinentale Angebot abgestimmt. Damit ist gewährleistet, dass auf sämtlichen Langstreckenverbindungen ex Amsterdam Anschluss aus fast allen europäischen Städten besteht. *New Wave!*

Intensivere Flottenutzung

Notwendig für diese Steigerung waren natürlich drastische Frequenzerhöhungen, die man nicht – wie anzunehmen wäre – mit einer Vergrösserung der Flotte erzielt hat, sondern vielmehr mit einer intensiveren Nutzung des bestehenden Flugzeugparks. Die Flugzeuge ruhen weniger lang und bleiben in vielen Fällen jetzt über Nacht auf einem fremden Airport, um am nächsten Morgen die erste Verbindung nach Amsterdam anzubieten. In Zürich zum Beispiel startet die erste KLM-Maschine, eine Boeing 737-300, bereits um 7.00 Uhr. Während des ganzen Tages werden noch vier weitere Frequenzen angeboten.



Das neue Betriebskonzept am Amsterdamer Flughafen Schiphol gewährleistet Anschluss für sämtliche Langstreckenverbindungen aus fast allen europäischen Städten. *Bild Niederländisches Büro für Tourismus*

Ähnlich verhält es sich mit den anderen wichtigen Destinationen in Europa; und wo die KLM selber nicht hinfliegt, springt die Tochtergesellschaft KLM City Hopper mit kleinerem Fluggerät ein.

Marktanteile in Europa

Es ist klar, worauf die KLM- und Airport-Verantwortlichen in Amsterdam hinauswollen. Mit diesem sogenannten New-Wave-System beziehen sie ihre Position im liberalisierten Flugverkehr von morgen. Oder ganz konkret: Um sich den (über-)lebensnotwendigen Marktanteil in Europa zu sichern, etabliert die KLM ihren Heimflughafen in zweierlei Hinsicht: einerseits als attraktiver Gateway für Langstreckenverbindungen und andererseits soll Amsterdam – wie das in den USA etwa Dallas, Atlanta oder Denver darstellen – als der Umsteigeflughafen in Europa gelten, wenn es keine Nonstopverbindungen zwischen zwei Städten gibt.

Infrastruktur vorbildlich

Amsterdam-Schiphol gilt seit langem als vorbildlich und vor allem als noch ausbaufähig. Für den Flugbetrieb existieren vier Pisten sowie eine Start- und Landebahn für den Regionalverkehr. Eine fünfte Piste ist in Evaluation. Im letzten Mai wurde das Pier E eröffnet, und im nächsten Jahr zur gleichen Zeit soll speziell für den Langstreckenverkehr ein weiterer Terminal in Betrieb genommen werden. Für Geschäftstreisende stehen zwei geräumige und funk-

tionell eingerichtete Business-Class- sowie eine First-Class-Lounge zur Verfügung.

Von der KLM verlangt das neue Betriebskonzept eine noch grössere Pünktlichkeit, weil die Maschinen bekanntlich intensiver genutzt werden. Um allfälligen Problemen vorzubeugen, hat man dazu ein Delay-Recovery-Szenario kreiert. Das New-Wave-System soll aber auch dazu beitragen, dass die vielfältigen KLM-Flüge mit einem Stopp in Amsterdam möglichst hoch oben in den Listen der Computerreservationsysteme angezeigt werden. *□*

Drastisch erhöhte Frequenzen

Der Winterflugplan von KLM ist gekennzeichnet durch drastisch erhöhte Frequenzen – über 220 Flüge mehr pro Woche – und weltweit acht neue Destinationen: Bogota, Kapstadt, Billund, Sanaa, Bombay, Kalkutta sowie Kiew, die Hauptstadt der Ukraine. Und ab 2. Januar 1993 soll schliesslich noch die Kapitale von Zimbabwe, Harare, zweimal wöchentlich angefliegen werden. KLM bedient mit 87 Flugzeugen 157 Städte in 81 Ländern. Zwischen Zürich und Amsterdam verkehrt die Airline fünfmal täglich, nach Basel zweimal sowie nach Genf dreimal täglich hin und zurück. *CB*

TAKE-OFF

Lufthansa verstärkt Kooperation mit Lauda

Die deutsche Lufthansa will ihre Kooperation mit der österreichischen Lauda Air über die beiden bestehenden USA-Flüge hinaus intensivieren. Überlegt werden nach den Worten von Lufthansa-Vorstandschef Jürgen Weber Gemeinschaftsflüge nach Osteuropa und in den asiatischen Raum.

Vorerst sollen allerdings die beiden USA-Flüge auf dem Markt verankert werden. Seit 17. November fliegt Lauda über München nach Miami und ab Frühjahr 1993 über München auch nach Los Angeles.

Die Lufthansa hält 26,5 Prozent an der Lauda Air. An eine Aufstockung ihres Anteils an der Lauda Air denkt die Lufthansa laut Weber derzeit nicht. *HP*

Profiteinbusse bei Cathay Pacific Airways

Australiens, Europas und Nordamerikas hartnäckige Rezession und der verschärfte Flugtarifkrieg auf einigen Routen zwingen nun Mitte November auch die stolze Cathay Pacific Airways (CX) zur Verschiebung ihres für 1994 geplanten Kaufs von zwei weiteren Boeing 747-400. Damit folgt die CX dem regionalen Carrierrend der letzten Wochen zur Limitierung oder Reduktion ihres Kapazitätswachstums, da der Luftverkehr im asiatischen Pazifikraum statt wie bisher um 10 bis 11 dieses Jahr voraussichtlich höchstens um 7 Prozent wachsen wird. «Wir passen bloss die Flugzeugüber-

nahmetermine dem Bedarf an», erklärt CX-Präsident Peter Stuch, «weshalb wir an unseren Bestellungen von 7 Boeing 747-400 bis 1995, 10 Airbus A-330-300 bis 1996 und 11 Boeing 777 bis 1998 festhalten.» Aviatikexperten rechnen zudem im laufenden CX-Finanzjahr mit einer empfindlichen Profiteinbusse, da der Carrier in den ersten sechs Monaten bloss ein 13,3 prozentiges Wachstum auswies. *MU*

Mehr Dragonair-Flüge auf China-Routen

Ab Dezember 1992 wird Hongkongs blühender Zweitcarrier Dragonair seine wöchentliche Flugkapazität zwischen der britischen Kolonie und Schanghai von fünf auf elf, nach Peking von sieben auf neun und nach Xiamen von sieben auf zehn Flüge erhöhen, was endlich den notorischen Wartelisten ein Ende setzen soll.

Dragonair wird auf diesen drei Flugrouten bis auf weiteres die Boeing 737 einsetzen, die aber ab Februar 1993 nach und nach von den grösseren Airbus A-320 abgelöst werden. Im gleichen Rahmen erhöhten auch die volkschinesische Carrier die Kapazität ihrer entsprechenden Hongkong-Flüge. *MU*

FLASH

Ab Februar 1993 nimmt All Nippon Airways (ANA) zweimal pro Woche Linienflüge zwischen Tokio und Frankfurt, auf der Sibirien-Route in ihr Strecken-

netz auf. ANA fliegt täglich von Tokio nach London und fünfmal pro Woche von Tokio nach Paris.

Canadian Airlines International offeriert jetzt bis voraussichtlich Ende Juni 1993 den Go Canadian Pass auch im Anschluss an Swissair-Transatlantikflüge.

REKLAME

ICELANDAIR

USA

Neue...nevere...
die neuesten...

...Boeing 757-Flugzeuge
bietet Icelandair
direkt ab Luxemburg.

Näheres erfahren Sie
in Ihrem Reisebüro oder bei
Icelandair.
Tel. 01 / 312 73 73

USA-Reisebüro/Cruising

Consolidators haben ausgedient

Während im Airlines-Business die Consolidators mehr und mehr an Bedeutung gewinnen, ist im Kreuzfahrtgeschäft just das Gegenteil zu beobachten. Dort sind die Mittelsmänner plötzlich verschwunden. Dort geht es ohne.

CLAUDE CHATELAIN,
NEW YORK

Es sind keine zwei Jahre her, da haben gegen die 30 Prozent aller Reisebüros in den USA die Kreuzfahrtbuchungen über sogenannte Consolidators getätigt. Mittlerweile sind's schätzungsweise 0,001 Prozent. Die Consolidators, die bei den Kreuzfahrtgesellschaften aufgrund ihres Volumens Vorzugspreise erhielten und die Arrangements an Reisebüros weiterverkauften, sind von der Bildfläche praktisch verschwunden.

Der bekannteste im Kreuzfahrtgeschäft operierende Consolidator Cruiseline, wurde vor zwei Jahren dem Reisebürokonsortium GEM verkauft. Nun hat er einen neuen Namen erhalten, Cruiseline Plus, und operiert als eine auf Schiffsfahrten ausgerichtete Reisebüro. Ein anderer bekannter Consolidator, C. L. Thomson aus San Francisco, ist heute eher im Fluggeschäft etabliert. Nach Angaben von George Chen, Präsident der Gesellschaft, grenzt der Kreuzfahrtsanteil an Bedeutungslosigkeit.

Franchising statt Consolidating

Warum haben die Consolidators im Kreuzfahrtsbusiness ausgedient? Der eine Grund liegt im Aufkommen der Reisebürokonzerne und Franchiseseiten. Auch diese profitieren dank ihrem Volumen von Override-Commissions, auch diese offerieren ihren Mitgliedern tiefere Preise. Ein anderer Grund liegt darin, dass die Kreuzfahrten in den letz-

ten Jahren den härteren Wirtschaftswind zu spüren bekamen und ihre Verkaufskanäle neu definieren mussten. So haben sie Preferred Supplier Programs kreiert, die den Agenten und den Kunden tiefere Preise garantieren.

Erst kürzlich hat Carnival Cruise Lines eine neue Preisstruktur mit saftigen Frühbuchungsrabatten vorgestellt. Hinter dem Konzept, genannt Carnival's Fun Ship Super Savers, steckt die Absicht, dem Kunden das «shoppen» zu verleiden, so Verkaufschef Robert Dickinson. Die Preisstruktur basiert auf dem Prinzip «first come, first serve». Für eine siebenstägige Kreuzfahrt beispielsweise kommt man in den Genuss einer Reduktion, zum Beispiel von 1000 Dollar, sofern man gleich nach der Publikation der Broschüre bucht. Mit zunehmender Belegung nimmt dann der Rabatt ab – auf 800, 600, 400 und 200 Dollar pro Kabine. Und gesetzt den Fall, das Schiff ist nicht ausgebucht, soll dennoch auf Last-minute-Angebote verzichtet werden, versichert Dickinson, weil sonst die Motivation des Frühbuchers verlorenginge.

Früher gingen die Kreuzfahrtgesellschaften mit Discountpreisen recht behutsam um. Man sorgte sich um das Image. Da aber die Kabinen mit den herkömmlichen Absatzkanälen nicht gefüllt werden konnten, brauchte man Mittelsmänner, sprich Consolidators, die dann mithalfen, die Auslastung zu steigern. Mittlerweile haben aber die Kreuzfahrtgesellschaften den Markt mit Spezialangeboten überflutet, so dass ein Reisebüro auch ohne grosses Volumen von Rabatten profitieren kann. George Chen zur *hotel + touristik revue*: «Die Kreuzfahrten haben Aktionen, zwei für eins» lanciert und Preise angeboten, die unter den Tarifen der Consolidators lagen. Eine Taktik, die die Fluggesellschaften im internationalen Ver-

kehr nur ganz vereinzelt und stark limitiert anwenden.»

Interessanterweise beobachtet man in der Airlines-Industrie eine umgekehrte Entwicklung. Dort können sich selbst die renommiertesten Carrier nicht mehr leisten, die Consolidators zu ignorieren. Somit stellt sich die Frage, ob nun die Fluggesellschaften den Kreuzfahrten voraus sind oder umgekehrt. Anders gefragt: Werden die Airlines-Consolidators verschwinden wie im Kreuzfahrtsbereich, oder feiern die Cruise-Consolidators in einigen Jahren ein Comeback? – «Weder noch», so George Chen. «Im Fluggeschäft haben wir einen grossen Teil ethnischen Verkehr, wie Verwandtenbesuche. Kreuzfahrten hingegen sind reiner Freizeitverkehr und daher schwierig zu vergleichen.» Wie berichtet (siehe *hotel + touristik revue* vom 22. Oktober 1992), kommen die Fluggesellschaften für bestimmte Destinationen – die bekanntesten sind Indien, Pakistan und Polen – ohne ethnische Consolidators nicht aus, denn ein Pakistani zum Beispiel kauft sein Ticket nicht in irgendeinem Reisebüro, er kauft es bei einem Landsmann.

Die Kreuzfahrtgesellschaften wollen offiziell von Consolidators nichts wissen. Fragt man in den Marketingabteilungen, wie man es mit den Consolidators halte, bekommen man nicht selten die rhetorische Antwort: «Was ist das?» Für Rod McLeod, Chairman der Cruise Lines International Association (CLIA) und Executive Vice President of Sales, Marketing and Passenger Services von Royal Caribbean Cruises Ltd. in Miami, haben Consolidators ihre Daseinsberechtigung allein deshalb verloren, weil man die Zielgruppen, welche die Consolidators erreichen, selber genau genug ansprechen kann. Im Kreuzfahrtsbusiness gibt es eben keine Verwandtenbesuche. □

Royal Caribbean

Auszeichnung als erstes Kreuzschiff

Die American Academy of Restaurants Sciences (AARS) zeichnete das Schiff «Sovereign of the Seas», von der Kreuzfahrtgruppe Royal Caribbean Cruise Line's, als erstes Kreuzfahrtschiff mit der Auszeichnung «Best of the Best Five Star Diamond Award» aus.

Das Schiff ist eines der 25 besten Food & Beverage Operatoren der Welt. Bewertet werden der Service, die Menüwahl, die Zubereitung, die Qualität und die Beschaffenheit. Die Royal Caribbean Cruise Line's fühlt sich geehrt über die Auszeichnung, betrachtet es aber als normal, dass für die Passagiere das Beste in Food & Beverage gemacht wird.

pd/RP

Kreuzfahrt Asien

Singapur als Drehscheibe

Ende letzten Jahres eröffnete Singapur das 70 Millionen Franken teure Kreuzfahrtzentrum, welches an den neuen Pionieranlagen Platz für drei Kreuzfahrtschiffe mit maximal 245, 160 und 145 Meter Länge bietet. Acht Liegeplätze sind später möglich, da das Singapur Cruise Centre bei Bedarf weiter ausgebaut werden kann. Klimatisierte Gangways führen zu den Abfertigungs-Terminals.

Singapur hat in Südostasien den ersten First-Class-Terminal. In Kombination mit dem modernen Changi-Airport ist das Cruise Centre ein perfekter Ausgangspunkt für Fly-and-Cruise-Programme in dieser Region.

pd/RP

AUF DECK

Phuket-Penang-Tour dank neuer Schiffsverbindung

Erstmals seit dem Zweiten Weltkrieg gibt es wieder den Linienschiffsverkehr zwischen Phuket und Penang. Eine neue wöchentliche Package-Tour beinhaltet eine Übernachtung in einem Resort auf der malaisischen Insel Langkawi, die auf halbem Weg zwischen Phuket und Penang liegt. Diese neue Schiffsverbindung richtet sich besonders an Tauch- und Schnorchelfans, da die Route an einigen der schönsten und noch lebendigsten Korallenriffe Südasiens vorbeiführt.

MU

Tödliche Gase auf Fährschiffen

Kontrollreue des irischen Seefahrtsministeriums haben jetzt mit einer Überprüfung der Abwassersysteme auf allen Fährschiffen begonnen, die irische Häfen anlaufen. Anlass zu dieser Aktion war der Tod von zwei Mädchen auf der Fähre Celtic pride, die unter der Flagge der Swansea cork ferries zwischen Irland

und England pendelt. Die Mädchen waren an Faulgasen erstickt, die sich in der Schiffskanalisation gebildet hatten und durch die Toilette in die Kabine gedrungen waren.

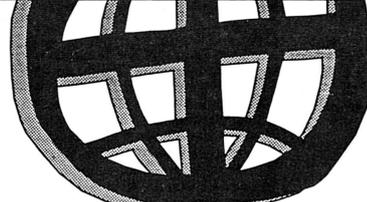
Die Reederei der Celtic pride wird vom Vater der gestorbenen Kinder verklagt. Er will nachweisen, dass die Fährbesatzung auf verschiedene Warnungen vor der Gasentwicklung nicht reagiert habe.

Chandris Celebrity Cruises: Mit Condor in die Karibik

Von Oktober bis April 1993 fliegt Condor im Auftrag von Chandris Celebrity Cruises ab Frankfurt nach Fort Lauderdale und San Juan auf Puerto Rico. Die Flüge mit Boeing 767 garantieren eine optimale Verbindung für Karibik-Kreuzfahrten mit den Schiffen Horizon und Zenith. Die Preise für neun Tage belaufen sich ab 2925 Franken.

Eine zweite Condor-Charterkette bringt Meridian-Passagiere nach San Juan. Eine zwölf Tage dauernde Kreuzfahrt kostet ab 3285 Franken.





Der eindeutige Gewinner in einem neuen Europa

FITUR 93

INTERNATIONALE FERIE-FACHMESSE

MADRID 1 · 27 · 31 · 93

FITUR, Juan Carlos I Exhibition Park,
P. O. Box 67067 E 28080 MADRID, Spanien
Tel. (34-1) 722 50 00 – Fax (34-1) 722 57 87

ORGANISIERT DURCH



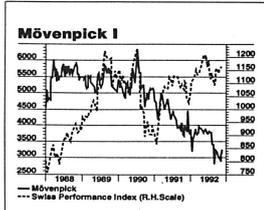
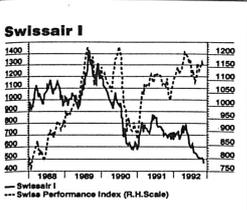
Ihr Kontakt in der Schweiz:
FAIR TEAM
Viaduktstr. 60/Postfach 136
CH-4011 Basel
Tel. (061) 281 77 88/90
281 91 95
Fax (061) 281 77 91



OFFIZIELLE FLUGGESELLSCHAFT

Börsenspiegel November

Spürbare EWR-Abstimmung



näher die EWR-Abstimmung rückt, desto flauer und auch miser wurde die Börsenstimmung. Vor allem ausländische Anleger machten sich Gedanken darüber, was aus der schweizerischen Wirtschaft werde, wenn sie dem europäischen Wirtschaftsraum nicht beitreten. Vor allem institutionelle Anleger haben dort, wo es überhaupt möglich war, noch Gewinne mitgenommen. Davon waren erster Linie die soliden Standardwerte des Kursblattes betroffen, und nur bestverdienlich war, dass auch die meisten Nebenwerte Terrain abgeben konnten.

Von dieser Rutschbahn waren auch touristische Werte betroffen. Der Bestand etwa, dass sich der US-Dollar auf Fr. 1.46 erholen konnte, halfen auch nicht: Ein fester Franken ist zumindest theoretisch den Zuech aus dem Dollarraum begünstigt. Zu den wenigen Ausnahmen in dem gesamtfränkischen Markt dem Mövenpick I, die wieder deutlich über 3000 Franken vorrückten. Offensichtliche Gründe für diese Erholung I keine vorhanden, es sei denn, man richte die vielen Hoffnungen, die auf den neuen Management ruhen, bereits mehr als bloss Erwartungen. Sehr gut alten haben sich Kuoni, was allerdings nach den als wahrscheinlich vorgetelzten Jahreszahlen keine Überraschung darstellt. Auch eine Dividendenanhebung kann in Betracht gezogen werden.

Während Danzas auf tiefstem Niveau doch Boden gefunden zu haben scheint, ging der Sinkflug in Swissair weiter: Sowohl die Inhaber- wie auch die Namensaktie fielen auf neue Jahres- und mehrjährige Tiefststände zurück. Als ob die schlechten Tarife nicht schon genügend, die vor allem auf dem Nordatlantik eine an und für sich zufriedenstellende Passagierentwicklung torpedieren, wurde die Swissair jetzt auch noch Opfer von Liquiditätsschwierigkeiten der GPA Group in Irland, der weltgrößten Flugzeug-Leasing-Firma. Dieser GPA ist ein Flugzeug-Wartungsunternehmen angegliedert, an dem auch Swissair (und Lufthansa) beteiligt sind.

Von den übrigen Airlines mussten speziell British Airways zurückbuchstabieren. Hier herrscht Enttäuschung, dass das Projekt mit der USair noch nicht weiter gediehen ist. Dagegen konnten sich Singapore Airlines nach wochenlangen Tiefstnotierungen endlich etwas erholen; die besten Jahreskurse sind allerdings noch ein gutes Stück entfernt. Während die Aktie Eurodisney an der Pariser Börse weiter auf ihren schlechten Kursen umging (der erste Abschluss war sicher kein Hausgrund), vermochten sich die amerikanischen Disney-Aktien deutlich zu erholen: Wenn Präsident Bill Clinton eine Belebung der Wirtschaft zustande bringt, dürften sofort auch die Besucherzahlen in den Disney-Parks wieder ansteigen. *Werner Leibacher*

B 1993

Neues Wissenschaftszentrum

Am 6. bis 11. März 1993 findet die 6. nationale Tourismus-Börse in Berlin statt. Mehr als 4000 Aussteller aus über 150 Ländern sind erwartet. Neu ist vorgesehen, im Marshall-Haus das Wirtschaftszentrum für Information und Werbung der ITB Berlin unterzuverlagern.

bedeutende Ruf der ITB Berlin als Fachmesse für die Tourismuswirtschaft des In- und Auslandes dokumentiert sich an dem Fachkongress mit Vorträgen, Workshops, Seminaren und Diskussionen und der publizistischen Informations- und Ausstellungen. Als zentrales Kommunikations- und Marketingforum ist die ITB der wichtigste Handelstreffpunkt für das weltweite Angebot und die Nachfrage. Der Messeplatz Berlin bietet seinen

Ausstellern und Besuchern rund 100 000 Quadratmeter Ausstellungsfläche in total 26 Hallen. Die jüngste Halle (26) wurde erst im April 1992 fertiggestellt und steht im nächsten Jahr zum ersten Mal zur Verfügung. In dieser soll der Kontinent Amerika sein touristisches Angebot vorstellen. Die Ausstellungs-Messe-Kongress-GmbH (AMK) plant auch, in dieser Halle eine Fachbesucher-Registrierung zu installieren. Das Marshall-Haus wird zur ITB '98 wieder in die Weltmesse des Tourismus integriert. Es ist vorgesehen, dort das Wissenschaftszentrum für Information und Anwendung der ITB Berlin) unterzubringen. In diesem sollen Universitäten, Fachhochschulen und wissenschaftliche Institutionen ihren Platz finden, die sich von Jahr zu Jahr verstärkt auf der ITB Berlin präsentieren. Die AMK Berlin will damit die Bereiche Forschung, Lehre, Beruf und Praxis auf der ITB stärken. *pd/PR*

id Travel Market

nchentreff in London

zung von Seite 9

n im 1993 zu besuchen! Mit die Orten und einer langen Liste von allen Veranstaltungen wird die che Diamantmetropole als arele hooldstadt van Europa 1993).

wurde nichts daraus – die Rede ist fallen Widersershen mit dem char-

Euro Disney

Schlappohren für Mickey

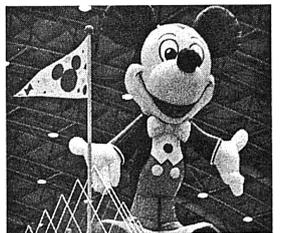
Das im September zu Ende gegangene Finanzjahr 1992 hat Euro Disney bei Paris einen Verlust gebracht. Die für den Themenpark ohnehin harte Winterzeit dürfte für die kommenden Monate wenig Besseres bringen.

Euro Disney musste das erste Jahr mit einem Verlust von 188 Millionen französischen Francs (rund 40 Millionen Dollar) bei einem Umsatz von 8,4 Milliarden Francs abschließen. Die Muttergesellschaft Disney in Amerika wird ihrer Pariser Tochter nun ein angenehmeres Finanzpaket schenken – keine Managementgebühr für 1992 und 1993 sowie einige Vorschüsse bei den Park- und Hotelentnahmen.

Zwischen der Eröffnung im April und Ende September besuchten 6,8 Millionen Leute Euro Disney. Zuwenig, ebenso wie die Hotelbelegungsrate von 73 Prozent. Analysen strichen den Umstand heraus, dass Euro Disney zuwenig auf die Bedürfnisse des europäischen Freizeit- und Ferienverhaltens eingegangen ist. So wurden die Parkplätze für Busse erst zu spät erweitert. Ebenso realisierte die oft in USA-Kategorien denkende Führung zu spät, wie sehr sie auf die europäischen Reiseveranstalter und -vermittler angewiesen ist.

Das Wechselkurs-Ungleichgewicht innerhalb Europas schadet dem bei Paris gelegenen Freizeitpark ebenfalls, weil der französische Franc (bisher noch) zu den starken Währungen Europas gehört,

was Euro Disney für Spanier, Engländer und Italiener seit September stark verteuert. *APK*



Mickey: Verlust in Europa.

Club Robinson

Olé – Ein neuer Club in Mexiko

Rund 207 600 Gäste verzeichnete die TUI-Tochter Club Robinson im vergangenen Jahr und erzielte damit einen Zuwachs von 15,2 Prozent. 172 000 Buchungen stammten aus Deutschland, 5700 aus der Schweiz und 8727 aus Österreich. Der übrige Teil entfällt auf andere Länder.

Bisher war Kuoni der alleinige Partner von Robinson in der Schweiz, ebenso wie Touropa Austria in Österreich. Jetzt wurden in der Schweiz auch Hotelplan als Vertriebspartner hinzugenommen, ebenso wie Intour und Itas in Österreich. 21,8 Prozent der Schweizer Gäste buchten die spanischen Clubs, 11,1 Prozent die italienischen, 18,5 Prozent wählten Griechenland, 17,2 Prozent die Türkei und 9,4 Prozent Tunesien (in Österreich lag dieser Anteil bei 26,9 Prozent).

Insgesamt betrug der Mitteltreckenanteil der über Kuoni eingegangenen Schweizer Buchungen 93,2 Prozent; die beiden bisherigen Fernreiseclubs in Sri Lanka und Kenia erzielten 2,5 Prozent (Österreich: 7,5%). Schliesslich entschieden sich von der gesamten

Schweizer Buchungszahl 0,5 Prozent für einen Aufenthalt in österreichischen Robinsons (in Österreich waren es 7,5%) und für Clubferien im eigenen Land 3,9 Prozent (2,8% kamen aus Österreich). Insgesamt nennt Robinson seine «Alpenclubs» als die Renner der Saison mit einem Zuwachs von 46 Prozent.

Tiefere Belegung – weniger Gewinn

Der Umsatz aller Robinson-Clubs stieg um 12 Prozent auf 267 Millionen DM. Der Umsatz pro Übernachtung betrug 132,50 DM. Der Betriebsgewinn aller Clubs wird mit 82 Millionen DM ausgewiesen und sei damit um 30,6 Prozent verbessert. Der Überschuss der Robinson-Club GmbH liegt nach Auskunft des Unternehmens mit rund 1 Million DM unterhalb des Vorjahresergebnisses, was auf eine gesunkene Belegung von bisher 80 auf jetzt 70 Prozent zurückzuführen ist.

1993 wird Robinson seine bisher 24 Clubanlagen mit 12 500 Betten um den Wassersportclub Maris bei Marmaris mit 600 Betten erweitern. Dafür wurde der Club Calabria geschlossen, da er

weiter Investitionen für Modernisierungen bedurfte, die die Eigner der Anlage nicht bereit waren zu zahlen. Als drittes Ferziel wird Robinson im Winter 1993 in Mexiko auf der Halbinsel Yukatan den Club Tulum mit 600 Betten eröffnen. Insgesamt möchte Robinson sein Angebot von Clubs in fernen Zielen behutsam erweitern und sich auch aus diesen Destinationen neue Gästegruppen erschliessen. So wird bereits im mexikanischen Club die Umgangssprache Englisch sein.

Die Preise fallen

Für das kommende Geschäftsjahr rechnet Robinson mit einem Teilnehmerzuwachs von 8 bis 12 Prozent bei entsprechendem Anstieg von Umsatz und Betriebsgewinn. Die Preise für den kommenden Sommer – die neuen Prospekte wurden soeben vorgelegt – wurden in der Türkei teils drastisch bis über zehn Prozent gesenkt. Bis fast 7 Prozent fallen die Preise für Tunesien und 3 Prozent für Fuerteventura. Für Italien jedoch werden sie um 1,5 Prozent angehoben. *SE, Frankfurt*

NUR

Marktführer beim Wachstum

Wenn NUR-Geschäftsführer Hermann Kratz das soeben zu Ende gegangene Geschäftsjahr 1991/92 mit «brillant» bezeichnet, dann hat er insofern recht, als der Veranstalter erneut beim Zuwachs die deutsche Spitze einnimmt.

Die Buchungszunahme bei NUR beträgt im Geschäftsjahr 1991/92 27,4 Prozent bei insgesamt 2,37 Millionen Gästen, das Umsatzplus beläuft sich auf 27,9 Prozent und führt zu Einnahmen von 2,52 Milliarden DM. Laut Kratz bewegt sich der Marktanteil der NUR damit bei rund 18 Prozent; der allgemeine Marktzuwachs liegt bei 16 Prozent.

Auch NUR schöpfte im vergangenen Jahr aus dem Topf der neuen Bundesländer, aus dem im Vorjahr 172 000 Buchungen von 392 000 stammten, bei einem Umsatz von 315 Millionen DM (19/91:120 Millionen). Auch der durchschnittlich ausgegebene Reisepreis stieg bei den neuen Bundesbürgern von 698 auf nun 804 DM.

Der Vorjahresgewinn in Höhe von 35 Millionen DM dürfte überschritten

werden, da diese Einnahmen laut Kratz entsprechend der Gesamtentwicklung des Unternehmens gestiegen seien. Für das kommende Geschäftsjahr rechnet die NUR Touristik mit einem Wachstum von acht Prozent sowohl bei den Gästen wie beim Umsatz. *SE, Frankfurt*

Die Nummer eins

Spanien als NUR-Reiseziel Nr. 1 beschiede dem Veranstalter trotz den bei Wettbewerbern eingetretenen Einbrüchen mit 870 344 Gästen ein Plus von 10,1 Prozent, wovon vor allem die Kanarischen Inseln profitierten. Im übrigen auch bei der NUR hohe Zuwachsraten für Griechenland (+42,5%), Tunesien (+61,7%) und Österreich (+22,2%). Wie bereits bei anderen Veranstaltern festgestellt, erfreute sich auch bei NUR-Gästen Deutschland mit 143 813 (+51,6%) verstärkter Beliebtheit und verdrängte damit Italien auf den nächsten Platz. *SE*

NUR zählt in Österreich weiter auf Kuoni

Mit Blick auf die nahe Zukunft hob NUR-Geschäftsführer Hermann Kratz anlässlich der 1993er Produktvorstellung hervor, dass man aus eigener Kraft wachsen wolle. Man sei zwar an weiteren Beteiligungen und Hinzukäufen interessiert, nicht aber um jeden Preis. Bei den Transaktionen, die letztlich auf dem deutschen Markt stattgefunden haben, seien Preise bewegt worden, bei denen man sich frage, ob sie rentieren. Trotz der kürzlichen Beteiligung durch Kaufhof an Kuoni sieht Kratz derzeit nach wie vor keinen Grund für die Aufkündigung der gemeinsamen Firma mit Kuoni in Österreich. Solange die Hugentobler-Stiftung die Stimmenmehrheit bei Kuoni hält – und nichts weise darauf hin, dass sich das in absehbarer Zeit ändern – will man gemeinsam weitermachen. Wer immer noch annimmt,

die neuen deutschen Bundesbürger buchten nur über den Preis, sieht sich getäuscht. Die Ostdeutschen gäben sich mit Minderleistungen nicht zufrieden, sondern zahlten lieber etwas mehr für solche Leistung. Während der durchschnittliche Preis 1991 bei NUR-Gästen aus Ostdeutschland 698 DM betrug, stieg dieser 1992 bereits auf 804 DM an. Die «Altbürger» zahlten 1992 durchschnittlich 1110 DM für eine NUR-Reise. Und genau wie die alten Bundesbürger buchen auch immer mehr «Neubürger» Reisen über Weihnachten und Silvester mit Hauptzielrichtung Österreich. Nur im Bereich Langzeiturlaub hat man in der ex-DDR noch nicht recht angebahnt; diese Art von langem Urlaub für einen vergleichsweise niedrigen Preis erscheint den Leuten noch nicht ganz geheuer. *SE*

WTM Britain Forum

Workshop (fast) ohne Schweizer

Am Rande des World Travel Market (WTM) führte die British Tourist Authority einmal mehr einen Workshop durch. Über 120 britische Anbieter empfingen die Besucher aus aller Welt am Donnerstag vergangener Woche im Londoner Park Lane Hotel. Im «Untergrund» der Nobelerberge kam allerdings nur beschränkt Business-Stimmung auf.

Die äusserst prekären Raumverhältnisse liessen ein ruhiges Gespräch zwischen Anbieter und Einkäufer (Touroperator) kaum zu, so dass der Anlass wohl eher im Bereich Kontaktaufnahme oder «Visitenkarten-Börse» anzusiedeln ist.

Die Schweizer Delegation war kaum eine solche und liess sich an einer Hand, wen nicht gar an einem Finger abzählen. Gegenüber der *hotel + touristik revue* berichtete Renate Pabst von GB Travel in Gümlingen (Spezialist für Ferienhäuser in England und möblierte Stadtwohnungen in London) im Segment Apartments von punktuell guten Kontakten. *HU*

Imholz

Januar-Workshop im EuroDisney

Statt in Hotels verschiedener Schweizer Städte präsentiert Imholz das Sommerprogramm seinen Agenten erstmals im Ausland. Ziel am 12./13. Januar 1993 ist das EuroDisney bei Paris. Angebahnt wird das Grossereignis, wie es heisst, per Bahn und für die Übernachtung in einem Resorthotel ist auch gesorgt. Dabei soll nicht umfassender Schulung seitens der Imholz- und EuroDisney-Profis viel für die Unterhaltung geboten werden. Den Organisatoren steht wohl eine generalisablässig zu planende Übung bevor – im August nahmen nicht weniger als 1300 Wiederverkäufer an den acht Schweizer Workshops teil. *HU*

Astag-Fachgruppe Car

Trotz Margendruck keine Tariferhöhungen

Emotionslos und ohne Wortmeldungen verlief die diesjährige Mitgliederversammlung der Astag-Fachgruppe Car. Dennoch hatten die rund 130 Anwesenden ihren Besuch im Stadtcasino Baden nicht zu bereuen, erfuhren sie doch seitens des Vorstandes viel Wissenswertes zur aktuellen (Bus-)Lage.

CLAUDIO A. ENGELOCH

Nach der offiziellen Begrüssung zur Hauptversammlung 1993 der Astag-Fachgruppe Car setzte sich Kurt Dysli mit der aktuellen Lage der Branche auseinander. Obwohl sicher nicht alle Unternehmungen ihr Soll erreichen würden, sei die Reisebranche alles in allem noch einmal «gut über die Runden gekommen». Die Rezession habe bislang die Reisefreudigkeit noch wenig beein-

trächtigt, resümierte der Obmann der Fachgruppe das ablaufende Jahr. Gerade der Car könne von der Wirtschaftslage profitieren, da viele, die früher mit dem Flugzeug unterwegs waren, aus Spargründen vermehrt den Reiseocar benutzen würden.

Während das busfreundliche Jugoslawien aufgrund der Kriegswirren vollends ins Out geraten ist, liegen Skandinavien, Irland sowie Griechenland gut im (Bus-)Trend. Spitzenreiter bleibt klar Österreich, das sich – wie Frankreich und Deutschland – noch steigern könne. Positive Tendenzen liessen sich auch im Osteuropa-Markt ausmachen.

Politische Schikanen

Zunehmend zu schaffen machen den Carunternehmen gemäss Dysli die «busfeindlichen Entscheide auf politischer Ebene», welche dem spezifischen Bus-Vorteil, die Fahrgäste so nahe wie

möglich an den Zielort zu führen, oft gegenüberstehen. Einfahrverbote, wie sie immer mehr Städte verhängen, träfen den Bustourismus am Nerv. «Es darf doch nicht dabei bleiben, dass der umweltfeindlichere PW inklusive eine steigende Zahl von Ortsbussen die Städte uneingeschränkt verstopfen dürfen, während der umweltfreundliche Car vor der Türe stehen bleiben muss.» Mit dieser Politik der Abschreckung werde einmal mehr Augenwischerei auf dem Buckel eines vermeintlichen Sündenbocks betrieben.

Sicherheit grossgeschrieben

Auch das «Billigimage» der Branche sei nach wie vor ein Problem und werde durch die vielen «Discount»-Angebote weiter geschürt. Dysli appellierte an die Unternehmer, dem zunehmenden Margendruck nicht mit letztlich ruinösen Preisstrategien begegnen zu wollen.

Nicht minder wichtig sei zudem, die Sicherheit der Busgäste in jeder Hinsicht zu gewährleisten. Dies um so mehr, als sich gerade in letzter Zeit schwere Busunfälle gehäuft hätten und ein Teil der Medienschaffenden dies als Aufhänger für undifferenzierte und verwerfliche Rundumschläge gegen die Branche verwenden würden. Bei den diesjährigen Carkontrollen seien nämlich nur ganz wenige Schweizer Chauffeure oder Busunternehmen verzeigt worden. Dyslis Fazit: «Der Bus muss das sicherste Verkehrsmittel bleiben.»

Keine Tariferhöhungen für 1993

In der Folge begrüsst auch Astag-Direktor Heini Fischer die Anwesenden. In seinem Kurzreferat streifte er nebst versicherungstechnischen (Neu-)Regelungen vorab die geplanten Aufschläge bei Autobahn-Vignette wie Benzinöl-

len. Bei letzteren unterstützt die Astag aktiv das laufende Referendum. Zudem strebe man in Sachen «aufgehobene Bahnlinien» eine verstärkte Zusammenarbeit mit den SBB an. Wie sein Vorredner plädierte auch Fischer für einen EWR-Beitritt, «der gerade für die Busbranche weit mehr Vorteile als Nachteile bringen würde».

Im Bereich der tarifarischen Aspekte erläuterte Paul Studach den Entscheid des Vorstands, auch für das nächste Jahr den Tarif pro 1992 anzuwenden. Alle anderen Traktandenpunkte passierten einstimmig und ohne Wortmeldungen.

Im Anschluss an die Hauptversammlung sprach Gastreferent Günther Mör, Geschäftsführer der BDO (Bundesverband Deutscher Omnibusunternehmer) zur Lage des privaten Omnibusgewerbes in Deutschland.

Gatwick Gatqwick

British Airways are pleased to offer even greater choice and convenience for passengers travelling between Zürich and London.

There are now 3 daily flights from Zürich to Gatwick South Terminal, in addition to our existing 4 daily flights to Heathrow.

From February 1993, all Gatwick flights will operate to the North Terminal. Services on the routes are by Boeing 737 with British Airways Club Europe and Euro Traveller.

For bookings please use your reservation system or call British Airways in Zürich (01-21140 90), in Basel (061-325 47 77), or in Geneva (022-788 10 10). Dan-Air bookings and tickets on these services will be honoured by British Airways.

Daily flights

	BA 7861	BA 7865	BA 7869
Zürich	07.55	12.35	17.45
Gatwick	08.40	13.05	18.25
	BA 7864	BA 7868	BA 7872
Gatwick	08.55	14.10	19.25
Zürich	11.30	16.45	21.55

It's the way we *make you feel* that makes us the world's favourite.

BRITISH AIRWAYS

The world's favourite airline

(M)EINE MEINUNG

Subversive Weinmacher



Vor einer Woche wurde in Zürich zum neunten Mal der Branco-Weiss-Unternehmerpreis verliehen. Die immerhin 50 000 Franken gingen an zwei Genfer Weinproduzenten: An den jungen Jean-Michel Novelle und seinen Vater Charles, anerkannt vorzügliche Erzeuger, und an das Duo Gérard Pillon und Jean-Daniel Schläpfer von der Domaine des Balisiers, die schon vor einem Jahr auf sich aufmerksam machten, als sie in einem offenen Brief an Bundesrat Delamuraz die schrankenlose Liberalisierung des Schweizer Weinbaus und Weinhandels forderten.

Die Laudatio hörte sich an, wie eben eine Laudatio für einen Unternehmer zu lauten hat. Von Innovation war darin die Rede, von besonderem Geschick beim Aufbau eines Unternehmens und von Risikobereitschaft bei der Führung. So weit, so gut – doch dann sprach Jean-Daniel Schläpfer in seiner Dankadresse von etwas, das stärker kratzte und juckte: von Ungehorsam. Er sagte: «Innovation ist nur möglich, wenn man die Spielregeln ändert; Pionier kann nur sein, wer sich über Widerstände wagt.»

Schläpfer meinte damit Insubordination, Auflehnung gegen verkrustete Strukturen, Subversivität gegenüber bürokratischer Selbstgefälligkeit und Unbeweglichkeit. Als promovierter Jurist wusste er wohl genau einzuschätzen, wie weit er dabei gehen durfte, um nicht gleich aus dem Verkehr gezogen zu werden. Und als Neo-Weinmacher erfuhr er gleich zu Beginn, vor zwölf Jahren, dass er mit staatsergebenem Rechtmässigkeitsglauben niemals etwas wirklich Eigenständiges und Einmaliges würde

schaffen können. Also ignorierte er einige der engherzigen Vorschriften, beispielsweise die Liste der gestatteten und empfohlenen Rebsorten, riss Chasselas-Stöcke aus und pflanzte in den geeigneten Parzellen Cabernet-Sauvignon und Cabernet franco. Mochten die kantonalen Autoritäten in Genf und die Weinfach-Koryphäen in Changins noch so sehr dagegen anwettern. Der Erfolg gab ihm recht; die Weine fliessen zum hübschen Preis um 20 Franken pro Flasche problemlos ab, 10 bis 15 Prozent sogar ins Ausland, wogegen sich der angeblich so erfolgreiche Schweizer Chasselas-Export in der Grössenordnung von einem Prozent der Produktion bewegt.

Was mich daran beeindruckt, ist weniger das Einsteigen für eine bestimmte Rebe – man kann sich ja wirklich fragen, ob internationale Modensorten wie Cabernet oder Chardonnay das Patentrezept sind, um dem Schweizer Rebbau aus seiner Stagnation beim Chasselas, Riesling x Sylvaner und Blauburgunder herauszuhelfen. Imponierender ist die Haltung dahinter: Eine Vision haben, daran glauben, sie gegen alle Widerstände verwirklichen und dabei nicht davor zurückschrecken, wenn nötig aufmüppig, störrisch und ungehorsam zu sein.

Wir bilden uns in der Schweiz unheimlich viel auf unseren wirtschaftlichen Liberalismus ein. Heilige Schauer schütteln derzeit Scharen von Zuhörern, wenn es von den EWR-Rednerkanzeln donnert, welche hehren Freiheitswerte wir gegen das böse Europa zu verteidigen haben. Ich mag nicht politisieren, sehe mir nur die Weinszene Schweiz an und messe sie an diesen Ansprüchen. Es sind recht kleine Freiheiten, die da unter der schützenden Schürze und der eindringenden Fürsorge von Mutter Helvetia gedeihen konnten. Sonst wäre nicht Subversivität nötig, um unternehmerisch frei zu handeln. Peter Osterwalder

Branco-Weiss-Unternehmerpreis

Innovative Weinproduzenten

Vor acht Jahren hat der Zürcher Branco Weiss den Unternehmerpreis ins Leben gerufen, eine Auszeichnung für die erfolgreiche Durchsetzung unternehmerischer Ideen. Der mit 50 000 Franken dotierte Preis geht dieses Jahr an zwei Genfer Winzer: Charles und Jean-Michel Novelle, «Domaine Le Grand Clos», Satigny, sowie Gérard Pillon und Jean-Daniel Schläpfer, «Domaine des Balisiers», Peney.

MARIANNE MING

Die «Domaine Le Grand Clos» wird seit drei Generationen von der Familie Novelle bewirtschaftet, aktiv auf dem Gut sind heute Vater Charles Novelle und Sohn Jean-Michel. Auf den rund sieben Hektaren umfassenden Rebbergen werden heute vorwiegend Pinot Noir, Gamay und Merlot, jedoch auch Spezialitäten wie Syrah, Muscat, Cabernet-Sauvignon, Gewürztraminer und Pinot Gris angebaut. Als einer der ersten Genfer Anbauer von Pinot Noir kommt Charles Novelle im Kanton eine eigenartige Pionierrolle zu. Der Jahresertrag auf «Le Grand Clos» liegt bei rund 40 000 Flaschen.

Die im Besitz von Gérard Pillon und Jean-Daniel Schläpfer stehende «Domaine des Balisiers» wurde von ihren Besitzern während der vergangenen zwölf Jahre mit einer Investitionssumme von über 6 Millionen Franken aufgebaut. Das Gut umfasst 18 Hektaren, angebaut wird vorwiegend Cabernet-Sauvignon, die Produktion liegt bei 120 000 bis 150 000 Flaschen jährlich. Schläpfer, ein gelernter Jurist, hat es nach jahrelangem Kämpfen geschafft, die in Genf geltenden Rechtsvorschriften zu durchbrechen und eine Bewilligung für den Anbau von Cabernet-Sauvignon-Trauben zu erwirken. Ein Beweis dafür, dass Innovation oft nur möglich ist, wenn man mit Mut und Durchhaltewertmögen die Spielregeln verändert.

Um qualitativ hochstehende Weine zu erhalten, werden auf beiden Domänen die Traubenerträge pro Quadratmeter Rebe möglichst tief gehalten. Sowohl auf «Des Balisiers» wie auf «Le Grand Clos» lagert man die aus roten Traubensorten hergestellten Weine während vier bis sechs Monaten in Eichenfässern ein, die nur einmal verwendet werden. Was spricht für diesen aufwendigen Einmaleinsatz? Die für die Reifung des Weines unerlässliche Sauerstoffzufuhr wird besser gewährleistet, der charakteristische Geschmack nach angetemtem Holz kommt besser zum Ausdruck. Auf die Frage, ob er sich zum Ziel gesetzt habe, einen «Schweizer Bordeaux» zu produzieren, lacht Jean-Daniel Schläpfer: «Sicher nicht. Wir produzieren einen Schweizer Cabernet, der sich durch seine ihm eigene Charakteristik auszeichnet.»

Obwohl die Weine der beiden Produzenten nicht billig sind – die Preise bewegen sich zwischen 9 und 20 Franken pro Flasche –, kennen die Genfer keine Absatzschwierigkeiten. «Nos vins méritent le prix», meint Jean-Michel Novelle selbstsicher. Vertrieben wird direkt, teils an private Kunden, teils an Gastronomieunternehmen der gehobenen Klasse. 10 bis 15 Prozent der Ernte werden exportiert, vorwiegend nach Singapur und Hongkong.

Anerkennung und Ansporn

Ob es sinnvoll sei, erfolgreiche Unternehmer zu prämiieren, antwortet Branco Weiss mit einem überzeugten Ja. Er versteht seinen Preis nicht bloss als Anerkennung für innovative Produkte und deren erfolgreiche Vermarktung, sondern auch als Zeichen des Ansporns für die Zukunft. «Der Sinn liegt in der zeitgerechten Auszeichnung der Unternehmer; er soll sie zur weiteren Entwicklung ihres Betriebes ermutigen, soll sie als nachahmenswerte Beispiele, als Leitfiguren in der Öffentlichkeit bekannt machen. Jede Gesellschaft braucht Leitfiguren – woran sollten wir uns sonst orientieren?»

Erfolgreicher Aussteiger des Jahres

«In der Gastronomie werden faule Eier gehütet»

Der Gault Millau '93 ernannte Herbert Huber zum erfolgreichen Aussteiger des Jahres. Ausgestiegen ist er mit seiner Frau als Wirt der Linde in Stans und hat den mit 15 Gault-Millau-Punkten dotierten Betrieb seinem Jungkuchenchef Beat Müller überlassen. Sieben Stimmen fehlten Herbert Huber zur Wahl des Zentralpräsidenten des Schweizerischen Wirtverbandes. Kein Grund zum Rückzug für ihn. Als professioneller Hotelier/Restaurateur macht er jetzt Beratung und Profianalysen für erfolgreiche Gastronomie.

MANUELA SAUTER

Herr Huber, nach der vierjährigen Amtszeit als Kantonalpräsident des Wirtverbandes in Nidwalden standen Ihre Chancen sehr gut für einen Wahlsieg zum Zentralpräsidenten. War Ihre Enttäuschung gross über Ihre knappe Niederlage?

Lassen Sie mich es so sagen: Ich spürte eine grosse Enttäuschung für den Verband, denn ich bin überzeugt, dass ich mit meiner berufsbezogenen Begeisterung und langjährigen Erfahrung viele starre Verbandsstrukturen mit praxisbezogenen Impulsen bereichert und den Mitgliedern eine Verbandsaktivität vermittelt hätte. Davon hätte jeder einzelne profitieren können. Und nicht zuletzt wollte ich alles daran setzen, eine Verbandsphilosophie des Miteinanders, nicht Gegeneinander zu initiieren.

Werdn Sie in der Amtszeit von Peter Staudemann, Zentralpräsident des SWV, nochmals kandidieren?

Jedem Präsidenten soll ein zeitlicher Spielraum gewährt werden, um sich in diesem Amt zu beweisen und seine politischen Fähigkeiten umzusetzen.

Sie beraten jetzt Gastronomen, die ihren Betrieben neuen Aufschwung geben müssen, damit sie den Anforderungen der Zukunft gewachsen sind. Also sind Sie eine Rettungs-Ambulanz vor dem Konkurs?

Wenn der Konkurs vor der Haustüre lauert, sind meine Dienste schon zu spät. Ich funktioniere eher als Rettungsbüro für den Betrieb. Ich berate Unternehmer, die selber spüren, dass eine Veränderung notwendig ist. Und es von Vorteil wäre, jemanden beizuziehen, der die notwendige Distanz zum Unternehmen hat. Ich untersuche einen Betrieb wie ein Doktor von innen nach aussen, und die menschliche Seite steht im Zentrum, im Gegensatz zu Consulting-Firmen, die ihren Schwerpunkt bei den Zahlen setzen.

Wie kommen Sie zu Ihren Kunden? Machen Sie Werbung für Ihre Beratertätigkeit?

Nein. Die Aufträge ergeben sich aus Kollegenkreisen. Zu meinen Kunden gehören die Drei Könige im Entlebuch, ein Staatsbetrieb und zum Beispiel der Schwane in Luzern, dessen Neuinszenierung als bretonische Crêperie viel Erfolg verspricht. Die preisgünstige Verpflegung soll einen Gegenpol zu den Hamburger-Schnellimbis-Ketten bilden und eine breite Gästeschar ansprechen.

Welche Dienstleistung umfasst Ihre Beratung?

Das beginnt mit der Diagnose des Ist-Zustands, umfasst Brainstormings mit allen Mitarbeitern, eventuell Personal-schulung, Analyse des Standort und dessen Umfeld. Ich gestalte auf Wunsch auch Speisekarten, betreue die gesamte Neukonzipierung und biete meinen Kunden die Dienste meiner Joint-Venture-Partner an: einen Innenarchitekten, der für Kosmetik im Betrieb sorgt und einen Unternehmensberater, der mit seinem Organisations-Know-how sowie PR/Marketingkonzepten den professionellen Aufwand ermöglicht.

Wenn Sie von einem Kunden mit einer Neukonzipierung beauftragt werden, hat dieser eine genaue Vorstellung für die Veränderung in seinem Betrieb?

Manchmal hat der Kunde eine Idee und weiss nicht recht, wie er sie realisieren kann. Aber meistens spürt er nur, dass er etwas verändern muss, ist aber gleichzeitig in seinem bestehenden Konzept festgefahren und es fällt ihm schwer, seine Situation objektiv zu beurteilen.



Herbert Huber, laut Gault Millau '93 der erfolgreiche Aussteiger des Jahres. Bild: htr

Glauben Sie, dass eine Trend-Gastronomie langfristig erfolgreich sein kann, ohne alle fünf Jahre das Konzept und den Wirt zu wechseln?

Ich denke, entweder ist man der Typ für die Trendgastronomie und lebt am Puls der Zeit, so ständig auf der Achse und immer obenauf. Die Kurzlebigkeit muss aber einkalkuliert werden. Kaufen Sie sich ein Kleidungsstück, das der letzte Schrei ist und das man bestimmt nur eine Saison trägt, dann muss es ja nicht gleich von Armani sein. Wenn man sich hingegen für ein ganz persönliches Lokal entscheidet, dann muss die Qualität langfristig stimmen.

Was zeigt der Trendbarometer im Gastgewerbe kurzzeitig an?

Exotische Küche, südländische Tischkultur mit einem Schuss Sinnlichkeit, aber auch vegetarische Gerichte sind im Kommen. Auch McDonald liegt im Trend. Diese Art von Fast-food-Unternehmen gehören für mich nicht mehr zur Gastronomie.

Um das sogenannte «Lüdelisterben» wird solidarisch getrauert, aber für die Gesundheitskrumpfung in der Gastronomie wird deutlich plädiert. Wie denken Sie darüber?

Ich plädiere seit Jahren für eine freie Marktwirtschaft auch in der Gastronomie. Die gewerbepolitischen und wirtschaftspolitischen Bedürfnisklauseln bewirken eine lethargische Vetterliwirtschaft. Weshalb können die Besten nicht uneingeschränkt ihren Erfolg geniessen und die anderen, die in diesem Konkurrenzkampf nicht bestehen können, sollen den Laden schliessen? Gibt es in einem Dorf zu viele Bäckereien, überleben die beiden besten, und die anderen haben das Nachsehen. Nur in der Gastronomie werden faule Eier sorgsam gehütet. Dazu ein Zitat von Arthur W. Mergel: «Beizer sterben, Beizen nicht.» In der Schweiz mit rund 7 Millionen Einwohnern und etwa 27 000 Gastronomiebetrieben kommt auf 260 Personen eine Lokalität! Ich bin für mehr Qualität statt Quantität.

Sie wollen Zeichen setzen mit einer neuen «Essensphilosophie», also weg vom Herkömmlichen, von festgefahrenen Traditionen. Wohin geht die Entwicklung?

Der Restaurateur muss unternehmerisch aufgeweckt werden. Das Ohr immer schön am Puls vom Markt, den Finger sorgsam in der Luft, um neue Strömungen ausfindig zu machen, und sich immer die Frage stellen: Bin ich noch im Markt, wie kann ich mich steigern, was macht die Konkurrenz? Ein Unternehmen muss in seiner entfalteten Vitalität leben, dann kommt es eigentlich nicht drauf an, ob man am Bahnhof Suppe und Brot verkauft oder in der Altstadt die Passanten mit herrlichen Kuchenstücken lockt. Gastronomie zu einem

niederen Preis, was nicht gleichbedeutend ist mit billig. Günstigere Rohprodukte mit Phantasie verarbeiten und verkaufen. Der Staat seinerseits muss die sinnlosen Auflagen neu überdenken, damit er die Teuerung nicht anhebt und die Efforts einer konkurrenzfähigen Schweizer Gastronomie nicht im Keim erstickt.

Herr Huber, haben Sie einen persönlichen Wunsch für die Zukunft des Schweizer Gastgewerbes?

Ich wünsche mir aus ganzem Herzen, dass endlich der Stellenwert der Wirtin ins Gesamtbild rückt. Von ihrer Doppel- und Dreifachbelastung spricht man selten, und «Mann» vergisst, dass viele Impulse, Kreativität, Phantasie von Frauen im Betrieb realisiert werden. Auch der männerorientierten Verbandspolitik wünsche ich einen Schritt vorwärts ins gleichberechtigte Zeitalter.

REKLAME

HOTEL- UND GASTROTEXTILIEN NACH MASS FÜR:

TISCH
BETT
BAD
KÜCHE

SCH EITLIN + BORNER
of Switzerland

Scheitlin + Borner AG
Leinenweberei · 3076 Worb
Telefon 031/8391151 · Fax 031/8395550

MIXED-PICKLES

Neue Fischabteilung

Das Loeb-Lebensmittelgeschäft beim Berner Bahnhof betreibt neu eine Fischabteilung. Fisch- und Meeresfrüchte zum Mitnehmen, vorbereitete Fischmenüs auf Bestellung und andere zahl-

reiche Spezialitäten aus Seen, Flüssen und Meeren bietet die Fischtheke an. Die Fischimport-Firma Fideco mit Hauptsitz in Murten stellt die Auswahl an Frischprodukten täglich neu zusammen. Auf Bestellung werden sogar die individuellsten Kundenwünsche erfüllt. Geschäftsführer *Muharem Musagic*, ein ausgebildeter Koch, stellt ganze Fischmenüs zusammen und unterbreitet den Kunden Vorschläge. *pd/r.*

Die beste Karte

In Lugano wurden im Rahmen der Tivinum, Mostra del vino von der Proviti, der Vereinigung zur Förderung des Tessiner Reb- und Weinbaus, Diplome «Alfieri del Vino Ticinese» an sechs Tessiner und drei Deutschschweizer Restaurants übergeben.

Die Gaststätten, welche an der Aktion der Proviti mitgemacht haben, wurden unter Berücksichtigung ihrer Auswahl an Tessiner Weinen verschiedener Produzenten, ihres Interesses sowie ihrer Kenntnisse, die sie bei der Zusammenstellung der Weinkarte bewiesen haben, ausgezeichnet.

Das Ehrendiplom und die Messing-Erinnerungsmedaille wurde an folgende

Restaurants verliehen: Restaurant des Hotels Palace in Gstaad BE, das Gasthaus Bären in Sattel SZ und das Restaurant Winzerhaus in Weiningen ZH. Im Tessin vereinigten das Ristorante Stazione da Agnese in Intragna und das Ristorante Deserto in Origgio die meisten Stimmen auf sich und wurde zu gleichen Teilen geehrt. Die anderen vier Preisträger sind das Motto del Gallo in Taverna, das Castelgrande in Bellinzona, das Ristorante Stazione in Bioggio und das Ristorante Il Roseto in Bissonne. *r.*

Wettbewerb der besten Servicelehrlinge

Zum sechsten Mal fand im November der Belvoir-Wettbewerb für die besten Servicelehrlinge der Schweiz statt. Er wurde diesmal im Grand Hotel Viktoria Jungfrau in Interlaken durchgeführt. Mit dabei waren 25 Kandidaten aus allen Kantonen der Schweiz.

Teilnahmeberechtigt an diesem Wettbewerb ist jeweils der Servicelehrling mit der besten Abschlussnote seines Lehrkantons. Mit dem Wettbewerb soll der Serviceberuf vermehrt ins Rampenlicht gerückt werden. Alle Kandidaten konnten das gute Ergebnis ihrer Lehr-

abschlussprüfung bestätigen und beweisen, dass sie über Serviceregeln, Küche, Wein, Material- und Verkaufskunde Bescheid wissen. Die höchsten Punktzahlen an diesem Wettbewerb erzielten:

1. Rang: Liem Ria, 2. Rang: Bertogg Ladina, 3. Rang: Lattmann Carmen, 4. Rang: Grand Michel, 5. Rang: Haas Liliane und Bischofberger Michaela. *r.*

Nicht nur Most im Thurgau

Nicht zu unrecht hat sich der Kanton Thurgau seinen Beinamen «Mostindien» eingehandelt. Allein dieses Jahr wird der Schweizer Markt von 65 000 Tonnen Tafelobst aus dem Thurgau befruchtet. – Im Schatten dieser gigantischen Produktion hat der Thurgauer Weinbau imagemässig keinen leichten Stand, obwohl jährlich rund 17 000 Hektoliter Wein produziert werden, der zwischen 75 und 80 Öchslegraden aufweist. Natürlich hat der Thurgauer Wein ganz andere Qualitäten als beispielsweise ein Walliser oder Herrschäftler, aber dank seines ehrbaren und eher gutmütigen Charakters genießt er vor allem in seinem Heimatkanton bis in die Spitzengastronomie einen hervorragenden Ruf. *SS*

FBMA-Seminar

Management der McDonald's Schweiz

Zum Abschluss der FBMA-Seminare für das Jahr 1992 hat die FBMA (Food and Beverage Management Association) Thomas Hübner von McDonald's Schweiz als Gastreferent eingeladen.

Themen sind: Allgemeine Organisation, Franchising, Personal-Management, Preispolitik und Einkauf.

Datum: 8. Dezember 1992 ab 15.15 bis 17.00 Uhr.

Wo: Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 7
8023 Zürich
Tel. (01) 21186 40

Anmeldungen sind bis zum 7. Dezember 1992 an Jürg Laichinger, Zellweg 85, 8035 Zürich, Tel. (01) 252 17 67, Fax (01) 720 98 83 zu richten.

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 Netze

Verlag/Édition
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, Telefax (022) 786 16 21.

JETZT LERNEN SIE
EINE GUTE ADRESSE KENNEN
FÜR GLAS, PORZELLAN UND BESTECK.

Es gibt jemanden, der über ein gut ausgestattetes Sortiment verfügt. Der schnell und zuverlässig liefert. Der auch für Dekorfragen immer ein offenes Ohr hat. Wir wissen alles über diesen Lieferanten und können ihn nur wärmstens empfehlen. Sein Name ist: RASTAL.

Na gut, ich bin Ihnen nicht böse, daß Sie sich selbst vorschlagen. Senden Sie mir bitte unverbindlich den kostenlosen Gastro-Katalog über Ihr Gläser-, Porzellan- und Besteck-Sortiment.

Firma

Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon

Fax: Den Coupon bitte ausfüllen, ausschneiden und einsenden an:
RASTAL Salm & Co., Abt. Gastronomie,
Pulvermühlstr. 81, 7001 Chur.
Oder faxen Sie uns. Unsere Nr. 081/24 42 13.

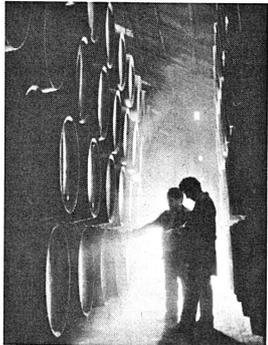
rastal

DAS GLAS. Und mehr.

Portwein

Portoregion von der Krise gezeichnet

In Portugals Douro-Region, der Heimat des Portweins, gärt es. Fehlplanungen in den letzten Jahren führten zu Überproduktion und sinkenden Preisen, und die Rezession in wichtigen Absatzmärkten brachte seit 1989 Exporteintrüben von 2 bis 3,5 Prozent pro Jahr. Der Dialog zwischen den Ständesorganisationen der Produzenten und der Exporteure ist abgebrochen, und es hagelt gegenseitige Vorwürfe. Die Winzer verzeichnen Einnahmehinbrüche von bis zu 50 Prozent. Die häufigsten Worte im Douro sind zurzeit **Krise** und **Ruin**; bereits soll es **Selbstmorde** aus Verzweiflung gegeben haben.



Lichtblicke sind in Portugals Portweinregion nicht in Sicht. *Bild: Htr*

SUSANNE RINDLISBACHER, LISSABON

Die Douro-Region, das älteste, schon seit 1756 gesetzlich geschützte Weinanbaugebiet der Welt, produziert fast nur Trauben und ist deshalb besonders krisenanfällig. Es beginnt etwa 100 km östlich von Porto und reicht bis zur spanischen Grenze. Seine 250 000 ha Rebhänge geben mehr als 30 000 Winzern Arbeit. 85 Prozent der Produktion werden exportiert. Nach einem wahrhaftigen Wachstumstau in den 80er Jahren, in denen niemand die sich abzeichnenden Fehlalkulationen zur Kenntnis nehmen wollte, sind die Weinbauern jetzt jäh aufgewacht. Im Sommer gab es Grossdemonstrationen, und im November wollen sie mit 100 Camions nach Lissabon fahren.

Bisher hatten die Produzenten, von denen die meisten weniger als 5 ha bearbeiten, den Feind in den multinationalen Exportfirmen gesehen. Heute sind sich alle Beteiligten einig, dass die Casa do Douro (CD), die Kammer, welche die Interessen der Winzer vertritt, schlecht

gewirtschaftet hat. Die CD kaufte den Produzenten seit 1986 wesentlich mehr Wein zu garantierten Preisen ab als die Quoten, die das staatliche Portweininstitut (IVP) jedes Jahr für die Produktion festlegt, so dass der Sektor jetzt mit rund 100 000 Fass (550 000 hl) Überschüssen im Wert von 120 bis 140 Mio Franken zu kämpfen hat. Dazu ist die finanzielle Lage der CD so schlecht, dass sie in diesem Jahr erstmals keine Minimalpreise garantieren konnte. Die Bauern, die sich bisher nicht um Marktmechanismen zu kümmern brauchten, müssen jetzt direkt an die Exporteure verkaufen, die angesichts der vollen Lager äusserst tiefe Preise bezahlen. Die Winzer fühlen sich von der CD hinter Licht geführt und verlangen den Rücktritt ihrer Direktion.

Drastische Kürzung

Als einzige mögliche Lösung für den krankelnden Sektor sah das IVP vor der diesjährigen Ernte eine drastische Kürzung der Mostmenge, die zur Portwein-

produktion freigegeben wurde. Waren es im Rekordjahr 1989 noch 145 000 und 1991 immerhin noch 110 000 Fass gewesen, autorisierte das IVP für diese Ernte nur noch deren 85 000. Der Kuchen wurde so für alle kleiner. Dazu kommt, dass im letzten Jahrzehnt euphorisch alte Reben für die Portweinproduktion legalisiert und zusätzliche 2500 ha neue Stöcke gepflanzt wurden. Was über die Quote für die Veredelung zu Port hinausgeht, können die Bauern zwar als Tafelwein verkaufen, doch zu einem viel geringeren Preis: Ein Fass Portwein bringt zwischen 1200 und 1300 Franken, Wein nur etwa ein Drittel davon.

Dynamisches Marketing

Bei einem Besuch in der Region mahnte *Herman Vierstjer*, der Generalsekretär des EG-Kommissars für Landwirtschaft, die Weinbauern müssten einen etwa 25prozentigen Produktionsabbau ins Auge fassen. Es dürfe nicht angehen, dass weiterhin 75 Prozent der EG-Mittel für die Landwirtschaft als Exportsubventionen verbraucht würden. «Portugal muss beim Marketing dynamischer werden, denn der europäische Konsument wird immer kritischer, interessiert sich immer mehr für die Verpackung und möchte beim Kauf mehr Informationen über das Produkt», sagte er. Genau das ist auch das Ziel der Portweinsporteur und – wenn nicht gerade ein Wahljahr ist – auch der portugiesischen Regierung. Beide wollen die Werbung im Ausland verstärken und Portwein künftig wieder als exklusives Qualitätsprodukt anpreisen. Als eine Massnahme zur Qualitätsverbesserung wurden die Quoten für die Portweinproduktion ab diesem Jahr nicht mehr pro tausend Rebstöcke vergeben, sondern pro Hektar. Mehr Qualität als Quantität heisst die Lösung, die den Winzern im Douro schwer schmackhaft zu machen ist – insbesondere in der gegenwärtigen Krisensituation. □

Beaujolais Nouveau

Zwischen Bangen und Hoffen auf gute Umsätze

Seit dem 19. November fliesst der Beaujolais Nouveau wieder in Strömen. Kein herber Tropfen, wie in den vergangenen Jahren, sondern (sanft und seidend) ist der junge 92er.

Rund 60 Millionen Flaschen (500 000 Hektoliter) sollen bis zum Ende des Jahres ausgeliefert werden, und trotz der Gatt-Verhandlungen hoffen die Verantwortlichen der Union Interprofessionnelle du Beaujolais den Absatz noch einmal um 10 000 Flaschen zu erhöhen. Dabei setzen sie vor allem auf den französischen Markt, denn im Ausland ver-

liert der Beaujolais Nouveau allmählich an Reiz.

Zwar werden in Deutschland noch rund 70 000 Flaschen abgesetzt und auch in der Schweiz, in Holland, in Belgien und in Grossbritannien dürften erneut zwischen 20 000 und 30 000 Flaschen weggehen, hingegen ist der japanische Markt endgültig zusammengebrochen. Schon in den vergangenen zwei Jahren hatten die Beaujolais-Winzer im Land der aufgehenden Sonne mit rückläufigen Zahlen zu kämpfen und müssen nun erneut eine Absatzhalbierung gegenüber 1991 hinnehmen. Die Preise

werden zwar sinken, aber dennoch hat der grösste japanische Weinimporteur heuer 40 Prozent weniger Beaujolais Nouveau bestellt als im Vorjahr. Der Absatz in den USA hängt vom Ausgang der Gatt-Verhandlungen ab und davon, ob die USA ihre Drohung wahr machen, die französischen Weine mit 200 Prozent zu besteuern.

Doch ganz allgemein klingt die Beaujolais-Nouveau-Welle etwas ab. Zu hohe Preise bei sinkender Qualität veranlassen auch viele europäische Weintrinker, dem französischen Brauch vom neuen Wein den Rücken zu kehren. *HS*

Prodega CC Biel

FCKW-freies Kältesystem und mehr Platz

Basierend auf dem seit 1990 in Rotkreuz eingeführten neuen kundentfreundlichen Verkaufskonzept, wurde die Umbauplanung für das Cash + Carry in Biel an die Hand genommen. Am 16. November dieses Jahres wurde es nach einjähriger Umbauarbeit neu eröffnet. Dadurch konnte die Verkaufsfläche um 15 Prozent vergrössert werden. Weiter wurden die Kühlräume mit einem FCKW-freien Kältesystem entwickelt.

Das Warensortiment wurde deutlich erweitert, weil die Verkaufsfläche neu von 3700 Quadratmeter auf nun 3100 Quadratmeter vergrössert werden konnte. Dadurch kann vor allem das Angebot nach körper- und umweltverträglichen Artikeln breiter angeboten werden. Bei den betriebsnotwendigen Non-food-Artikeln wurde auf die Bedürfnisse der Gastroprofis geschaut, um damit auch in diesem Bereich ein Partner zu sein. Die Kühlung der Produkte wird nun mit einem FCKW-freien Kältesystem vorgenommen. Die Plus- sowie Minuskühlung werden mit dem Kältemittel R-22 betrieben, wobei die Tiefkühlanlage mit einer Kaltgasabteilung und ener-

getisch optimalen Zweistufigkeit ausgerüstet ist. Durch den Umbau konnte der Platz der Frischproduktabteilung (Metzgerei, Molkerei und Früchte + Gemüse) um 60 Prozent vergrössert werden. Die Früchte- und Gemüseabteilung wird um satte 177 Prozent grösser angeboten.

Ökologische Bauweise

Die Prodega strebte an, grosses Gewicht auf die Faktoren «Ökologie» und «Ökonomie» zu legen. Eine mit der Lüftung verbundene Heizung, die 100prozentig über eine Wärmerückgewinnungsanlage durch die Abwärme der gewerblichen Kühlung gespeist wird, erwärmt die Verkaufsräume zu 60 Prozent im Winter. Ein Beleuchtungskonzept mit elektronischen Vorschaltgeräten und Energiesparlampen bringen 10 Prozent mehr Lichtausbeute und eine Stromsparung von bis zu 20 Prozent.

Freundlich werden die Gäste begrüsst. Schon die helle Einstellhalle mit den direkten Liften zu den Verkaufsräumen bieten einen freundlichen Empfang. Weiter freuen kann sich der Kunde an den verschiedenen Degustationen an den vorhandenen Plätzen, bei denen neue Produkte zum Kennenlernen vorgestellt werden. *RP*

Etikettenwettbewerb

Weinkultur

Die Zürcherin Liloush von Arx gewinnt den erstmals ausgeschriebenen gesamtschweizerischen Projektwettbewerb für Weinetikettengestaltung **Trophée St-Jacques 1992/93**. Das Projekt «X» wurde von der fünfköpfigen Jury einstimmig ausgewählt.

Der mit 10 000 Franken dotierte Preis wurde am letzten Samstag in Luzern vergeben. Über 150 Grafikerinnen und Grafiker aus der ganzen Schweiz nahmen mit 190 Arbeiten an diesem Etikettenwettbewerb teil. Aufgabe war es, für die Jahrgänge 1991 und 1992 eines Pinot Noir du Valais, Cuvée du Trophée, zwei Etiketten zu gestalten. Während der Jurierung waren weder Projektname noch Künstlername zugänglich.

Ausdruck der Schwarzen Kunst

Mit der 32jährigen Siegerin *Liloush von Arx* erhält eine eigenwillige, kreative Vertreterin der Typographie den Siegespreis. Die zurückhaltende, klassische, ausgewogene Darstellung greift auf die alten Merkmale der Schwarzen Kunst zurück. Die gelernte Schriftsetzerin und Typographin lässt mit einem kleinen künstlerischen Element dezent, aber klar spürbar den Gedanken an einen Pinot Noir besonderer Klasse hervortreten. Der Pinot Noir du Valais, Cuvée du Trophée 1991, hat einen ausgeprägt reichhaltigen Charakter, leicht herb mit einem intensiven, fruchtigen Bouquet.

In einem ersten Anflug hält der Wein vielleicht nicht ganz das, was die gestalterisch perfekte Umsetzung der Etikette verspricht. Die Hauptkriterien der Jury lagen aber verständlicherweise bei den gestalterischen Elementen. Jury-Präsident *Ernst Hiestand* würdigte in seiner Begründung die Siegerin, deren Werke von hohem künstlerischem, gestalterischem Verständnis und einer engen Verbundenheit zur Weinkultur zeugen würden. Die Etikette stelle das Produkt sehr edel, elegant, klassisch und wertvoll dar und löse das Produkteversprechen in adäquater Form ein. Liloush von Arx, die selber Weinetiketten sammelt, bezeichnete die Weinkultur als eine sinnliche Kultur.

Öffentliche Ausstellung in Luzern

Laut *Jakob Schuler jr.*, Jurymitglied und Wettbewerbsinitiator, soll diese Trophée St-Jacques de l'Étiquette zur künstlerischen Gestaltung von Weinetiketten in der Schweiz beitragen und junge Talente der grafischen Branche fördern. Die St. Jakobskellerei Schuler-Weine Schwyz und Luzern organisierte diesen Wettbewerb in Zusammenarbeit mit den beiden schweizerischen Gestaltungsverbänden SVG und ASG.

Die 40 bestplatzierten Werke sind noch bis zum 7. November in der Galerie Kesselturn in Luzern zu sehen. Einzelne weitere Etiketten sollen, so Jakob Schuler jr., in Absprache mit Künstlern für andere Weine verwendet werden. *VY*

prodega CASH+CARRY

Gültig vom 27. 11. bis 3. 12. 1992

Schweins-Schulterbraten

per Kilo

9.90

Schweins-Ragout la

geschnitten

Beutel ca. 1300 g VAC

per Kilo

7.90

Chalet

Rechteck-Portionen

4 Sorten
125x18 g
per Portion zu 18 g

2.90

St. Paulin Suisse

nature, vollfett
1/4 oder 1/2-Laib VAC

per Kilo

9.80

Knorr Bouillon Hotel

Kessel 8 Kilo
per Kilo

16.83

Nestea Apfelpunsch

50x2 dl
per Beutel

4.46

Freixenet

Negro Seco
Flasche 75 cl

10.95

+Wust

Palmolive

Bidon 10 Kilo

31.90

Prodega CC in:

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

Zürcher Hotel St. Gotthard

Von lila Seiegeln bis zu norwegischen Austern

Seit *Hotelier Ernst Manz* am 1. Mai 1930 im *Zürcher Hotel Schweizerhof* die erste Austernbar der Limmatstadt eröffnete, wird an der Bahnhofstrasse stets der neuste Austerntrend serviert. Beim kürzlich durchgeführten Austerntreffen gab's neben Klassikern wie bretonischen Belons und Fines de Claires irische Rossmores, englische Dorsets und norwegische Edules zu kosten.

Shirley Line, britische «Oyster Lady» mit dem amtierenden europäischen Meister im Austernöffnen im Schlepptau (dem im Londoner Seafood-Restaurant *Wheeler's* of St. James's wirkenden *Thailänder Arkem Changvangsins*), lobte *Caspar Manz* als profundesten Austerntreuer des Kontinents – immer bereit, seinen Gästen in Sachen Seafood das Beste und Neueste aufzutischen. Er sei es auch gewesen, der die seit zwei Jahren erneut in der Bucht von Poole (bei Bournemouth) gezielten Austern auf den international besser vermarkteten Namen «Dorset Oyster» getauft habe: 100 000 Stück davon will *Manager David Davies* diese Saison in der Schweiz verkaufen.

Zum ersten Mal mit seinen schmackhaften Seiegeln (Oursins) und wunderbaren üppigen Jakobsmuscheln in der Schweiz war hingegen *Lars Amundsen* von der SSA Seafood Oslo. Seine Hauptkunden, vor allem für Seiegel, seien die Japaner; seit letztem Jahr beliebere er (auch mit *Coquilles St-Jacques*) etwa zwanzig französische Restaurants. Und weil seine Kunden auch Austern verlangen, habe er vor einem halben Jahr mit dem Farming begonnen – die im St. Gotthard nun erstmals servierten norwegischen Edules seien eine Weltpremiere!

Von «Royals» bis «Buttons»

David Hugh Jones züchtet in der Nähe der südfranzösischen Stadt *Cork* die irischen Rossmores in 22 Meerwasserbecken. Die «Rossmore beds» sollen die grösste Produktion einheimischer Austern der Welt darstellen. Angeboten werden die aussergewöhnlich fetten und geschmackvollen Austern in neun Gradierungen, von «Royals» bis «Buttons». Ebenfalls aus Rossmore kommen die vor allem in Australien beliebten «Rock (oder Pacific) Oysters», fette Muscheln, Palourdes und – von der wilden irischen Westküste – violette Seiegel. *EM*

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: _____

Hotel-Fernkurs

Sie lernen zu Hause, in der Freizeit, wann
es Ihnen gerade passt. Sie halten engen
Kontakt mit Praktikern aus der Hotel-
branche, die Ihnen in jeder Beziehung ra-
ten und helfen. Und Sie machen zum
Schluss eine Prüfung an unserer Fach-
schule in Zürich.

Tun Sie etwas für den Erfolg im Beruf.
Unternehmen Sie etwas, um mehr zu
wissen, mehr zu können, mehr zu leisten.
Wenn Sie uns den nachstehenden Bon-
senden, dann informieren wir Sie gratis
über das Kursprogramm.

Institut Mössinger AG, Räfelstrasse 11,
8045 Zürich, Tel. (01) 463 53 91

Kostenlose Information erbeten für neuen
Hotel-Fachkurs:

Name _____

Alter _____ 6244

Strasse _____

Ort _____

Hotelfachschule

Unsere Stärke

Das **Lehrsystem** (im Direkt- oder
Fernunterricht) und das exklusive
Lernsystem (aktives Lernen)

Damit erreichen Sie in kurzer
Zeit Fachkompetenz (auch in Einzel-
fächern), wofür sonst Jahre
vergehen. Das ist echter Fortschritt.

STEIGER SCHULE

Zähringerstrasse 51 (am Central)
3. Min. vom Hauptbahnhof
8001 Zürich 01/262 2000 ☎

**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.

**Internationale Sprachschulen
Agentur Metznerbauer & 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!

SPRACHAUSBILDUNG

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

ENGLAND * USA * AUSTRALIEN
FRANKREICH * ITALIEN

Dokumentation/Beratung: Annermarie Frischknecht
Tel. (01) 926 39 58, Isenacher 13, 8712 St. Gallen
42661/223492

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

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

15. Februar bis 26. März 1993
13. April bis 21. Mai 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#

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 Diplommkurse (First,
Proficiency usw.)
- Schweizer Betreuung an Ort.

Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen gerne

St. Mark's International College
André Gobat
6390 Engelberg
Tel. (041) 94 30 13, Fax (041) 94 43 28
41478/32845

BERLITZ

FERNSTUDIUM

Sie lernen orts- und zeitunabhängig mit unserem weltweit
millionenfach bewährten Material.

Wir betreuen Sie während des Programms. Individuell und persönlich.

Grundlagenprogramme in 5 Fremdsprachen:
Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Deutsch

Massgeschneiderte berufliche Weiterbildung in Englisch:

- für den Sekretariatsbereich:
 - English for the Office
 - English for the Secretary
 - English for the Executive Secretary
- für die internationale Geschäftswelt:
 - English for Banking
 - Advanced English for Banking
 - English for Business (LCCI)
 - für den medizinischen Bereich:
 - English for Medicine
- für den technischen Bereich:
 - Technical English

Berlitz – der Welt kompetentester Sprachtrainer seit 1878

Fordern Sie ausführliche Kursinformationen an bei:
BERLITZ FERNSTUDIUM, Steinentorstrasse 45, 4051 Basel
Tel. (061) 281 62 00, Fax (061) 281 62 06

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen

14 Sprachen
in 22 Ländern:
Intensiv-Training
für Erwachsene
Sprachferien
für Schüler
Zur High-School
in die USA



Gratis-
Farb-
Kataloge
**Dr. Steinfels
Sprachreisen**
Dufourstr. 31, Pl. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

Französischkurse in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder
Hotel.

Deutschsprachige Auskunft und
Freiopsispekt:
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

DIVERS

Zu verkaufen neuwertige

**Tische
und
Stühle**

für Restaurationsbetrieb (abholbereit).
Telefon (063) 43 16 85
O 51488/199176

Von Privat zu verkaufen

1 Hochlehner-Sofa

3plätzig, Bezug De-Sede-Leder Select
2473 cocos, 296x97x83 cm

Hochlehner-Fauteuil

Bezug De-Sede-Leder Select 2473 cocos,
118x97x83 cm
Geeignet für Empfangs- oder Hotelhalle.
Sehr guter Zustand. Neuwert Fr. 11000.-.
Verkaufspreis Fr. 5000.-.

Telefon (061) 312 07 83 (ab 17 Uhr)
P 51484/44300

WIR VERSCHENKEN!!!

Vendomat-Ausschanksystem.
Fragen Sie uns warum!
Telefon (041) 528 528
51059/350737

Valentine
Friteusen Wärmeschränke
Tellerwärmer Tischfriteusen
H.-R. Bertschi 01 381 20 08
Valentine
Deutsche
Schweiz
Seit 1952 immer
prompt und zuverlässig

Über 20 Jahre Blausiegel Präservativ-Automaten

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

**Inserieren
bringt Erfolg!**

Garantiert

wirksame, wissenschaftliche
Schädlingsbekämpfung
seit 60 Jahren



Rentokil

in über 40 Ländern, weltweit

ZH 01 750 25 50
BS 061 301 77 11
BE 031 32 01 40
FR 037 23 27 23
TI/GR 092 25 26 18
SO 062 61 44 01
VD 021 617 77 67
GE 022 755 49 55

Schweizer Lebensmittelindustrie sagt «ja» zum EWR

Lebensmitteleinkauf für die schweizerische Hotellerie im EWR

Die wirtschaftliche Umwelt, auf die sich die schweizerische Hotellerie einstellen muss, befindet sich in einem immer rascheren Wandel. Prognosen werden so immer schwieriger. Was heute als sicher und beständig gilt, erweist sich morgen als überholt und falsch. Sicher ist einzig, dass die schweizerische Hotellerie die zukünftigen Entwicklungschancen nur wahrnehmen kann, wenn sie sich flexibel, kreativ und anpassungsfähig an die sich ändernden Rahmenbedingungen anpasst und alle Möglichkeiten nutzt, ihren Gästen ein erstklassiges Angebot zu bieten.

BERNHARD HODLER*



Hotelliers und Wirte beziehen einen grossen Teil der Zutaten für die in ihren Küchen zubereiteten Speisen über den schweizerischen Lebensmittelhandel. Ein beträchtlicher Teil der Lebensmittel

stammt aus der Schweiz (z. B. Milchprodukte, Fleisch, Früchte, Gemüse, Kartoffeln aber auch verschiedene verarbeitete Produkte, wie Tiefkühlprodukte, Dessertspezialitäten usw.). Das Gastgewerbe ist damit ein wichtiger Kunde und Partner der schweizerischen Nahrungsmittelindustrie und auch der schweizerischen Landwirtschaft. Mit ihrer erstklassigen Küche, der sorgfältigen Zubereitung und Präsentation der angelieferten Speisen ist sie Aushängeschild und Werbeträger für die schweizerische Lebensmittelproduktion.

Am 6. Dezember dieses Jahres stimmt die Schweiz über den Beitritt zum europäischen Wirtschaftsraum (EWR) ab. Ab dem 1. Januar 1993 wird Europa mit oder ohne die Schweiz ein einheitliches Wirtschaftsgebiet ohne Zolllinien darstellen. In der ganzen Welt bilden sich heute Freihandelszonen, so zum Beispiel in Amerika, Südostasien usw. In Genf verhandeln Delegationen aus allen Ländern über den weltweiten Abbau der Handelsbarrieren im Rahmen des GATT-Abkommens. In welcher Weise würde ein Beitritt zum EWR oder auch ein Abschluss der GATT-Verhandlungen das Lebensmittelangebot für das Gastgewerbe in der Schweiz beeinflussen. Werden die Preise steigen oder sinken? Wird das Angebot ärmer oder reichhaltiger sein? Kann der Qualitätsstandard bewahrt werden? Wird der Lebensmittelhandel vermehrt importierte Produkte anbieten oder stehen weiterhin inländische Nahrungsmittel im Vordergrund?

Welche Veränderungen kommen?

Ein Beitritt der Schweiz zum EWR bringt diesbezüglich kaum dramatische Veränderungen, nachdem die Landwirt-



Werden die Preise für Lebensmittel mit dem EWR billiger?

Bild Ex-Press

schaft aus dem Geltungsbereich des EWR-Abkommens weitgehend ausgeklammert ist. Im EWR ist es mit andern Worten möglich, die bisherige eigenständige schweizerische Agrarpolitik weiterzuführen. Das im internationalen Vergleich sehr hohe Preisniveau der schweizerischen Landwirtschaftsprodukte wird deshalb wohl in den nächsten Jahren weitgehend bestehen bleiben. Im Rahmen einer Neuorientierung der Landwirtschaftspolitik bemüht sich der Bundesrat zwar, die Agrarpreise mittelfristig marktfähiger zu gestalten, das bäuerliche Einkommen soll in Zukunft nicht mehr allein über die Produzentenpreise, sondern teilweise auch über produktionsunabhängige Direktzahlungen realisiert werden.

Mit der entsprechenden Anpassung des Landwirtschaftsgesetzes wird ein Grundstein gelegt, längerfristig die Preise für Agrarprodukte zu senken. In Anbetracht der Finanzlage des Bundes stehen dafür jedoch nur sehr beschränkt finanzielle Mittel zur Verfügung. Es ist deshalb in absehbarer Zeit kaum möglich, die Preise der Agrarprodukte auf diesem Weg nachhaltig zu beeinflussen. Wenn es gelingt, ein weiteres Ansteigen der Preise für landwirtschaftliche Rohprodukte zu verhindern, sind die Möglichkeiten dieser Massnahmen wohl bereits ausgeschöpft.

Die bestehenden staatlichen Marktordnungen für Milch und Milchprodukte, Fleisch, Kartoffeln, das Dreiphasensystem bei Früchten und Gemüse usw. werden durch den EWR nicht abgeschafft und bleiben weiterhin in Kraft. Ein gleiches gilt auch für die staatlich festgelegten Übernahmepreise.

Im Hinblick auf eine längerfristige Anpassung unserer Landwirtschaft an europafähige Verhältnisse wird der Bundesrat aber bäuerliche Preisbegehren mit Sicherheit in Zukunft kritischer beurteilen als noch vor wenigen Jahren.

Verarbeitete Landwirtschaftsprodukte in Form von Tiefkühlprodukten, Konserven, Backwaren, Schokolade, Speiseeis, Suppen usw. geniessen in der Regel einen weniger vollständigen Grenzschutz als die landwirtschaftlichen Rohstoffe selbst. Einige Produkte unserer Nahrungsmittelindustrie stellen wichtige Exportartikel unseres Landes dar. Die hohen Rohstoffkosten in der Schweiz würden jedoch eine Ausfuhr oft unvermöglighen und zudem könnten auch die Inlandmärkte ohne einen gewissen Zoltschutz gegen billigere ausländische Konkurrenzprodukte nicht gehalten werden. Die Schweiz versucht, dieses Problem mit dem sogenannten «Schoggi-Gesetz» zu lösen, indem beim Grenzübergang gewisser Verarbeitungsprodukte die Rohstoffpreisdifferenz zwischen der Schweiz und dem Ausland je nachdem durch Abschöpfungen oder Beiträge ausgeglichen wird. Die schweizerische Lebensmittelindustrie soll so auf den Export, wie auch auf den Inlandmärkten (gleichlange Spiesse) erhalten wie die ausländische Konkurrenz. Auch dieses Ausgleichssystem wird durch den EWR nicht ausser Kraft gesetzt. Es wird im sogenannten Protokoll Nr. 3 zum EWR weiter festgeschrieben und sogar noch erweitert und verfeinert.

Verbesserte Exportchancen

Die schweizerische Nahrungsmittelindustrie sagt klar ja zum EWR. Ein Mitmachen der Schweiz beim europä-

ischen Wirtschaftsraum verbessert die Exportchancen unserer Nahrungsmittelindustrie, nachdem er weiterhin den Rohstoffpreisausgleich ermöglicht, zahlreiche Diskriminierungen und Handelshemmnisse beseitigt, aber andererseits ein Fortführen unserer schweizerischen Landwirtschaftspolitik erlaubt und die entsprechenden Binnenmärkte schützt.

Es wäre aber trotzdem falsch zu glauben, die aktuellen Marktverhältnisse und das hohe Preisniveau auf den schweizerischen Lebensmittelmärkten seien durch das EWR-Verhandlungsergebnis, welches die schweizerischen Unterhändler erzielten, unabänderlich auf lange Zeit hinaus zementiert. Europa wird seine Schatten voraus. Die Wirtschaft allgemein, aber auch der Handel mit verarbeiteten Lebensmitteln und Landwirtschaftsprodukten im besonderen haben sich verändert. Die schweizerischen Einkäufer und Verkäufer haben in den letzten Jahren gelernt, die internationalen Märkte zu beobachten und über die Grenzen unseres Landes hinaus Preisvergleiche anzustellen und günstige Einkaufsmöglichkeiten zu nutzen. Überall dort wo es die gesetzliche Regelung ermöglicht, schaffen sich die Marktgesetze Raum und verschärfen sich dadurch der Konkurrenz- und Preisdruck. Im Hinblick auf die europäische Integration und vor allem auch gestützt auf ein Stillhalteabkommen im Rahmen der GATT-Verhandlungen wurde der Zoltschutz für unsere Produkte seit Jahren nominal nicht mehr angepasst. In Anbetracht der in dieser Zeit entstandenen Teuerung hat sich dieser Schutz damit real stark verringert, Importe werden so erleichtert, zum Beispiel bei Tief-

kühlgemüse usw. In diesen Segmenten mit reduziertem, heute nicht mehr ausreichendem Importschutz herrscht ein massiver Preiskampf um den schweizerischen Markt. Wenn die GATT-Verhandlungen zu einer weiteren Liberalisierung der Agrarmärkte führen, wird sich dieser Preiskampf längerfristig noch verstärken und auch weitere landwirtschaftliche Produktgruppen miteinbeziehen.

Branntweine werden billiger

Ein Beitritt zum EWR führt aber in einer Produktgruppe sehr rasch und direkt zu deutlichen Preisanpassungen. Es betrifft dies die importierten gebrannten Wasser. Diese werden an der Grenze nicht mehr stärker mit Alkoholabgaben belastet werden dürfen, als die inländischen Produkte. Entsprechend würden die Preise für Whisky oder französischen Cognac usw. eine deutliche Senkung erfahren. Auf der anderen Seite bleibt das Bewirtschaftungssystem beim Wein weitgehend unverändert in Kraft.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass die Schweiz im EWR ihre eigenständige Landwirtschaftspolitik behalten könnte. Dies bedeutet, dass auch die in diesem Bereich bestehenden Marktordnungen in Kraft bleiben. Entsprechend würde auch das hohe Preisniveau zumindest teilweise weiterhin bestehen bleiben. Die Preisentwicklung wird aber bereits jetzt gebremst, indem sich alle Parteien bemühen, unser Agrarpreisniveau europafähiger zu gestalten. Die Hotellerie dürfte also bereits im nächsten Jahr bei verschiedenen Angeboten von teilweise günstigeren Preisen profitieren können. Bester heute verliert due der Zoltschutz für verschiedene Produktgruppen im Bereich der Lebensmittelversorgung an Wirksamkeit. Es entsteht dadurch ein verschärfter Konkurrenzdruck, der sich in Preissenkungen auswirken kann.

Solange jedoch die Schweiz nicht Vollmitglied der EG wird, oder aber die GATT-Verhandlungen zu einer weitgreifenden Liberalisierung des Agrarhandels auch für die Schweiz führen, werden die Lebensmittelpreise in der Schweiz ihr eigenständiges, tendenziell hohes Niveau beibehalten und sich nicht vollständig an die umliegenden Märkte anpassen. Die internationale Entwicklung kann und wird jedoch vor unserem Land nicht Halt machen. Die Schweiz muss sich diesen neuen Herausforderungen stellen und alles unternehmen, um international marktfähig zu bleiben und den Anschluss an die Weltwirtschaft nicht zu verlieren, ohne dabei die schweizerische Landwirtschaft durch zu kurze Anpassungsfristen zu opfern. Der EWR ist dafür nach Auffassung der schweizerischen Lebensmittelindustrie ein vernünftiger Weg. Für die Hotellerie bietet er im Bereich des Lebensmitteleinkaufes weiterhin stabile Verhältnisse, mit einem allerdings noch recht hohen Preisniveau, das sich bei verschiedenen Produkten nach unten zu bewegen beginnt wird. Die Lebensmittelindustrie und die schweizerische Landwirtschaft sind andererseits weiterhin ein Garant für die hohe Qualität der von ihnen angelieferten Produkte. □

Zerzener Hotelier Fritz Patscheider

Natura-Beef aus eigener Produktion

Aus seinem Hobby eine Tugend gemacht hat der Zerzener Hotelier Fritz Patscheider. Er verwöhnt die Gäste seiner beiden Hotels «Bär und Post» in Zernez und «Stelvio» in Sta. Maria mit Natura-Beef aus eigener Produktion.

Das Zerzener Natura-Beef ist zart wie Kalbfleisch und kräftig wie Rindfleisch. Es stammt von jungen Rindern, die während zirka 300 Tagen von der Mutterkuh gesäugt werden und neben der Milch nur noch Gras oder Heu als Nahrung aufnehmen. «Bei mir gibt es kein zugekauftes Kraftfutter», versichert Fritz Patscheider. «So dauert es zwar etwas länger, bis die Tiere ihr Schlachtgewicht von rund 300 kg erreicht haben, aber das spielt für mich keine Rolle.

Auf 25 Hektaren eigenem Weideland Wiesland finden 16 Kühe und ihre Kälber sowie ein Stier, der das ganze Jahr

über bei der Herde ist, ausreichend Futter. Vom Juni bis September sind die Tiere auf der Alp, vorher und nachher auf der Vorweide. Den Winter verbringen sie in «Pauraria Chasout» in einem Stall, «den ich ohne Subventionen gebaut habe», so der Hotelier. Die meisten Kälber kommen im November oder Dezember zur Welt. Wenn sie im nächsten Jahr von der Alp zurück ins Tal kommen, haben sie ihr Idealgewicht erreicht. Infolge einer freien Lebensweise und einer natürlichen Ernährung ist das Fleisch dieser Tiere von bester Qualität und etwas ganz Besonderes – eben Natura-Beef.

Der überwiegende Teil dieser Spezialität landet in der Küche des Hotels «Bär und Post» in Zernez und des Hotels «Stelvio» in Sta. Maria im Müntertal, die im Besitz von Fritz und Christa Patscheider sind. «Dieses würzige und zarte Fleisch wird von unseren Gästen immer

mehr geschätzt», weiss Fritz Patscheider. Regelmässiger Abnehmer von Zerzener Natura-Beef ist aber auch das «Palace-Hotel» in St. Moritz, wo man die Qualität dieses Naturproduktes zu schätzen weiss.

Für Fritz Patscheider ist sein Hobby eine sinnvolle und schöne Kombination zwischen Hotellerie und Landwirtschaft. Der Arbeitsaufwand dafür sei zwar enorm, «aber er sei es im Wert, denn die Beziehung zur Natur sei für ihn sehr wichtig. In der Muttertierhaltung auf eigenem Grund und Boden sieht der Hotelier auch einen Rückhalt für seine Tätigkeit als Hotelier. Sein «Bär und Post» ist mit 80 Betten das grösste Hotel in Zernez und beliebter Stützpunkt für viele Nationalparkbesucher, und auch das von seiner Frau Christa geführte Hotel «Stelvio» in Sta. Maria kann sich über mangelnden Zuspruch nicht beklagen. Aber ein zweites Standbein kann ja nie schaden. . . . FS

EWR-Veranstaltung

Rosinen und Tuttifrutti

Das Gast- und das Bäckergewerbe führten kürzlich gemeinsam für ihre Verbandsmitglieder eine informative EWR-Veranstaltung durch. Die Mitglieder bekommen die Gelegenheit, sich über die Abstimmung vom 6. Dezember 1992 informieren zu lassen.

Der Schweizer Cafetier-Verband und der Bäcker- und Konditorenmeister-Verein Zürich luden ihre Mitglieder ins Casino Zürichhorn ein, um die Mitglieder im Hinblick auf die Abstimmung vom 6. Dezember zu informieren und Gelegenheit zur Fragenbeantwortung zu geben.

Ungewisse Zukunft

Zwei versierte Referenten standen Red und Antwort. Heisse Fragen sowie ein kurzes Pro und Kontra durch Nationalrätin Vreni Spoerry und Kantonsrat und Direktor des kantonalen Gewerbeverbandes Zürich, Bruno Zuppiger, for-

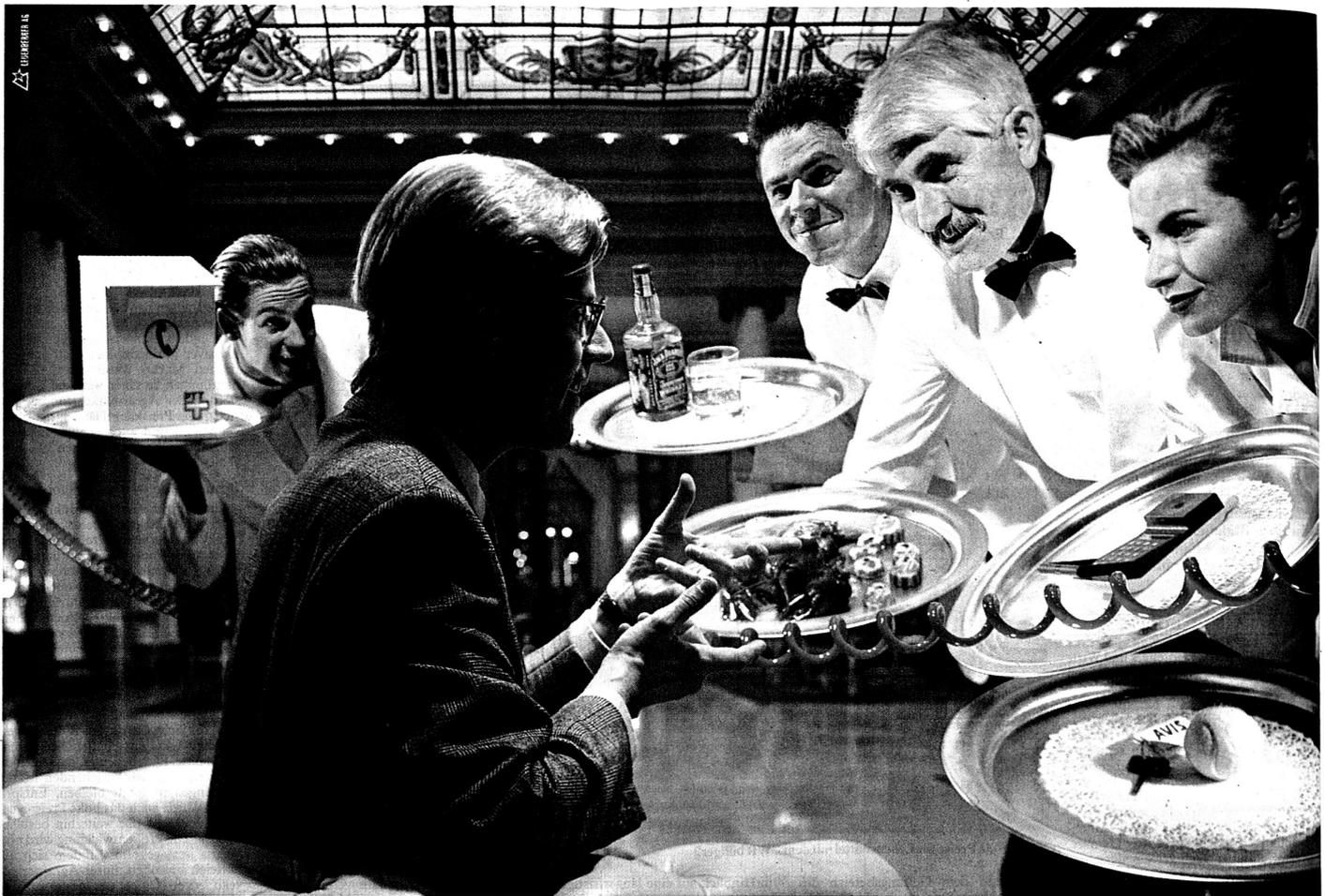
derten das Interesse des motivierten Publikums heraus.

Vor allem die ungewisse Zukunft für das Klein- und das Mittelgewerbe, welche Option wohl für die Schweiz der beste Weg sei, wurde als wichtigstes Anliegen erachtet. Die kompetenten Referenten versuchten, die Szenarien möglichst objektiv darzustellen.

Angenehme Atmosphäre

Trotz Meinungsverschiedenheiten herrschte eine angenehme Atmosphäre. In Anlehnung an das Votum von Frau Spoerry, dass die Schweiz nicht nur die Rosinen herauspicken könne, durfte sie als Geschenk Rosinen entgegennehmen.

Der EWR-Gegner Bruno Zuppiger durfte als Zeichen für eine woffene Schweiz Tuttifrutti, gefüllt mit Nüssen aus nichteuropäischen Ländern, entgegennehmen. pdr.



Damit haben Ihre Gäste nicht gerechnet: Hotelefonie à la carte!



Meridian Hôtel

Dank der Schnittstelle zwischen dem Hotelcomputer und der Meridian 1 mit dem Vermittlerapparat M 1250 verfügen Sie an der Réception per Tastendruck über alle Informationen.

Die Ansprüche der Hotelgäste steigen stetig. Auch im Bereich der Telekommunikation. Wer im Alltag mit Mailbox, Digital- und Drahtlostelefon, Chip-Karte etc. arbeitet, erwartet im Hotel mehr als nur bequeme Betten. Die ISDN-fähige Teilnehmervermittlungsanlage Meridian 1 bietet Ihnen mit der Branchenlösung „Meridian Hôtel“ Telekommunikation à la carte: Anschluss an ein Reservationssystem, automatischer Check-in/Check-out, Gebührendatenerfassung, automatischer Weckruf, Minibar-Abrechnung, Voice Mail und Datenbankanwendungen mit dem Hotelcomputer. Damit erleichtern und rationalisieren Sie die Arbeit im Front-

und im Backoffice erheblich. Der modulare Aufbau der Anlage garantiert, dass Sie nicht in überflüssige Technik investieren, sondern die Lösung erhalten, die der Grösse und den Anforderungen Ihres Hotels entspricht. Und die mitwächst, wenn Sie Ihr Haus einmal ausbauen. Wer sich und seinen Gästen die Telekommunikation von morgen nicht vorenthalten will, informiert sich am besten noch heute.

ascm Produktbereich Meridian Systeme. Schwarztörstrasse 50, CH-3000 Bern 14. Telefon 031 999 21 11, FAX 031 999 43 00 oder bei Ihrer nächsten Ascom-Geschäftsstelle. Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei Ihrer zuständigen Fernmeldedirektion (Tel. 113).

TELECOM 

Teilnehmervermittlungsanlagen: ascom denkt weiter.

Weihnachtsessen

Die Firmen kommen, auch ohne Werbung

Alle Jahre ist Weihnachten und so auch die traditionellen Jahresabschlussfeiern der verschiedensten Firmen. Trotz Rezession und wirtschaftlichen Problemen werden in dieser Beziehung keine Abstriche gemacht. Die Wirte erfreuen sich voller Bankettsäle und Kassen. Aber in Sachen Werbung wird gespart und das Produkt Weihnachtessen nach wie vor schlecht verkauft, wie eine Umfrage ergeben hat.

PASCAL RUPRECHT

Es ist bald wieder soweit, das Weihnachtsfest steht vor der Tür. Es beginnt nicht nur der Stress der Weihnachtsverkäufe, der Menüauswahl für das Familientreffen und das Besorgen eines Tannenbaumes, sondern auch die Zeit des traditionellen Dankeschöns an die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Die meisten Firmen führen seit Jahren zum Jahresabschluss ein gemütliches Essen mit ihren Mitarbeitern durch. Das hat sich auch dieses Jahr, trotz Rezession, nicht geändert, wie Recherchen ergeben. Die Restaurants und Hotels in der Schweiz freuen sich schon heute über volle Säle.

Es darf gesagt werden, dass die kleineren und mittleren Firmen nicht auf einen Weihnachtsschmaus verzichten. Roland Tischhauser vom Hotel Bad Bubendorf in Bubendorf sagte aber: «Es scheint, dass Grossfirmen kein ganz grosses Bankett mehr durchführen wollen, sondern eher auf Abteilungsessen setzen.» Dies scheint eine der grössten Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr zu sein.

Verschiedene Firmen, zum Beispiel die Chemiefirma Ciba in Basel, Jelmoni in Zürich und Ascorm in Bern, führen das Weihnachtessen individuell durch. Die Firmenleitung stellt jedem Mitarbeiter einen Betrag zur Verfügung, im Durchschnitt beträgt dieser etwa 30 Franken.

Die Wünsche der Firmen

Die Wirte freuen sich über die vollen Säle, aber was für Wünsche haben die Firmen wirklich? «Es muss gediegen sein, am liebsten in einem Schloss», so Susanne Bänninger, Direktionsassistentin der Bank of Tokyo. Im weiteren soll es eine schweizerische Atmosphäre haben und nicht gestellt sein. Natürlichkeit ist vom Betrieb her verlangt. Andere Wünsche hat die Bank of

America in Zürich. Organisatorin Jane Rihner dazu: «Der Betrieb muss uns ein Vorspeise- und Dessertbuffet bieten können. Weiter eine Suppe und den Hauptgang servieren. Grossen Wert legen wir auf Wein und erwarten Musik und Showeinlagen.» Fazit: Es darf nicht langweilig sein.

Können die Gastbetriebe auf die Wünsche eingehen? In dieser Hinsicht wird von der gastgewerblichen Seite viel zu wenig geboten, wie etliche Firmen monieren. So engagiert kaum ein Gastbetrieb von sich aus eine Musikgruppe oder einen Kabarettisten. Die Firmen wollen oder müssen alles selber organisieren. Wird von ihrer Seite her nichts unternommen, wirkt der Abend öde und ohne Unterhaltung. Wie war das doch mit Unterhaltung und Erlebnisgastronomie?

Trotz allem einige Lichtblicke

Wie die Umfrage ergeben hat, scheinen die Firmen keine Abstriche bei ihren Weihnachtsfeiern zu machen. Sie sind Stammgäste in den bestimmten Hotels und Restaurants, denen sie treu sind. Um die Firmen dazu zu bewegen, anders Weihnachten zu feiern, müssen die Gastronomiebetriebe mit Werbemitteln die Kunden überzeugen.

Ein Beispiel ist das Hotel Bad Bubendorf in Bubendorf. Die Direktion schreibt die Firmen direkt an und legt eine Dokumentation bei, aus welcher geeignete Musikgruppen ausgewählt werden können. Oder das Hotel Alexander in Thalwil, das ins Auge fasst, Radiowerbung zu betreiben, um neue Kunden anzusprechen.

Diese beiden Hotels können dieses Jahr, wegen der Werbung, mehr Buchungen melden als im Vorjahr. Mit Werbung können nachweislich auch neue Kunden gewonnen werden, die bei einem gelungenen Anlass wiederkommen.

Party-Service statt Gastbetriebe

Auch in der Zukunft wird die Mehrheit der Gastwirte keinen zusätzlichen Aufwand an Werbung und Kosten für Weihnachtsessen betreiben. Die Wirte meinen: «Die Kunden kommen auch im nächsten Jahr wieder, wenn ihnen das Programm und das Essen zugesagt hat.» Doch dass dem nicht unbedingt so sein muss, bestätigt eine kurze Umfrage bei verschiedenen Party-Services.

Die Globus AG kann sich 25 Lieferungen pro Woche erfreuen. Aber, auch



Die Wirte gehen einer düsteren Zukunft entgegen. Wenn nicht bald mehr Werbung gemacht wird, kehren die Firmen den Gastbetrieben den Rücken. Bild/ht

sie muss kleine Abstriche im Bereich der Finanzen in Kauf nehmen. Trotzdem berichtet Globus: «Der Aufschwung an Abschlussfeiern der Firmen in den eigenen vier Wänden zeichnet seit etwa vier Jahren einen Trend ab.» Man ist überzeugt, dass einige gastronomische Grossbetriebe dadurch Gäste verloren haben. Der Party-Service des Bahnhofbuffets ist so engagiert, dass niemand im Hause anwesend war, die Receptionistin: «Unser ganzes Personal ist heute, wegen eines Anlasses abwesend.»

Hochkonjunktur im Party-Service und Flaute in gastronomischen Betrie-

ben? Globus dazu: «Seit einigen Jahren ist der Party-Service im Aufschwung, aber von Hochkonjunktur kann man auch dieses Jahr nicht sprechen. Es ist aber bekannt, dass vor allem in Luxusbetrieben der Gastronomie Flaute bezüglich Weihnachtsessen herrscht.»

Die Party-Services sind überzeugt, immer mehr Kunden zu gewinnen, welche früher in Hotels und Restaurants gingen. Die Situation spricht deutliche Worte: Es ist für einige Gastwirte an der Zeit, mehr Aufwand im Bereich Werbung zu betreiben und dem Kunden mehr Unterhaltung zu bieten.

Basler Gastgewerbe

Beruf mit Zukunft

Mit dem kürzlich durchgeführten, zweiten Gastro-OL, einem beruflichen Orientierungslauf durch sieben Hotel- und Restaurationsbetriebe in der Stadt Basel, wollte das lokale Gastgewerbe nicht nur für Nachwuchs werben, sondern ebenfalls beweisen, dass es auch in rezessiven Zeiten interessante und zukunftsreichere Arbeitsplätze anzubieten hat.

Gerade zwei Jahre jung, ist der Gastro-OL des Wirtverbandes Basel-Stadt bereits zur Institution für die vor der Berufswahl stehenden Jugendlichen aus den beiden Kantonen Basel geworden. Erfreut, aber auch ein wenig überrascht ob des grossen Andranges für den diesjährigen Rundgang durch sieben Stadtbasler Hotel- und Restaurationsbetriebe zeigt sich die Vizedirektorin des Hotels Drei Könige, Margreth von Däniken: «Wir haben total 60 Schulen angeschrieben und bekamen Anmeldungen für 685 Schüler. Um den Mädchen und Burschen einen praxisnahen Einblick bieten zu können, mussten wir leider über 200 Schülern eine Absage erteilen.»

Lehrlingsmangel in der Küche

Wie aber sieht die gegenwärtige Lehrstellenbesetzung in den beinahe 400 städtischen Restaurants und den über 30 Hotels aus? Gemäss Thomas Mosberger, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, fehlen zurzeit zwischen 50 und 100 Lehrlinge, vorwiegend im Sektor Küche.

In jeder Hinsicht eine Entdeckungstour bedeuteten die drei Informationstage für die verschiedenen Schulklassen. So wurden etwa im Le Plaza den Schülern Frischprodukte erklärt. Im Hotel Drei Könige führte die Reise an die Betten einer noblen Kundschaft, und es wurde demonstriert, wie man die nächtliche Ruhestätte dieser Gästegeschäft erstklassig instand stellt.

Im Hotel Merian konnten die OL-Teilnehmer dann ihren eigenen Sinn für Perfektion und Ästhetik an den Tag legen, und das Hotel International war Schauplatz für die Zusammenstellung des perfekten Frühstückbuffets.

Für die 15jährigen Schülerinnen Silvia Allemann und Graca Müller von der Frauenfachschule Basel-Stadt wurde an diesem Tag Ol ins gastgewerbliche Feuer gegeben. Beide sind nämlich jetzt sicher, dass sie eine Lehrstelle im Basler Gastgewerbe antreten werden. pd/r.

Essverhalten/Link-Umfrage

Mehr zuhause als auswärts

Auf die Kostenbremse bei den Haushaltsausgaben tritt gemäss einer Link-Umfrage bei rund 1000 Personen bereits knapp die Hälfte aller stimmberechtigten Schweizer und Schweizerinnen. Gespart wird zuerst bei den Kleidern. Auf Platz zwei stehen Auswärtsessen und Restaurantbesuche.

Die Männer etwas mehr als die Frauen, die städtischen Bewohner etwas mehr als jene der ländlichen Gegenden schränken sich bereits heute ein in der Zahl der Besuche von Gaststätten und der Ausgabenhöhe im Restaurant. Die jüngeren Gäste bis 29 Jahre versuchen stärker, über diesen Bereich ihr Budget im Gleichgewicht zu halten als die älteren Semester.

Diese Resultate stammen von einer Meinungsumfrage, welche die «Berner Zeitung» BZ, «Le Matin» und das Fernsehen DRS beim Link Institut für Markt- und Sozialforschung in der zweiten Hälfte Oktober und Anfang November in der Deutsch- und Welschschweiz bei 998 Personen telefonisch in Auftrag gegeben haben. Ausflüge, Autofahren und die Pflege der Steckenpferde sind dabei weit weniger betroffen als Reisen und Ferien, Anschaffungen im persönlichen und Wohnungsbereich sowie der Einkauf von Fleisch. Am Schluss der Liste folgen Lebensmittel, Getränke und Ausgaben im Pflegebereich

MC

Ostschweizer Gastronomie und die Weihnachtsessen

Advent, Advent, kein Lichtlein brennt

Während in den Schaufenstern der Ostschweizer Einkaufszentren Weihnachtstimmung auf Gloria-komm-raus gemacht wird, herrscht in der Gastronomie gedämpfter Optimismus. Eine Umfrage ergab, dass man mit einem Rückgang der traditionellen Firmenessen rechnen muss. Befragt wurden in jedem Kanton der Ostschweiz sowie im Fürstentum Liechtenstein nicht nur Gastronomiebetriebe der gehobenen Klasse, sondern auch Vertreter des Gewerbes, der Industrie und Dienstleistungsunternehmen. Um das Resultat der Befragung vorwegzunehmen: Das Bild ist diffus.

SIGI SCHERRER

Felix Real, erste Adresse der Liechtensteiner Gastroszene, musste bisher noch nie Werbung für seine Weihnachtsessen machen, die den Dezemberumsatz durchschnittlich um zehn Prozent pushten. Obwohl er dieses Jahr angesichts der flauen Konjunktur einen Rückgang befürchtet, verzichtet er dennoch auf entsprechende Massnahmen in Sachen Marketing.

Ebenfalls rund zehn Prozent Mehrumsatz verzeichnet das Restaurant Heuwiese in Weite SG während der Adventszeit. Im Unterschied aber zu Real gibt sich Markus Sicher optimistisch. Dank einer gezielten und originellen Werbung, die er schon seit Jahren für seine Weihnachtsessen lanciert, lässt er

sich von der Rezession wenig beeindrucken. Er ist sich dann auch gewiss, dass sein Dezembergeschäft ohne Einbussen bleiben wird.

Gastronomie: Gemischte Gefühle

Gemischte Gefühle hegt Stefan A. Heeb vom Romantik Hotel Säntis. Einerseits sieht er das vorweihnachtliche Umsatzplus, 10 bis 15 Prozent im Normalfall, gefährdet, zumal auch im Kantonshauptort Appenzell Sparen angesagt ist. Andererseits versucht er mit konzentrierter Werbung, dem drohenden Einbruch im Sektor Weihnachtsessen vorzubeugen.

Eine ganz ähnliche Situation sieht Georg Schramm im Kanton Thurgau. Der Hotelier der renommierten Krone in Gottlieben beobachtet, dass die Werbung, vorwiegend Inserate und Direct Mailings, für weihnachtliche Firmenessen deutlich verstärkt wurde. Auch er führt diese Aktivität auf die Sorge um einen Geschäftsrückgang in der Gastronomie zurück, die im letzten Monat des Jahres bisher etwa 15 Prozent mehr Umsatz verbuchen konnte.

Gelassen hingegen zeigt sich André Jäger, Chef der Fischerzunft in Schaffhausen: «Seit 15 Jahren beeinflussen wir den Dezemberumsatz selber, indem wir den Gästen eine sehr schöne festliche Dekoration und ein Adventsdrücker während des ganzen Monats bieten. Die Dekoration – innen und aussen – ist zwar sehr aufwendig und kostspielig, doch wird sie gerechtfertigt durch den Mehrumsatz.» Dank dieser Initiative sowie

einer dezenten Werbung steigt der Umsatz in der Fischerzunft auf flotte 45 Prozent plus gegenüber den restlichen elf Monaten. Und weil der Starkoch Jäger ausserdem auf eine verlässliche Stammkundschaft zählen kann, rechnet er in den kommenden Wochen mit einem Ergebnis, das sich von früheren kaum wesentlich unterscheiden dürfte.

Im Filzbacher Hotel Römerturm GL, das von Wendelin Niederberger geführt wird, herrscht zwar Skepsis, jedoch keineswegs Mutlosigkeit. Vom gesamten Restaurant- und Bankettumsatz beträgt der Weihnachtsessen-Anteil rund 30 Prozent und konzentriert diverse andere Anlässe wie Hochzeiten, Jubiläumseiern usw. Trotz der gespannten Wirtschaftslage hofft Niederberger, dass er mit einem guten Preis/Leistungs-Verhältnis das Umsatzniveau im Dezember halten kann.

Kunden: Gemischte Antworten

Ob sich Niederbergers Hoffnung erfüllt, hängt auch von Industrie und Wirtschaft ab, die ihre Geschäftsabschlüsse mit kulinarisch aufgewerteten Weihnachtsfeiern krönen – oder eben nicht.

Letzteres zum Beispiel trifft für die Vaduzer Bank in Liechtenstein zu, die mindestens offiziell keine derartigen Anlässe organisiert. Die Grossdruckerei Zollikofer AG in St. Gallen kennt zwar einen sogenannten Kaderanlass, das ist ein Weihnachtsessen im üblichen Sinn, doch der findet in der eigenen Kantine statt. Eine negative Antwort gab auch

der Appenzeller Landammann Beat Graf, der im Budget der kantonalen Verwaltung keinen Posten für Weihnachtsessen führt.

Die Thurgauer Firma Lista Holding AG, Herstelllerin von Lager- und Betriebs-einrichtungen, spendiert ihren Angestellten traditionsgemäss ein Weihnachtsessen und liess sich das bisher zirka 50 Franken pro Mitarbeiter kosten. Doch dieses Jahr wird angesichts der wirtschaftlichen Lage das entsprechende Budget leicht reduziert. Keine einheitliche Regelung dagegen gibt es bei der Georg Fischer AG in Schaffhausen, die als Vertreterin der Maschinenindustrie befragt wurde. Markus Sauter, Pressesprecher der +GF+, schloss jedoch nicht aus, dass einzelne Abteilungen zu Weihnachtsessen eingeladen würden.

Die ausführlichsten Informationen zum Thema gab die Mineralquellen Elm AG GL, die ihre aktiven als auch pensionierten Mitarbeiter alljährlich zu einem gemeinsamen Weihnachtsessen einlädt. Gleichzeitig wird dieser Anlass, der von den Angestellten und Pensionierten sehr geschätzt wird, benutzt, um über die Geschäftsaktivitäten zu informieren. Budgetiert werden für diese Veranstaltung etwa 4500 Franken, eine Reduktion ist heuer nicht vorgesehen.

So unterschiedlich die Antworten der befragten Unternehmen in Gastronomie, Industrie bzw. Dienstleistung ausfielen, sie bestätigten den allgemeinen Trend: überhöhte Kapazitäten bei gleichzeitigem Umsatzschwund.

LIEGENSCHAFTENMARKT

Wir vermieten im Zürcher Oberland renommierten Landgasthof/ Bankettbetrieb

Sind Sie qualifizierte, dynamische Berufsleute, welche nicht zum ersten Mal einen Betrieb von mittlerer Grösse führen? Macht es Ihnen Spass, eine vielseitige Gastung zu verwöhnen? Haben Sie den Pausch, in ausserordentlich schönen Räumlichkeiten mit Vinothek sich eine gute Existenz aufzubauen, eventuell das Geschäft später zu kaufen?

Wenn ja, würde ich Ihnen gerne Gaststube, Saal, Bar-Restaurant, Vinothek, Garten und Wohnungen zeigen.

Auskunft und Besichtigung:
R. Casiraghi
Telefon (052) 34 11 80 oder
Frau Rüegg, Telefon (01) 954 20 20
51320/199176

Goms/Wallis Zwangsversteigerung

Freitag, 4. Dezember 1992, ab 14.00 Uhr im Hotel Tannenhof (Saal) in Oberwald

Versteigert werden:

- Hotel Alpenhof in Oberwald 16 Zimmer mit 32 Betten, Restaurant zirka 30 Plätze 3 Säle, Einstellhalle, inkl. Mobiliär und Inventar – betriebsbereit
- 1 Studio, teilweise möbliert
- 1/2 Anteil Landwirtschaftsboden 1248 m²

Besichtigung nach Vereinbarung.
Auskunft erteilt:
Telefon (028) 27 19 24
Betreibungsamt Goms, 3994 Lax
51383/91693

Zu verkaufen

in Canobbio am Lago Maggiore neues, gut eingeführtes

PUB (120 m²)

ab sofort, wegen Umzug.

Auskunft:
Adriano Zanni
ital./franz. sprechend
Telefon 0039/32 37 02 02
ab 18.00 Uhr. Dienstag geschlossen!
51330/351385

Zu verpachten

auf Frühjahr 1993 in der Ostschweiz (Sarganserland) altes (170jähriges), 1986 sehr schön renoviertes

Gasthaus

Führendes Speiserestaurant mit diversen Räumlichkeiten und guter Infrastruktur.

Separater Hotelteil mit 7 Zimmern/13 Betten.

Der gut eingeführte Betrieb mit treuen Gästen bietet einem kreativen, qualifizierten Koch mit freundlicher Gastgeberin beste Möglichkeiten für die Zukunft.

Anfragen, welche selbstverständlich diskret behandelt werden, unter Chiffre K 227-9951, an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8887 Mels.
51399/199176

For Sale

French Restaurant

with 80 seats, Liquor License, 50 miles North of Tampa in USA, Florida.

Must sell after car accident.

Asking Price:
US-\$ 320 000.- Business only, or US-\$ 490 000.- Business and Property.

Call in Florida: 001/813 863 79 94
51562/35200

Geschäftshotel

mit bestausgerüsteten Seminar- und stillen Banketräumen sowie gehobener Gastronomie. Das Hotel ist in grundsolider Bauqualität mit hoher Wertbeständigkeit erstellt worden. Die Zimmer weisen einen überdurchschnittlichen Komfort auf. Parkplätze sind genügend vorhanden.

Für weitere Informationen bitten wir Sie, **schriftlich** mit uns Kontakt aufzunehmen.

All Aktiengesellschaft Immobilien-Treuhand
die Oberleder 57, 8910 Affoltern am Albis, Tel. 01/760 0077

Gesucht nach Vereinbarung in Miete/Pacht, Kauf nicht ausgeschlossen, kleineres

Hotel, Hotel garni, Tea-Room

von bestausgebildeter Hoteliers-/Wirtfamilie.
Bevorzugte Gegend: Kt. Bern, Berner Oberland, Graubünden, Suisse romande und Valais.
Offerten bitte unter Chiffre 712889 an Publicitas, 3400 Burgdorf.
P 51555/44300

Zu verkaufen im Zürcher Oberland schönes Riegelhaus mit Speiserestaurant

Saal, Bar, Garten und Vinothek.

Die Liegenschaft ist total saniert und befindet sich in einem ausgezeichneten baulichen Zustand.

Der gut geführte Bankett- und Speisebetrieb wird verkauft, weil der langjährige Pächter wegzieht.

Das Lokal eignet sich auch als Spezialitätenrestaurant oder als Bankettbetrieb und Pizzeria.

Verhandlungspreis 2,4 Millionen Franken.

Auskunft und Besichtigung
R. Casiraghi
Telefon (052) 34 11 80 oder
Frau Rüegg, Telefon (01) 954 20 20
51321/199176

Pension, Hotel oder Restaurant mit Zimmer.

Gut ausgebildetes, innovatives Wirtepaar sucht für Pacht oder evtl. Kauf kleinerer

Bevorzugte Gegend: Tessin, Suisse romande, Norditalien.
Offerten unter Chiffre 51310 an hotel revue, 3001 Bern.
51310/351407

Zu mieten, evtl. zu kaufen gesucht

Hotel garni

Offerten unter Chiffre 115-822363 an Publicitas, 3900 Brig.
P 51561/44300

Gesucht per 1993 von gut ausgewiesenen Wirtepaar neue Herausforderung als Geschäftsleiter-Ehepaar für

Hotel, Hotel garni, Hotel-Restaurant

nicht unbedingt ortsgelunden.
Bevorzugte Gegend: Berner Oberland, Kt. Bern, Graubünden, Suisse romande, Valais.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 712888 an Publicitas, 3400 Burgdorf.
P 51400/44300

ROCK-CLUB

zu verkaufen. Ideal für Konzerte (zirka 900 Personen, mit neuem PA, techn. Anlage für Konzerte).

Disco-Pat.

sehr günstiger Mietzins bei gutem Umsatz. VP Fr. 380 000.-. Teilfinanzierung möglich. Offerten unter Chiffre U 24-764663 an Publicitas, 6901 Lugano.
P 51400/44300

TABLEAU NOIR

HIM – Hotel Institute Montreux
15, avenue des Alpes, 1820 Montreux (CH)
Fax no (021) 963 80 16, Tel. (021) 963 74 04

«Join the School of Excellence»

HIM, Switzerland's English speaking International Hotel Management School in Montreux has openings for enthusiastic and dynamic lecturers.

- **Senior Lecturers** with industry and class room experience to teach:
 - Human Resource Management
 - Training
 - Quality Services Management
 - Principles of Economics
- **Junior Lecturers** with industry experience to teach hotel oriented subjects such as:
 - Front Office Procedures
 - Hospitality Supervision
 - Personnel Management
 - Rooms Division Management

These positions require fluent written and spoken English as well as a valid work permit.

Please send handwritten application with C.V. and recent photograph to:

Al Hasler CHA
Hotel Institute Montreux
15, avenue des Alpes, 1820 Montreux



51452/240613

Seit 18 Jahren bin ich Besitzerin einer Mode- und Sportboutique. Im Gastgewerbe aufgewachsen und gelernte Hotelsekretärin, D/F/I (E), möchte ich im Tessin auf Herbst 1993 oder Frühjahr 1994 ein kleines

Garni-Hotel

übernehmen (Führung oder Pacht).

Angebote bitte unter Chiffre 51311 an hotel revue, 3001 Bern.
51311/351415

Zu vermieten ab 15. Dezember 1992 oder nach Vereinbarung ein neu renoviertes

3-Stern-Hotelbetrieb

mit 40 Betten, in einem bekannten Winter- und Sommerkurort im Oberwallis.

Anfragen unter Chiffre 51600 an hotel revue, 3001 Bern.
51600/29670

hotel + touristik revue

Günstiger im Abonnement!

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

	1/4 Jahr	1/2 Jahr	3/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost	<input type="checkbox"/> Fr. 169.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Ausland (Luftpost) Übersee	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

Ausgabe Nr. 52/53 1992 erscheint als Doppelausgabe am Donnerstag, 24. 12. 1992

Anzeigenschluss: Donnerstag, 17. 12. 1992, 17.00 Uhr

MARCHÉ IMMOBILIER

TESTINA

Relax!

Hôteliers, créez un local de relaxation ou complétez vos installations existantes.
Suite à une faillite, nous vendons au plus offrant plusieurs engins de relaxation, solariums, etc., état de neuf.

Pour tout renseignement:
téléphone (021) 23 28 11
P 51581/44300

Testina Services SA
Chemin de Monnex 34
1002 Epalinges
Tel. 021/2328 11



DIVERS

A vendre

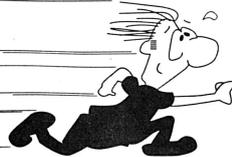
3 micros sans fil Sennheiser EM 200
Fréquence 30 à 45 Mhz.

Prix à débattre.
Contacteur M. Schreier au téléphone (022) 798 47 00.
51585/13005

Votre annonce vous apporte le succès!

Pressé?...

Téléfax **031 46 23 95**



hotel + touristik revue
Case postale
CH-3001 Berne
Téléphone 031 507 222
Télex 912 185 htr ch
Téléfax 031 46 23 95



Best Western Swiss Hotels

L'avenir dans la mire

C'est sous le signe de l'expansion et du développement que s'est tenue, mardi matin à Montreux, l'assemblée générale de Best Western Swiss Hotels. Non sans raison, la «couronne» se porte plutôt bien parmi ces temps incertains.

Qui dit assemblée générale dit aussi point de la situation. La réunion de Montreux a été l'occasion de rappeler que Best Western Swiss Hotels est – avec près de 85 membres – le premier groupe hôtelier de Suisse. Le client peut bénéficier de ses services dans plus de 50 localités, du petit établissement de style familial au grand hôtel au cachet plus sélect.

Une qualité contrôlée

Les clients sont satisfaits si le rapport qualité/prix est correct. Et ceci n'est vrai que si la qualité ne laisse rien à désirer. C'est pourquoi les Best Western Swiss Hotels ont introduit depuis déjà des années un contrôle de qualité rigoureux. En 1990, les pays d'Europe partenaires du groupe ont décidé de mettre sur pied un système de contrôle standard pour tous les membres européens, étant donné que la marque promet au client de lui offrir partout la même qualité. Ce contrôle de qualité a été confié à l'ANWB (Touring-Club royal néerlandais). En activité professionnelle à temps complet, ses inspecteurs ont à leur actif une très grande expérience. En outre, lorsqu'une telle organisation est externe, elle obtient encore de meilleurs résultats. Celle-ci contrôle chaque année avec la plus grande rigueur l'état et la maintenance de tous les Best Western Swiss Hotels sur base d'une liste de contrôle extrêmement détaillée. Elle veille de manière stricte à ce que les établissements remédient aux carences signalées. De surcroît, les commentaires de clients et un «Mystery Man» – qui juge les hôtes incognito – contribuent à établir une «radiographie» précise de chaque hôtel membre.

Perspective européenne

La santé de Best Western Swiss Hotels n'empêche cependant pas ses dirigeants de garder les yeux ouverts – et bien ouverts – sur l'avenir. Ce qu'ils ont tout particulièrement fait lors de la deuxième journée de leur assemblée. Nous en reparlerons dans notre prochaine édition et plus particulièrement de l'exposé présenté par Francis Scherly, consultant et professeur-associé à l'Ecole des HEC de l'Université de Lausanne, sur le thème «Eléments de stratégie commerciale dans la perspective européenne».

JCK

Air France/UTA

Fusion décidée

Le conseil d'administration de la compagnie Air France a approuvé lundi le traité de fusion avec UTA. L'opération deviendra effective le 29 décembre à l'issue d'assemblées générales ordinaires et extraordinaires des deux sociétés, a-t-on appris lundi auprès de la direction d'Air France.

L'ensemble des syndicats de la compagnie nationale (navigateurs et personnel au sol) a appelé à 24 heures de grève, à l'occasion du conseil extraordinaire chargé d'approuver le traité de fusion. Ils entendent protester contre le récent plan de rigueur d'Air France.

Ce plan, annoncé le 1er octobre, prévoit notamment 1500 suppressions d'emplois supplémentaires en 1993 pour le personnel au sol (5000 emplois supprimés sur 1991-1993) et d'importantes économies sur le coût des navigateurs. A l'issue de la fusion-absorption des deux branches de l'actuel groupe Air France/UTA et ses filiales (y compris ses parts d'Air Inter) pèseront 40% du nouvel ensemble Air France, évalué par les experts à environ 16 milliards de FF (environ 4 milliards de francs).

Selon la direction, la compagnie Air France, société-mère du groupe, a subi une perte de 2,7 milliards de FF (700 millions de franc) sur les 9 premiers mois de l'année (contre une première évaluation à -2,5 milliards) pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 30,3 milliards de FF.

Sion

L'aéroport prépare son envol international

La Municipalité de Sion vient de recevoir le premier rapport technique sur l'aéroport, établi par un bureau international spécialisé. Pour atteindre une véritable organisation professionnelle on semble se diriger vers la création d'une société d'économie mixte et la mise en place inédite d'un service de promotion des infrastructures aériennes séduisantes.

ALEXANDRE BOCHATAY

Connu pour avoir notamment étudié la complémentarité entre les aéroports de Cointrin et Lyon, le bureau international de conseil Interhoba New Consulting avait été mandaté par les autorités séduisantes pour analyser la situation de l'aéroport valaisan. Un premier rapport a récemment été présenté aux divers partenaires actuels du tarmac séduis. Cette analyse était attendue avec impatience dans les milieux touristiques et politiques valaisans qui prétendent, parfois à juste titre, que l'organisation des services de l'aéroport de Sion laisse parfois à désirer. Le manque d'unité et l'absence d'un programme global dans le fonctionnement général de l'aéroport ont souvent été dénoncés.

Optimiser les structures

Aujourd'hui, le rapport du bureau de conseil fait des recommandations judicieuses pour optimiser l'organisation des structures. Il redéfinit également le statut juridique et financier de l'aéroport civil. C'est dans une deuxième étape, pourtant, que l'étude abordera la stratégie globale de développement. Il ressort du rapport que la mise sur pied d'une société d'économie mixte (privés et collectifs) constitue la meilleure solution pour rentabiliser les infrastructures. Actuellement, l'Etat du Valais, la ville de Sion et les régions socio-économiques voisines sont responsables de l'aéroport. Les collectivités garderaient cependant une participation majoritaire dans la nouvelle société.

Un organigramme a été dégagé du projet. Il propose un conseil d'administration et un directeur général doté de



L'aéroport de Sion: 3288 passagers pour toute l'année 1991, près de vingt mille depuis la mise en service des installations de guidage aux instruments il y a six mois!

Photo Keystone

compétences élargies. Ce responsable superviserait ainsi trois services: un service administratif, un service de promotion et de développement, ainsi que le service technique qui touche au carburant, à l'assistance au sol, au handling... etc.

A Sion, les responsables sont conscients du temps que demandera la mise en place définitive d'une telle société d'économie mixte. Les milieux politiques espèrent attendre ce but en 1996. Entretemps, et compte tenu de la conjoncture difficile que traverse le monde aéronautique, il s'agit de trouver des compromis pour disposer d'aménagements transitoires entre les différents partenaires de l'aéroport.

Dès le 1er janvier prochain, toute la gestion financière sera restructurée. Quant au service de promotion et de développement de l'aéroport, une organisation provisoire devra se mettre efficacement en place avant l'été prochain déjà. But avoué des responsables séduis: décrocher un important marché de charters-skiers étrangers pour la saison d'hiver 1993/1994.

Nombreux passagers

En considération les six premiers mois de la mise en service des installations de guidage aux instruments (ILS) au printemps dernier, on découvre que vingt mille passagers ont embarqué à bord de vols charters comme TEA ou Air Atlan-

tis, notamment. Ils n'étaient que 3288 pour toute l'année 1991! C'est dire que les charters pour touristes subissent une forte progression. Les vols de ligne assurés par la compagnie Crossair ont accueilli 4000 passagers durant la même période. Les responsables bâlois comptent pourtant rentabiliser la ligne en trois ans au maximum.

Le crédit d'engagement pour la construction et l'aménagement du nouvel aéroport séduis a été de 18 millions de francs. Cependant, grâce au rachat – récemment signé – de l'ILS par les militaires, pour 4,4 millions de francs, la participation de la ville de Sion (50%) sera finalement inférieure à sept millions de francs.

Assemblée générale de la FSAV

Voyages à forfait: le projet avance

Quel que soit le verdict populaire du 6 décembre à propos de l'EEE, la branche des voyages va s'adapter aux normes européennes. Cela a été clairement affirmé lors de l'assemblée générale de la Fédération suisse des agences de voyage (FSAV), à Bienne, le 20 novembre, qui a décidé d'appuyer le «oui» à l'EEE. En ce qui concerne la garantie pour les voyages à forfait, c'est la dernière ligne droite.

PHILIPPE MASPOLI

«Nos clients pourraient avoir l'idée de réserver dans des pays communautaires où la législation est déjà en vigueur», a déclaré le président, Peter Eberschweiler, en ouverture d'un après-midi consacré à l'Europe. Quoiqu'il arrive donc, les agents et les organisateurs de voyages modifieront leur pratique pour se mettre au diapason des nouvelles directives issues du traité sur l'EEE (Eurolex). Il s'agit bien de directives: c'est à la branche des voyages elle-même de trouver des solutions pratiques, comme aux Pays-Bas.

Séances d'information

«Nous sommes bien avancés», a affirmé Urs Bauer, membre du comité. Des séances d'information sur les nouvelles conditions générales de voyage et leur application auront lieu les 16 et 29 janvier à Zurich, ainsi que le 30 janvier à Berne (de 10 heures à 17 heures). En ce qui concerne la question de la garantie que devront fournir les organisateurs de voyages à forfait, cause d'inquiétude du côté des petites et moyennes entreprises, les «travaux ne sont pas à maturité», ainsi que l'a déclaré Peter Koch, directeur. Les grandes lignes du projet sont toutefois déjà bien définies.

Rappelons la nouvelle exigence législative: au moment de la vente du voyage, une preuve de garantie doit pouvoir être fournie, pour les cas d'insolvabilité ou de

faillite. Selon les explications de Peter Kurzo, la FSAV met au point un système applicable aux détaillants comme aux tour-opérateurs, y compris aux non-membres, ce qui pourrait les inciter à s'affilier. La solution se présente en trois points: une garantie individuelle, un fonds de garantie et une assurance complémentaire pour les grands risques.

La garantie individuelle, sous forme bancaire, représenterait 1 à 2% du chiffre

d'affaires. Le fonds de garantie serait alimenté par les consommateurs à raison de 5 francs par voyageur. Cette taxe pourrait être réduite, lorsque une somme suffisamment élevée (10 à 20 millions de francs) sera réunie. Les adhérents au fonds bénéficieraient d'un label de qualité, signalé par un logo spécifique. Sur le plan juridique, il est prévu de créer une fondation, avec son règlement et ses organes dirigeants. L'argent resterait en

réalité la propriété du consommateur et la gestion du fonds s'effectuera à la façon d'une fiduciaire. L'introduction définitive de ces mesures est attendue pour l'été 1994.

C'est sans doute complexe et, pour l'instant, encore un peu flou. Mais il faut saisir la chance de devenir européens dans une situation de concurrence de plus en plus difficile, devait déclarer Urs Bauer.

Moyens de paiement

D'autres points ont été évoqués au cours de l'assemblée. Ainsi que l'a rappelé René Loosli, la FSAV recherche une amélioration et une rationalisation dans le domaine des moyens de paiement, en collaboration avec ses partenaires, les sociétés de cartes de crédit. Un système automatisé, qui tiendra compte également d'EC-Direct et des cartes de la poste, fonctionnera dans le cadre de Travisswiss. Certains voudraient que les possibilités d'EC-Direct soient exploitées très rapidement, mais il ne faut pas s'attendre à une solution définitive avant l'an prochain, voire 1994 pour le système postal.

Collaboration avec Swissair

La FSAV va améliorer sa collaboration avec Swissair, ainsi que l'a annoncé le vice-président, Kurt Heiniger. La compagnie aérienne reconnaîtra le rôle des agents de voyage. La branche des voyages favorisera de son côté les mesures de marketing prises par Swissair. «Les agents de voyage doivent œuvrer à la survie de la compagnie», a déclaré le président, Peter Eberschweiler.

Ce dernier attend pour les années à venir une remise en ordre dans la branche, secouée par l'actionnariat effréné, qui se traduit par l'«actionnisme» et des rabais de dernière minute. Le président compte sur les directives européennes pour «séparer le bon grain de l'ivraie».

Réclamations plus nombreuses

Depuis trois ans, un «Monsieur réclamations» (médiator) est à l'œuvre à la Fédération suisse des agences de voyage. Le seul ombudsman d'Europe dans le secteur des voyages, Walter Schüepp, s'est révélé fort utile. D'une manière générale, les consommateurs sont de plus en plus enclins à réclamer.

Les chiffres prouvent la tendance à l'augmentation du nombre de plaintes des clients. De janvier à mi-novembre 1991, l'ombudsman a enregistré 480 demandes. En 1992, pour la même période, ce nombre a connu une croissance de 29,4% en passant à 621. Le montant des indemnisations s'accroît et la tolérance à l'égard des conditions de voyage diminue, affirme Walter Schüepp dans le rapport annuel de la FSAV.

L'hébergement vient en tête des causes de mécontentement des voyageurs (26%). Ce domaine inclut l'environnement, l'état de la plage, le service et la nourriture. Les requêtes concernant les annulations suivent avec 18%. Derrière viennent les problèmes de transport (14%), de calcul des prix (11%) et d'information (8%). La majorité des plaintes ont été reconnues comme fondées par l'ombudsman, à raison de 78%.

Taux de change

Les clients se montrent de plus en plus circonspects à l'égard des prix. A l'arrivée à destination, le voyageur s'empresse de comparer les prix affichés à l'hôtel avec ceux annoncés par l'agence de voyage, affirme Walter Schüepp. Les clients observent avec une acuité accrue l'évolution des taux de change, notamment avec le dollar. Le cours calculé par l'agence de voyage pour des prestations en monnaie étrangère est comparé avec le cours du jour des banques. Les différences défavorables sont mal supportées.

Offres à bas prix

Même les offres à bas prix forment l'objet de récriminations. Les voyageurs connaissent en effet la situation d'extrême concurrence dans laquelle se trouvent les agences de voyage et entendent bien en profiter sur le plan de la qualité. Les problèmes liés aux réservations d'hôtel excédentaires sont de plus en plus nombreux. Les frais d'annulation apparaissent également souvent comme source de conflit.

Walter Schüepp tient toutefois à ne pas noircir le tableau: par rapport au nombre de voyages vendus, le nombre de réclamations reste en fin de compte plutôt bas, entre 1,5 et 2% selon les estimations.

PM

Montreux

Nouveaux forfaits
(styles de vies)

L'Office des congrès et du tourisme de Montreux et l'Association des intérêts de Vevey et environs (ADIVE) viennent de publier un nouveau choix de forfaits pour 1993 intitulé «Styles de vies». Un dépliant, rédigé en cinq langues et contenant une description détaillée des offres, sera distribué dès à présent à la clientèle individuelle et aux agences de voyages suisses dans l'ensemble de l'Europe, dans le cadre des salons notamment. L'objectif de ce nouveau concept est de mieux répondre à l'attente de la clientèle individuelle qui, lors d'un séjour de trois à cinq jours, recherche des activités variées.

L'originalité de ces forfaits réside en réalité dans la composition des prestations. Contrairement aux forfaits traditionnels axés sur une activité spécifique (généraliste sportive), chacune de ces nouvelles offres contient un choix de prestations touristiques, culturelles, sportives, gastronomiques, de découverte de la nature ou de divertissement. Grâce à cette série de 5 nouveaux forfaits («Evasion relax», «Riviera actif - lac & montagne», «Art et culture», «Fun & Jazz» ou encore «Grands et petits»), les hôtes de la Riviera devraient être en mesure de découvrir la région à la lumière de leurs propres styles de vie. *sp/JPF*

Résidences secondaires

Les étrangers
boudent

Selon la Société pour le développement de l'économie suisse (SDES), les étrangers s'intéressent moins à acquérir une résidence secondaire en Suisse qu'on le pense généralement. D'après les statistiques de l'Office fédéral de la justice en effet, les contingents de logements disponibles ont passé de 3158 en 1980 à 1420 en 1991. Malgré cette diminution, le taux d'utilisation du contingent a reculé de 76% au début des années 80 à 26% en 1989. Or, on enregistre de nouveau, depuis peu, une légère augmentation due principalement à la forte restriction du contingent. Le prix toujours plus élevé du terrain, les taux hypothécaires, les coûts de construction et le coût de la vie en Suisse expliquent dans une large mesure le recul des demandes étrangères, estime la SDES. *sp/JPF*

Fribourg

Remise du Prix
de l'UFT

Le 23 novembre s'est déroulée à Fribourg la cérémonie de remise du Prix 1992 de l'Union fribourgeoise du tourisme. Ce prix a été décerné cette année au Festival de musique sacrée de Fribourg. L'UFT a ainsi tenu à honorer une manifestation qui est précisément directement liée au thème annuel de l'ONST: la culture. Organisé depuis 1986 en alternance avec le Concours international de composition de musique sacrée, le Festival a acquis depuis lors une très large audience internationale, participant ainsi à la mise en valeur du patrimoine culturel fribourgeois et à la notoriété et à la promotion touristique du canton. Le président de l'UFT, André Genoud, a profité de cette cérémonie pour inviter les citoyens à répondre «oui» à l'EEE. *sp/JPF*

ONST

Informations d'hiver

Voici venu le temps de l'information hivernale, la saison blanche 1992 à 1993 s'approchant à grands pas. L'Office national suisse du tourisme (case postale, 8027 Zurich) vient de publier diverses brochures.

Le dépliant «Suisse - l'hiver magique» contient des données utiles sur les 170 stations du pays. Les arrangements proposés pour les vacances blanches figurent dans la brochure «Sports d'hiver à forfait 1992/93». Des nouveautés, le «big foot» et le «snow runner», font leur apparition.

Deux autres brochures ont été publiées, concernant les excursions à ski hors-piste guidées et les écoles de ski. *sp/r.*

Villes touristiques suisses

Toute l'Europe en parle...

Si la Suisse s'ouvre à l'Europe, ses villes devraient attirer une nouvelle et nombreuse clientèle en provenance de tout le continent. Plus que les stations vraisemblablement, elles détiendront une réelle chance de se profiler auprès d'une large clientèle désireuse de mieux connaître les autres pays européens. C'est en tout cas l'opinion du directeur d'un office de tourisme urbain, expérimenté et eurofuturiste...

JOSÉ SEYDOUX

Directeur depuis vingt ans de l'Office du tourisme de la ville de Fribourg, Albert Bugnon, co-fondateur et actuel président des Villes heureuses de Suisse, porte un regard critique sur l'évolution du «management touristique» de nos cités. La professionnalisation des offices de tourisme des villes de moyenne importance s'est véritablement concrétisée au cours de ce laps de temps. «Il s'agissait d'avoir une attitude pro dans tous les secteurs de l'office: direction, gestion, relations publiques au sein de la ville, promotion, accueil/information, animation, congrès. C'est aujourd'hui acquis!», selon le directeur fribourgeois, par ailleurs très heureux d'avoir contribué à affirmer la place de Fribourg dans les sphères touristiques et sur les marchés, parallèlement à son développement économique et à son rayonnement culturel.

Que faire de la récession?

A l'image de nombre de ses collègues, Albert Bugnon craint cependant que la Suisse touristique paie aujourd'hui les fruits de la suffisance dont elle a fait montre trop longtemps: «La Suisse se vend plus difficilement qu'auparavant, non seulement parce que d'autres pays ont fait d'énormes progrès, tant en matière d'offre que de promotion, mais aussi parce qu'elle a oublié de donner des élan promotionnels à ses vrais atouts et à ses vraies valeurs.»

Une ville et son tourisme

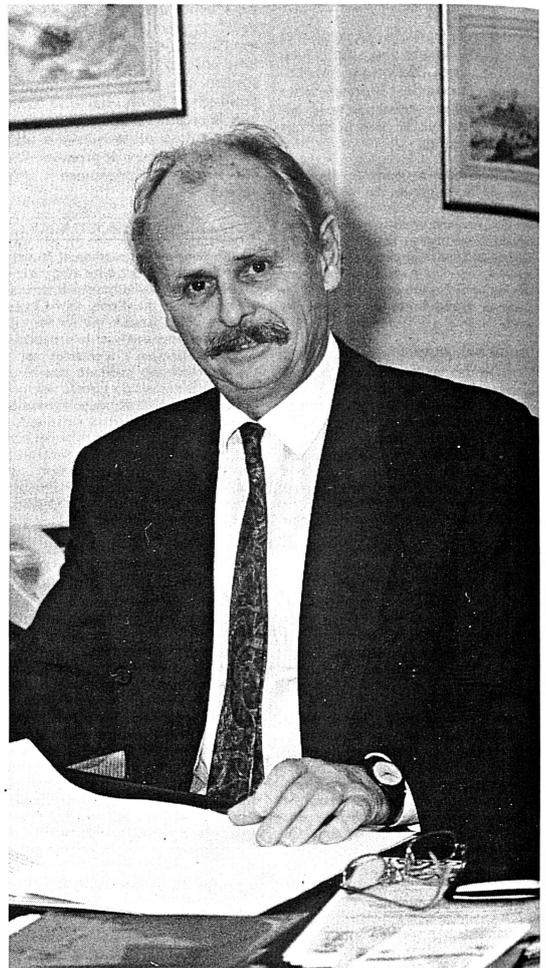
Le tourisme est concerné par tout ce qui touche à son environnement: l'écologie, l'économie, la politique, les gens... Tout se tient, et pour tenir son rang (et sa compétitivité), il doit suivre une ligne: «Or, la Suisse - voyez sa propreté, son service et son accueil - a perdu l'avance qu'elle détenait et l'esprit qui animait son tourisme», constate Albert Bugnon. C'est encore plus vrai dans une ville où ce même tourisme doit parfaitement s'intégrer dans la communauté, être près de la population, la faire par-

ticiper, bénéficier des groupements d'activités en tous genres qui en font la richesse sociale. «On ne peut pas aménager une ville qu'en fonction du tourisme, ce serait une aberration, d'autant qu'un office de tourisme, en l'occurrence, est vraiment au service de tous: c'est un service public non payant pour la population», affirme le directeur de l'OT de Fribourg qui sert également les intérêts de la nouvelle Association touristique de la région, dont le rôle est exclusivement promotionnel. *JS*

Le futur a déjà commencé

«La situation conjoncturelle actuelle nous incite à envisager l'avenir de façon sereine mais enrichie des expériences vécues en période de difficultés», nous confie Albert Bugnon, «car la tâche ne va pas se simplifier, loin de là, et le tourisme urbain, en raison de la prépondérance du tourisme d'affaires sur lequel les organes touristiques n'ont guère de prise, va devoir lutter, mais ce n'est pas une raison de baisser les bras. Et de citer la projection des villes suisses sur l'Europe, une utilisation plus rationnelle et plus judicieuse des solutions informatiques, la mise en place «d'ici à l'an 2000 au plus tard» d'un réseau national d'échanges d'informations et de réservations.

Il incombe aux milieux touristiques de sensibiliser les autorités, parfois aussi en proie à la panique, afin qu'elles n'oublient pas le tourisme qui, de par son aspect éminent socio-culturel et économique, est de nature, selon le directeur



Albert Bugnon: «La Suisse se vend plus difficilement qu'auparavant.»

Photo J. Claude Mon

de Fribourg, «à suppléer en partie à une baisse de l'activité industrielle et commerciale». Pour autant que l'on fasse preuve d'un minimum de volonté politique et d'adaptation au besoin de progresser.

Selon Albert Bugnon, le mode de financement des offices de tourisme en milieu urbain risque de se modifier aussi pour pallier les déficiences des pouvoirs

publics endettés jusqu'au cou; parmi les solutions préconisées, figurent le sponsoring bien sûr, encore qu'il soit lui aussi affecté par la situation conjoncturelle, une commercialisation accrue des prestations de l'OT et une participation plus forte et plus équitable des prestataires directs. Pas de recette miracle là non plus, mais l'opportunité et la nécessité d'innover pour l'avenir. *©*

Gare-pilote à Bulle

Complexe d'échanges et de rencontres

Complexe d'échanges, supermarché des transports, carte de visite régionale, centre d'accueil et d'information... toutes ces appellations s'appliquent désormais à la nouvelle Gare des Chemins de fer fribourgeois GFM, à Bulle. Une gare-pilote dont la conception s'inscrit dans le principe de modernisation des transports publics en Suisse (Rail 2000) et dans la politique de développement du tourisme régional.

JOSÉ SEYDOUX

«Ce n'est pas une gare ordinaire, mais une réalisation qui correspond à une volonté de témoigner de l'esprit régional et de mettre en valeur les gens, les produits, les prestations et les atouts touristiques de toute une région», nous explique André Genoud, directeur des GFM, une compagnie centenaire qui s'offre, pour quelque 38 millions de francs, un réel complexe d'échanges et de rencontres, comme en témoignent ces chiffres: 12 lignes de trains et de bus, 326 départs et arrivées quotidiennes, 3500 personnes par jour. Le tout au centre de la ville de Bulle, capitale économique et touristique de la Gruyère. Aux antipodes de la première gare de Bulle, construite en 1868, le nouveau

complexe a déjà été conçu de façon originale, puisque des artistes ont participé, dès le départ, à sa réalisation. Cette «ambiance artistique», à laquelle le peintre Jacques Cesa a prêté son concours, a été rendue possible grâce au pourcentage culturel prélevé sur toutes les factures des entreprises...

Ainsi, sous des dehors accueillants, cachant un équipement technique hautement sophistiqué qui relève la traditionnelle palette de départ au rang d'objet de décoration, la gare de Bulle abrite les équipements et offre les prestations d'une infrastructure entièrement au service de la région, de ses usagers et de ses hôtes. Le Buffet de la Gare et le Restaurant Nicolas Chenuaux (du nom d'un «révolutionnaire» gruérien qui s'était dressé contre leurs Excellences de Fribourg!) veulent offrir une véritable fenêtre sur la gastronomie gruérienne.

A cet effet, une charte passée entre la Direction des GFM et les tenanciers, Manfred Zbinden et son épouse, doit permettre d'offrir des mets authentiques et des vins fribourgeois, à des prix très favorables. Une «boutique gruérienne» propose toute une gamme de produits fabriqués en Gruyère, du fromage au salami, en passant par le chocolat, les clochettes, les montres... La nouvelle gare de Bulle abrite aussi, entre autres, l'agence GFM-Voyages

La nouvelle gare de Bulle: 38 millions de francs pour un complexe d'échanges et de rencontres. *Photo hr*

(transports ferroviaires et routiers), un bureau d'informations touristiques régionales et même un bureau du Touring Club Suisse pour bien marquer «la complémentarité indispensable entre les transports publics et les transports privés». Voilà enfin une gare utile à tous et représentative de sa région, pensée com-

me un élément d'accueil et de service, et dont on ferait bien de s'inspirer dans maints endroits de Suisse. Blaise Cendrars, Emile Zola, Théophile Gautier et Salvador Dalí l'auraient aimée... cette gare-bulle dessinée dans l'histoire du XXe siècle! *©*

Etablissements publics et clause du besoin

Le Jura tente de «faire le ménage»

Trois ans après l'adoption de la nouvelle loi sur les hôtels, restaurants et autres établissements publics, appelée communément «loi sur les auberges», les premières difficultés de détermination de la clause du besoin économique qu'exige tout octroi de patente se font jour.

VICTOR GIORDANO

Le législateur jurassien a en effet modifié l'ancienne loi reprise du canton de Berne qui faisait dépendre l'octroi d'une patente du nombre d'établissements par habitant, dans la commune concernée.

Le Gouvernement aurait alors voulu ajouter deux autres conditions permettant de définir si la clause du besoin économique était remplie: la prise en compte des intérêts économiques et touristiques locaux, régionaux ou cantonaux et la viabilité des établissements similaires dans la commune ou les environs. La première exigence a été retenue, mais le Parlement a rejeté la seconde. Les députés ont considéré que faire dépendre l'octroi d'une nouvelle patente de la santé économique des établissements existants constituait un trop grande protection de ceux-ci. Cela aurait aussi pu conduire à protéger des exploitants n'offrant pas des prestations de qualité, d'où une rentabilité insuffisante de leurs établissements.

Lenteurs administratives

La Chambre administrative du Tribunal cantonal a dû récemment se prononcer sur la requête d'un citoyen de Bassecour recourant contre le refus d'octroi d'une patente de bar à café sans alcool, refus formé par le Service des arts et métiers. Les juges ont tout d'abord constaté avec un certain agacement fort compréhensible que, trois ans après

l'adoption de la loi précitée, les ordonnances d'application n'ont pas encore été édictées. Les juges sont ainsi contraints de se fonder sur les procès-verbaux des débats parlementaires afin d'établir une jurisprudence qui aurait des fondements plus solides si les ordonnances d'application servaient de référence. Les lenteurs de l'administration ne sont en l'occurrence pas tolérables et la Fédération des cafetiers-restaureurs ferait bien d'intervenir à ce sujet.

La diminution souhaitée tarde

Il y a trop d'établissements publics, hôtels exceptés, dans le canton du Jura. Ce surnombre nuit à la qualité des prestations, réduit la rentabilité, freine donc les investissements et pousse plusieurs exploitants à exercer un métier parallèle, ce qui n'est pas favorable à celui de tenancier.

En faisant valoir la clause du besoin économique, le législateur entendait donner les moyens de réduire le nombre des établissements. Or, depuis l'entrée en vigueur de la loi, ce nombre n'a pas diminué. On a enregistré en revanche beaucoup de changements d'exploitants, ce qui peut être interprété comme un signe de difficultés de rentabilité. Logiquement, cette situation devrait favoriser une diminution du nombre des bars et restaurants.

Concurrence tolérable

Or, le Tribunal cantonal jurassien a interprété les textes légaux de manière large, accordant beaucoup de valeur à la liberté de commerce. Il a donc admis qu'on pouvait ouvrir un troisième bar à café à Bassecour, même si les deux autres avaient requis une extension de leur patente à la vente d'alcool, afin d'améliorer leur rentabilité. Le tribunal n'en a pas tenu compte. Il a fondé sa décision



Hôtels exceptés, il y a, semble-t-il, trop d'établissements publics dans le canton du Jura. La clause du besoin économique n'a pas entraîné de réduction du nombre d'établissements.
Photo Jean-Paul Fährdrich

sur l'appréciation de savoir si le nouvel établissement peut constituer une concurrence tolérable ou non pour les établissements existants. Afin de l'apprécier, le tribunal s'est fondé sur des suppositions quant au type de clientèle qui serait celle du nouveau bar. On admettra que de telles bases sont pour le moins fragiles et discutables, surtout si une demande de patente a quelque chance

d'autres recours juridiques de ce type sont pendants devant le Tribunal cantonal. Le sort qui leur sera réservé pourrait éclairer le terrain juridique aujourd'hui peu précis. Mais il serait surtout souhaitable que, sur la base d'ordonnances d'applications incluses dans la législation jurassienne, l'Etat offre aux citoyens les moyens d'évaluer si une demande de patente a quelque chance

d'aboutir. La voie juridique ne devrait pas devenir le parcours normal mais la démarche exceptionnelle.

Selon le ministre de l'Economie Jean-Pierre Beuret, le cadre juridique ne fait pas tout. Afin d'affronter la concurrence, les tenanciers doivent compter davantage sur leurs efforts et sur leurs compétences. □

Gare de Cornavin

Le buffet s'offre un lifting de cinq millions

Le Buffet de la Gare de Cornavin n'y va pas avec le dos de la cuillère pour rénover son cadre. D'ici la fin de l'année prochaine, il proposera des cartes asiatique, africaine, italienne et helvétique. En version fast-food ou musicale. Assaisonné à la sauce écologique. Le tout saupoudré d'humour, grâce au café-théâtre. De quoi répondre aux attentes les plus variées.

VÉRONIQUE TANERG

«Le Buffet de la gare n'est plus adapté aux besoins actuels de la clientèle», affirme Pierre-Olivier Barraud qui poursuit actuellement un plan de rénovation de cinq millions de francs pour offrir un lifting aux deux brasseries, deux restaurants et quatre bars de Cornavin. «Il doit servir de carrefour entre la clientèle de passage et les Genevois. Non seulement le rapport qualité-prix doit être le meilleur possible, mais le cadre doit être une invitation au voyage, car les Genevois ont besoin de s'évader de la morosité ambiante.»

Avec les CFF?

Il n'y va pas avec le dos de la cuillère en matière d'innovation. Ce qui lui coûtera 5 millions de francs. Le coup d'envoi a été donné le 15 septembre dernier avec l'ouverture d'une salle de café-théâtre d'une centaine de places au premier étage. «Les CFF ne sont pas concernés par ce qui se passe à l'intérieur du Buffet de la Gare, assure Pierre-Olivier Barraud. Ils interviennent dans les aménagements extérieurs et financent une partie des gros travaux.»

La partie s'est ensuite déroulée dans l'ex-brasserie «première classe»: «Ce concept de classes est aujourd'hui complètement dépassé», souligne le maître des lieux. La voûte transformée en brasserie «parisienne», au plafond recouvert d'une verrière peinte (réalisée par le groupe d'artistes genevois Vaisseau) qui se reflète dans toute la salle grâce à un jeu de miroirs fumés. De petites attentions, comme la présentation des cartes de chasse dans une cartouche, parachèvent cette ambiance raffinée - qui trans-

porte les consommateurs à cent lieues d'un quai de gare. Pourtant, ceux qui descendent du train mal rasés peuvent profiter des aménagements spécifiques dans les toilettes pour se rafraîchir.

Cette cuisine nouvelle sera assaisonnée à la sauce écologique: la chaleur dégagée par le tunnel de lavage et les frigos sera récupérée pour chauffer la terrasse extérieure. Une véranda construite au cours de l'année prochaine se transformera en jardin d'hiver, générateur d'une ambiance tropicale.

Les travaux vont débiter dans le petit grill «Le Relais»: cet espace muera en restaurant spécialisé dans le poisson, dans lequel un chef japonais préparera les plats dans la salle. Tous les consommateurs pourront l'observer grâce à un miroir situé, comme dans une école hôtelière, au-dessus de sa tête. Ce concept existera aussi dans une version italienne: un cuisinier préparera des pâtes devant les consommateurs.

Les sandwiches flambent

Encore plus exotique, la métamorphose du bar «TGV». Situé dans la galerie commerciale Metro-Shopping, il troquera ses petites catelles oranges contre un décor oriental. Le «Chop Stick» (bagues de bambou) sera un fast-food asiatique. «La préparation Work permet de cuire des légumes frais et des viandes à la minute et à la vue des clients», explique Pierre-Olivier Barraud. Ce restaurateur version thaïlando-vietnamienne, devrait répondre à la demande d'une clientèle genevoise qui travaille au centre ville: elle souhaite manger rapidement et le meilleur marché possible. Les Genevois se serrent tellement la ceinture, qu'ils boudent les restaurants, préférant grignoter un sandwich. Cette tendance s'est nettement accentuée depuis la rentrée. A tel point que les prix des sandwiches ont flambé dans le quartier de la gare.

Dernière évocation: le Lémano, un autre bar implanté dans la galerie commerciale de Cornavin, est devenu le Noki-Noki (vite-vite) depuis quelques jours. Cette fois-ci, l'ambiance est africaine. Et la tonalité musicale monte en soiree: un juke-box de près de 1000 titres vient d'être installé. □

Restauration

Et si l'on inventait le goûter d'affaires?

En organisant le premier «goûter de presse» le 24 juin 1992 à Paris pour une information concernant la chaîne Formule 1, Laurence d'Aboville (agence Réver) et Pierre-Michel Kaufmann (Press Club) n'imaginaient pas l'impact de leur trouvaille. Si leur volonté était simplement de faire preuve d'originalité, et non de créer un nouveau concept, c'est pourtant ce qui semble s'être produit, sans même qu'ils en aient conscience. Ils sont ainsi devenus, malgré eux, inventeurs... de génie!

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Laurence d'Aboville, directrice de l'agence Réver, en charge de la communication de plusieurs marques du groupe Accor est claire: «Nous n'avons pas voulu lancer le goûter d'affaires. Nous avons voulu inviter les journalistes autrement, et innover en matière de communication.» Objectif: attirer l'attention des journalistes, extrêmement sollicités. Le résultat a été probant: tout le monde a répondu présent, manifestant un réel enthousiasme.

Du goûter de presse au goûter d'affaires, il n'y a qu'un pas. Certes, mais un pas difficile à franchir. Car le concept possède ses imperfections et ses limites. De plus il n'est pas encore clairement défini, du fait de sa nouveauté.

Première question: peut-on banaliser le goûter d'affaires? Le goûter est le seul «repas» qui n'est consommé que pendant l'enfance. Il est donc chargé d'affectivité, de souvenirs, voire d'émotion. Les barrières psychologiques ainsi dressées céderont-elles facilement? Rien n'est moins sûr. Car le goûter en serait dénaturé, vidé de ses symboles. Et il causerait alors sa propre ruine, comme l'explique Laurence d'Aboville: «Cela a marché car ça avait l'air de la nouveauté et la vertu de l'informel. Si on en fait un produit normé, il perdra sa saveur.»

Second problème: les habitudes alimentaires. Petit-déjeuner, déjeuner, éventuellement cocktail, dîner, et maintenant goûter: les hommes d'affaires devront bientôt tenir leurs réunions dans les salles d'attente de leurs diététiciens!

Si les enfants ont un réel besoin nutritionnel vers 16 h. 30 à la sortie de l'école, ce n'est guère le cas du businessman. Il faudrait donc modifier les comportements alimentaires en allégeant par exemple le déjeuner ou le dîner en prévision d'un goûter. Ce qui serait excellent pour leur santé, car comme l'expliquent les diététiciens: plus on fractionne la ration alimentaire quotidienne (sans l'augmenter bien sûr), mieux l'organisme se porte. Mais il s'agirait d'un travail de très longue haleine.



Laurence d'Aboville et Pierre-Michel Kaufmann.
Photo P.-P. Grobart

D'autre part, quel «menu» proposer? Pierre-Michel Kaufmann, directeur du Press Club (qui accueillait le goûter dans ses salons), reconnaît ne pas avoir osé aller jusqu'au bout, en n'osant pas proposer les tartines beurrées, pourtant incontournables au goûter. Son goûter oscillait finalement plus entre le petit-déjeuner et le cocktail. Mais pour une première, les erreurs étaient inévitables. La présence de petits fours s'est révélée inopportune. Celle des viennoiseries est discutable. En revanche, les crêpes ou le pain avec des carrés de chocolat man-

quaient. Quant aux pâtisseries «lourdes», aux alcools, et même au café, ils sont à proscrire. Incontournables au contraire, le chocolat chaud fumant, le thé, les toasts, la confiture, les jus de fruits, et les fruits frais. Finalement, une composition qui reste simple et non contraignante pour le professionnel prestataire.

Question de circonstances

Malgré les difficultés qu'il présente, le goûter d'affaires est déjà aux yeux de certains un concept prometteur qui ouvre un marché colossal aux professionnels de la restauration. A première vue, c'est vrai. Mais à bien y regarder, par son caractère convivial, décontracté (le goûter est synonyme de fin des classes et de récréation) et par la symbolique qui y est rattachée, le goûter d'affaires fixe ses propres limites. Il est impossible de l'employer à tour de bras pour réunir des cadres d'entreprise. On voit mal en effet les dirigeants d'une société se retrouver autour d'un «goûter» pour débattre de la chute de leurs ventes ou des budgets de l'année suivante. Le thème de la réunion doit impérativement se prêter à un goûter.

Difficile également d'organiser un goûter pour 200 convives. Le goûter, convivial, n'est adapté qu'à un petit nombre de personnes.

De plus, il n'est adapté qu'aux réunions courtes. Début de la réunion vers 16 h. 30, fin de la réunion une heure plus tard. Sinon, les convives risquent de s'écclipser avant la fin sous l'éternel prétexte (souvent justifié): «Je dois absolument repasser à mon bureau.»

Le «marché» du goûter d'affaires est donc limité. En revanche, il peut être décliné sous différentes formes. Les organisateurs de séminaires, par exemple, y trouveront une alternative originale à la sempiternelle «pause café» de l'après-midi. On rajoute du chocolat chaud, des tartines, on change l'appellation, et le tour est joué. Sans prétention démesurée, ce dérivé est original, séduisant, et peu coûteux.

Bref, le goûter d'affaires est un concept attrayant, mais difficile à gérer et à développer. Il n'est pas encore «ficiel». L'imagination est donc à l'ordre du jour, si l'on ne veut pas voir l'idée étouffée dans l'œuf. □

Restauration

Quel est le profil de vos consommatrices?

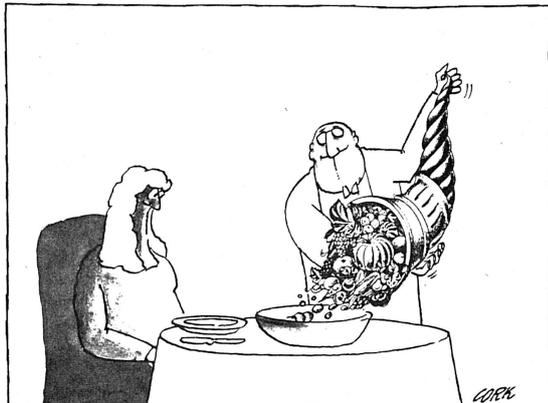
Quelles sont les attentes des femmes lorsqu'elles se rendent au restaurant? Les organisateurs du salon Equip'Hôtel (voir encadré) ont demandé à la société GIRA SIC Conseil d'enquêter à ce sujet.

VÉRONIQUE TANERG

Cette société d'études, spécialisée dans le secteur de la restauration et des services, dont le siège est à Paris, dispose d'une antenne à Grilly dans l'Ain à une vingtaine de kilomètres de Genève. Elle a réuni des panels de consommatrices et effectué des entretiens individuels.

Pas de précipitation

Les femmes qui fréquentent le plus souvent les restaurants ont entre 35 et 60 ans. Il s'agit pour elles d'une revanche sur les tâches ménagères. Elles sont unanimes: ces dames préfèrent les serveurs. Elles sont donc très attentives aux petites attentions. Elles apprécient que le serveur leur tire élégamment la chaise ou les aide à retirer leur manteau, qu'il leur offre une boîte d'allumettes et s'assure qu'il y a bien un cendrier sur la table, tout comme il renouvellera le plain sans qu'elles aient à le demander. En revanche, trop de précipitation pour remplir un verre vide est considéré par les consommatrices comme un geste masculin.



Pas toujours facile d'être une femme au restaurant...

Illustration Cork

Mais elles apprécient un apéritif léger en guise de cadeau de bienvenue au même titre qu'un morceau de chocolat avec le café.

En revanche, attendre sur le trottoir qu'une table se libère les fait fuir. Mais si elles résistent en faisant les cent pas, elles trouvent normal que le restaurateur leur

offre un apéritif. Car après tout, c'est lui qui a commis la faute, pas elles.

Attention, régime!

En ce qui concerne ses goûts, la gente féminine aime les cocktails de fruits légèrement alcoolisés, les brochettes de légumes ou les fruits de mer. Mais pas la

viande rouge ni les plats diététiques à teneur réduite en calories. Elles préfèrent se mettre au régime à la maison. Si elles sont des amateurs invétérés des salades composées, en revanche elles détestent la formule «hors-d'œuvre à volonté» jugée beaucoup trop «bourrative». Passés aux oubliettes les plats cuisinés riches, de même que la pizza nouvelle cuisine anti-quantité: les femmes des années 1990 préfèrent une large variété de mets dans un plat, ce qui crée une juxtaposition de goûts dans l'assiette.

Le choix de la restauration varie selon la personne qui les accompagne. Car les femmes des années 1990 traînent les pieds pour se rendre seules au restaurant: cette démarche tient plus de la corvée que du plaisir. Dans ce cas, elles optent pour les pizzerias ou les brasseries, des endroits où elles peuvent se fondre dans la masse.

Attention

Entre amis, il faut trouver un type de restauration qui plaise à tous et une fourchette de prix qui ne gêne personne. Avec une copine, elles recherchent un cadre simple et un style de restauration qui permet le grignotage, avec de petits morceaux à picorer, voire à manger avec les doigts. Pour un tête à tête, ces dames recherchent un cadre raffiné, intime, avec musique douce et serveur discret.

Mais surtout pas de carte sans prix: les femmes veulent savoir ce qu'elles achètent, même si elles ne payent pas.

Les femmes ont toujours été très attentives aux prix. Elles recherchent les meilleurs rapports qualité/prix et détestent les suppléments. Et la crise les fait délier les cordons de leur bourse d'autant plus difficilement.

La 39e d'Equip'Hôtel

La 39e édition d'Equip'Hôtel s'est tenue du 17 au 23 novembre à Paris qui à ce moment-là était en pleine grève du métro. Près de 1500 exposants et 1842 marques étaient représentés sur les quelque 130 000 m² de ce salon professionnel. De la décoration à la dégustation en passant par les nouveaux équipements automatisés et les formations hôtelières: ce salon a voulu répondre à tous les besoins des hôteliers. Cette année, la restauration pour les collectivités a obtenu une place de choix.

En revanche, les exposants helvétiques n'étaient pas très nombreux. Swissôtel y détenait un stand et Philippe Corsaletti du restaurant Le Raisin à Montreux a réalisé des recettes du terroir, tout comme d'autres chefs membres d'Eurotoques. /7

Management participatif

Les hôteliers se montrent réticents

Venu comme toujours dans ce domaine du Japon et des Etats-Unis, le management participatif rencontre chez les hôteliers européens des réticences importantes. Remettant en cause la répartition des pouvoirs dans l'entreprise, il inquiète. Pourtant, petit à petit, il se fait une place méritée.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Né au Japon (mais développé également aux Etats-Unis), c'est logiquement là-bas qu'on en trouve le plus d'applications dans tous les secteurs de l'économie. Dans les entreprises japonaises, un employé se voit confier deux missions.

Imagination de chacun

La première est l'accomplissement quotidien individuel de son travail. La seconde est la contribution périodique et collective cette fois à l'amélioration de la qualité du travail, par l'innovation, en particulier au travers des cercles de qualité, ou d'outils qui en sont inspirés: c'est le management participatif. Il se justifie

par une exigence économique et pas seulement par des convictions idéologiques ou éthiques. L'imagination et la capacité de concevoir de chaque employé, capital jusque-là négligé, contribuent désormais à la recherche de la qualité totale: «Les gens réalisent que leur rôle a autant d'importance que celui des autres. Habituellement ils croient que l'importance de leur apport est proportionnelle à ou conditionnée par l'importance de leur fonction», déclare Danièle Varinier (chaîne Méridien / groupe Air France).

De la direction aux employés

Chacun sait que le management participatif mobilise les échelons d'exécution. Mais cette mobilisation ne doit pas s'arrêter là et être ainsi restrictive. Le management participatif s'applique aussi à l'encadrement (cercles de pilotage), à l'administratif qui a parfois du mal à apprécier sa performance, et à l'équipe dirigeante elle-même pour pallier au manque de synergie des intelligences des dirigeants, en élaborant par exemple un projet d'entreprise.

Le management participatif est une véritable nécessité économique (ayant pour but l'amélioration de la qualité, il a pour objectif également la recherche du profit) parfois doublée de convictions idéologiques: «C'est une nécessité due à la concurrence. Les hommes doivent participer, être intéressés, être responsables, adhérer aux projets», confie Dominique Basciano du groupe Accor. Pourtant, il inquiète encore les hôteliers européens. Car mettre en place un management participatif, c'est concéder une part supplémentaire du pouvoir de décision à chaque niveau hiérarchique de l'entreprise. Quoi de plus redoutable en effet?

En Amérique du Nord en revanche, le pas a été franchi depuis longtemps. Pour deux raisons. D'abord parce que le management participatif s'y est développé beaucoup plus tôt qu'en Europe. D'autre part parce que les chaînes hôtelières y sont apparues également plus tôt. Or ce sont elles qui innovent en matière de management.

Les hôteliers européens sont plutôt favorables à une consultation qu'à une

véritable participation, comme le précise Jean-Alain Vintousky (Pullman-Accor): «Un management n'est jamais participatif à 100%. Il n'y a plus de participation au moment de la décision.» Contrairement à la participation, la consultation permet de garder le pouvoir de décision concentré entre les mêmes mains qu'auparavant. Ce comportement craintif des hôteliers ne leur est pas spécifique. Il est général au secteur tertiaire. Le secteur des services est en effet plus jeune que celui de l'industrie où le management participatif est désormais monnaie courante dans les grandes entreprises. L'hôtellerie est de surcroît l'une des activités de services où le poids de la tradition est le plus fort. Il n'est donc pas étonnant dans ces conditions que le management participatif ait du mal à s'y implanter. C'est l'éternel mais pas insurmontable problème de la résistance des structures au changement.

Impliquer le personnel

Chez Holiday Inn, chaîne américaine, on connaît bien le management participatif. «L'un des meilleurs managements» selon Mlle Bénéta, directrice

adjointe des ressources humaines de l'hôtel Holiday Inn République à Paris: «Il faut impliquer le personnel au niveau des choix et de la vie de l'entreprise. Ils doivent être les décideurs, avec la direction.»

Deux phases

Le cabinet IDGH conseille depuis cinq ans Holiday Inn France dans le développement du management participatif dans ces hôtels. A l'Holiday Inn République, il s'est fait en deux temps. Première phase: révision de l'organigramme, redistribution des pouvoirs de décision et formation de l'encadrement à la dynamique de groupe. Le personnel n'a joué là qu'un rôle plutôt consultatif. Deuxième phase: rénovation des chambres, transformation de la brasserie en restaurant gastronomique, restructuration du bar... Pour cette phase de restructuration des points de vente de l'hôtel, le management participatif a battu son plein. Le personnel de chaque point de vente a travaillé au sein de «réunions de droit d'expression».

FOOD & BEVERAGE

Papier-bouchon

La résurrection du vin de messe

Qu'un vigneron original existe dans un vignoble traditionnel, voilà qui est courant. Mais qu'un vigneron original survive dans un terroir original, c'est plus rare! Tel est le cas, pourtant, de Marc Parcé, 42 ans, vigneron à Banyuls, tout à côté de la frontière de la France avec l'Espagne, rencontré l'autre jour au Wine Bar du Beau-Rivage Palace, à Lausanne-Ouchy.

FRÉDÉRIC LANVIN

Dans un pays comme la France, qui tire sa fierté des appellations d'origine contrôlée (AOC), se faire refuser l'agrément - donc le droit de porter le nom de l'AOC - est plutôt mal vu... Marc Parcé en rigole, lui, lorsqu'il donne à déguster cette fine goutte à la robe cognac, aux goûts riches, aux saveurs de fruits en compote, alcoolux (il titre 18°!).

Une curiosité de la nature, puisque la fermentation du moût au delà de 15° est une gageure: ou bien la quantité de sucre naturel bloque tout processus de fermentation, ou bien le moût passe tout droit au vinaigre. Sans doute ce vin

est-il né sous une bonne étoile: c'était ni plus, ni moins, au 19e siècle, que le «vin de messe». Un abbé de Banyuls, l'abbé Rous, s'était dit que le vin local, aussi riche que naturel, méritait célébration dans toute la France. Le succès fut instantané et le scandale national: des députés intervinrent à Paris pour chasser le marchand du temple. Depuis, le vin de Banyuls, qui promet le paradis, est entré en purgatoire... Et Marc Parcé est en bisbille avec la mairie parce qu'une parcelle de vignes devrait faire place à un... cimetière!

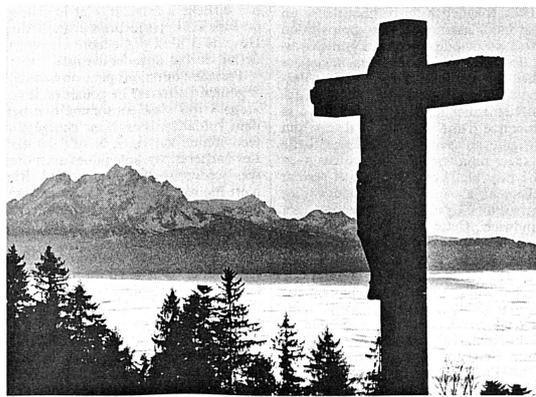
Vin de dessert

Qu'on se rassure. La mort du banyuls n'est pas pour demain, même si la surface des vignes est passée de 3000 ha en 1965 à 1600 aujourd'hui. Le peu de relève, la difficulté d'écouler le vin courant ont raison, chaque année, de quelques dizaines d'hectares. «C'est paradoxal, puisque notre vin a retrouvé sa notoriété! Il n'y a pas un bon restaurant parisien qui n'en serve comme vin de dessert, sur un gâteau au chocolat, ou en apéritif, comme le porto», explique le vigneron.

Lui croit dur comme fer à l'avenir de

Banyuls. Enseignant spécialisé, il a tout laissé tomber il y a quinze ans pour reprendre, avec son frère cadet de dix ans, Thierry, un domaine de ses grands-pères, le domaine de la Rectorie. Aujourd'hui, les Parcé possèdent 25 ha, du bord de la mer au sommet (plat) des

collines, cinq cents mètres plus haut, en passant par des terrasses. Le rendement est minimal: 600 hectolitres. L'ensemble du vignoble produit sept cent fois plus, mais 90% part dans les fabriques d'apéritifs, pour un prix payé à la vendange ridicule.



Marc Parcé, lui, a misé sur la bouteille. Il est même allé trop loin, multipliant les cuvées: «Mon côté pédagogue, pour montrer que chaque terroir, chaque année, donne un autre vin et que tous sont intéressants, a pris le pas sur le pragmatisme du gestionnaire!» Il restitue, aujourd'hui, la gamme de vins en vogue au début du siècle: des vins secs, de type Xébus, des vins naturellement doux, genre «vendanges tardives» et des vins «mutés». Ce procédé, l'ajout d'alcool à 90° au moût en fermentation, hausse, bien sûr, le degré d'alcool, mais sert avant tout de «révélateur d'arômes»: d'où l'extrême complexité des vins de Banyuls! Avec les mêmes cépages - principalement le grenache noir, mais aussi la syrah et le carignan -, le même terroir donne des vins rouges très charpentés, au nez de goudron évoluant vers la compote de figues, les Collioure, une AOC pour les rouges secs.

Si ses vins ne correspondent, dit malicieusement Marc Parcé, à aucune norme européenne, le vigneron n'hésite pas à les servir sur un gorgonzola pour rompre avec les accords rebatus (idéal avec le foie gras, le canard aux griottes ou le chocolat noir). Mais ce genre de vin se suffit à lui-même!

Seminar SHV für Unternehmensführung



Die Arbeitsgruppen des Zyklus 18: «Pagoda» ...



... «San Gricino» ...



... «Tochonyd» ...



... und «Turrís Unica».

Fotos amb

Conjoncture

Chiffres pessimistes

Selon les résultats de l'enquête menée par l'Institut de recherches conjoncturelles de l'EPFZ pour le 3e trimestre, l'ensemble de l'hôtellerie et de la restauration a souffert de la situation conjoncturelle défavorable. Les annonces «en baisse» l'ont emporté de 29% sur celles «en hausse». Les chiffres d'affaires ont diminué de 2%. Le bénéfice brut s'est à nouveau nettement détérioré. Les capacités en matière d'entreprise et de personnel ont été qualifiées d'excessives.

Pour ce 4e trimestre, on table sur une baisse du volume des ventes par rapport à l'année précédente, en raison de la situation économique insatisfaisante qui persiste. On ne note guère de différences parmi les quatre zones touristiques.

Les chiffres d'affaires étaient légèrement inférieurs ou légèrement supérieurs au niveau de l'année précédente. Les chiffres prévisionnels de vente pour le 4e trimestre sont encore plus marqués dans les «régions de montagne» mais négatifs dans les «grandes villes», les «régions lacustres» et autres régions.

Concernant l'hébergement, le nombre des nuitées étrangères et surtout suisses est inférieur à celui de l'année dernière. Le taux d'occupation des chambres de 67% était de 4% inférieur par rapport à l'année passée. Ce recul a principalement touché les catégories de prix basses et moyennes. Les hôtels 5 étoiles ont même enregistré une hausse du taux d'occupation. Les chiffres d'affaires ont stagné, entraînant une nette détérioration du bénéfice brut.

L'état des réservations pour le 4e trimestre est sensiblement inférieur à celui de l'année précédente. On s'attend à un renforcement de la baisse des nuitées tant pour la clientèle suisse qu'étrangère.

mt

Georges Baehler



Bon anniversaire!

Demain, 27 novembre 1992, le toujours très alerte et dynamique Georges Baehler, soufflera les 80 bougies de son gâteau d'anniversaire après avoir voué toute sa vie à l'hôtellerie à laquelle il se dévoue encore.

Georges Baehler a été durant 29 ans à la tête d'hôtels à Montreux et député au Grand Conseil vaudois durant trois législatures. Il est président de la Caisse d'allocations familiales de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) depuis 1971 et il a été président de l'ACVH de 1985 à 1990 dont il a été nommé président d'honneur en 1991. De 1986 à 1989, il a été membre du Comité central de la SSH. Il est également président du Groupe de travail romand (GTR) ainsi que membre de la Commission de formation professionnelle de la SSH depuis 1991.

Cher Monsieur Baehler, le mot «retraite» étant inconnu de votre vocabulaire, la grande famille de la SSH vous souhaite bonne santé et longue vie en compagnie de votre épouse, ainsi que satisfactions et joies nombreuses dans vos multiples activités. JMI/Ab

«Die Prüfung beginnt erst heute»

Am vergangenen Freitag stand das letzte Examen auf dem Programm, nur knappe 24 Stunden später traf man sich an der Diplomfeier im Restaurant zum Ausseren Stand in Bern: 48 Absolventinnen und Absolventen konnten einen Abschluss ziehen unter ihre anforderungsreiche Kurszeit in Meiringen. (Hohe Erwartungen werden nun in Sie gesetzt), betonte Gastreferent Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV).

Ganzheitliches, vernetztes Denken: Mit diesem Themenkomplex hatten sich die Absolventinnen und Absolventen des Kurses im Rahmen ihrer Ausbildung zu befassen, und auch Alberto Amstutz hob diesen Aspekt besonders hervor. Er würdigte die Verdienste des geistigen Vaters der SHV-Weiterbildung, Hans Schellenberg, der bereits vor 20 Jahren von ganzheitlichem Denken gesprochen hat. «Es ist also», so betonte der SHV-Präsident, «nicht ein Modetrend, sondern ein Dauerbrenner.» Ganzheitliches Denken bedeutet, dass man nicht nur seinen eigenen Betrieb, sondern die gesamte Branche in die persönlichen Überlegungen und Handlungsweisen miteinbezieht. Dies sei gerade in der heutigen Zeit sehr schwer, denn: «Wir müssen kämpfen, und in diesem Kampf treten wir oft sehr nahe an die eigenen Berufskollegen. Und gerade hier sollten wir das ganzheitliche Denken nicht vergessen. Alleine, und wenn wir noch so stark kämpfen, sind wir stets schwächer

als in einer Gruppe», bekräftigte Amstutz.

Vordenkerrolle

Als Präsident des SHV zählte er im doppelten Sinn auf die Unterstützung der diplomierten Hoteliers. «Einerseits erwarte ich von Ihnen, dass Sie die Vordenkerrolle spielen, die Leader der Branche sein müssen. Aber ich erwarte auch, dass Sie den Verband stützen und unterstützen, denn Sie verdanken diesem Verband die Ausbildung, die Sie gewonnen haben.»

Alberto Amstutz abschliessend: «Ein Diplom ist nur soviel wert wie die Person, die dieses Diplom besitzt.» Wichtig sei, was man mit dem neuen Wissen anfangen.

Wird das Schiff schwimmen?

Ähnlich argumentierte auch Seminarleiter Peter B. Grossholz in seinem Schlussvotum: «Es regnete nicht, als Noah die Arche baute», verglich Grossholz die Situation der Diplomierten mit dem Schlüsselerlebnis aus dem Alten Testament. «Sie haben nun Ihre Arche gebaut. Jetzt wird sich zeigen, ob das Schiff auch schwimmt. Die eigentliche Prüfung beginnt erst heute.»

Grosse Hoffnungen

Aus den Händen von Raeto Steiger, Präsident der Kommission Weiterbildung SHV, konnten die 48 Absolventen des Seminars in der Folge ihr Diplom in Empfang nehmen. In die Vereinigung diplomierter Hoteliers (VDH) aufgenommen wurden sie von Hansueli Baier,

dem neuen Präsidenten der Vereinigung, der – wie seine Vordenker – unterstrich, dass grosse Hoffnungen in den «Nachwuchs» gesetzt würden.

Umrahmt wurde die Feier im Restaurant Zum Ausseren Stand in Bern durch individuelle Darbietungen der vier Arbeitsgruppen. Für musikalische Unterhaltung sorgten die Piano-Brothers Reto und Peter Schiegg mit ihren Boogie-Klängen. Fetziger Sound, der nochmals verdeutlichte, dass auf die frischgebakenen diplomierten Hoteliers alles andere als beschauliche Zeiten zukommen werden ...

Die Absolventinnen und Absolventen des Zyklus 18 des Seminars SHV für Unternehmensführung:

Gruppe San Gricino: Asprien Siegfried, Hotel Monopol, St. Moritz; Baier-Sohmer Beatrice, Hotel Terme, Vals; Bernhard Beatrice, Caravan Camping Miralago SA, Tenero; Dieltler Andreas, Hotel Pardenn, Klosters; Fenyödi Ilona, Glattdörfli AG, Glatt-Zentrum; Frei Thomas Walter, Hotel Palü, Pontresina; Hauri Rudolf, Hotel Ascovilla, Ascona; Kuhn Susanne, Berghotel Schatzalp, Davos-Platz; Meier Franz, Sunstar Park Hotel/Sunstar Hotel, Davos-Platz; Stalder Adrian, Albergo Giardino, Ascona; Voser Yvonne, Hotel Valbella-Inn, Valbella; Walchli Raimond, Bilten; Wintsch Jürg R., Hotel Crystal, St. Moritz.

Gruppe Tochonyd: Dochnal Stefan, Shopping-Center, Spreitenbach; Füglist Daniel, Parkhotel Zug, Zug; Heggin Matthias, City Hotel Ochsen, Zug; Heller Brigitte, Hotel Restaurant Sonne,

Sissach; Keller Philippe, Landgasthof Halbinsel Au, Au; Odermatt Bruno, Seehotel Wilerbad, Wilen bei Sarnen; Scheuer Roberto, Mövenpick Hotel Regensdorf, Regensdorf; Schimmel Peter, Mövenpick, Basel; Schmidt Friedrich, Mövenpick Löwen, Sihlbrugg Dorf; Sprecher Rolf, Rothus AG, Zürich; Stäger Pius, Parkhotel Inseli, Romanshorn; Tobler Susanne, Hotel Mozart, Rorschach; Zimmermann Urs, Hotel Vierwaldstättersee, Vitznau.

Gruppe Pagoda: Baumgartner Yvonne, Hotel Ambassador, Zürich; Fuechslin Hedi, MP Hotel Zürich Airport, Glattbrugg; Gehrig Christian, Flughafen-Restaurants, Zürich-Flughafen; Günthardt Rudolf, Algiers Hilton, Algier; Keller Peter, MP Restaurant Frascati, Zürich; Müller Oliver, Kurhotel Graziella, Weggis; Pfister Rolf, Hotel Montana, Zürich; Scala Ivo, Gasthof Kreuz, Jona; Schmid Beat, Landgasthof Sternen, Oetwil am See; Schultheiss Hans-Jürg, Steigenberger Belvédère, Davos; Wüscher Beatrice, SV-Service, Zürich.

Gruppe Turrís Unica: Biner Stephan, H + R Burggemeinde Zermatt, Zermatt; Bitterli Verena, Eptingen; Blaser Heinz, Restaurant Merkur Zytlogge, Bern; Eholzer Juliana, Hotel Adler, Riederalp; Grau Beat, Marché Mövenpick, Adliswil; Killian Franz, SAS Palais Hotel, Wien; Lomatter Fernando, Swiss Chalet, Saas Fee; Majer Urs, Hotel Cresta, Savognin; Rickhoff Ruth, Restaurant Gambirinus, Basel; Stockli Richard, Hotel Alpenblick, Wilderswil; Thürlemann Raphael, Swissôtel Le Plaza, Basel.

SHV

Classification

Délai fixé

La Commission de la classification et du guide des hôtels (CCG) a fixé le délai pour la classification des hôtels 1994 au 31 décembre 1992.

D'ici à cette date,

- les demandes de modification de classification
- les demandes de classification de nouveaux membres SSH doivent être présentées
- les nouvelles constructions et les transformations achevées afin de permettre une visite de tout l'établissement et un contrôle de toutes les normes.

Pour de plus amples informations, prière de s'adresser à la Société suisse des hôteliers, Service de la classification et du guide des hôtels, téléphone (031) 507 111. pd

Klassifikation

Fristen bekannt

Die Kommission Hotelklassifikation und Hotelführer (KHH) hat die Fristen für die Hotelklassifikation, Ausgabe Schweizer Hotelführer 1994, festgesetzt:

Bis zum 31. Dezember 1992

- werden Anträge für die Änderung der bisherigen Einstufung angenommen
- werden neue Mitglieder SHV für die Klassifikation 1994 berücksichtigt
- müssen Neu- und Umbauten abgeschlossen sein, so dass der ganze Betrieb besucht und alle Normen kontrolliert werden können.

Weitere Auskünfte erhalten Sie beim Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Klassifikation und Hotelführer, Telefon (031) 50 71 11. pd

Les Roches

Stabübergabe

Neuer «alter» Direktor in der Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches in Bluche: Der bisherige Direktor, Hans von Rotz, hat nach zweijähriger Tätigkeit seinen Posten

verlassen. Die Leitung der Schule übernahm mit SHV-Vizedirektor Peter Schlatter der Vorgänger von Hans von Rotz. Schlatters primäre Aufgabe wird sein, das Frühjahrssemester 1993 vorzubereiten und einen weiteren reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. mt



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



Tourisme pour Tous (TPT) à Lausanne renforce son secteur vente et vient de confier à **Corinne Rast** le poste de déléguée des ventes resté vacant après le départ de Monsieur **D. Béraud**. Entrée en fonction le 1er novembre, Mme Rast, dont les activités porteront sur l'ensemble de la Suisse romande, n'est pas une inconnue des professionnels. En effet, après avoir terminé son apprentissage chez TPT, elle a été attachée au département de production pendant une douzaine d'années, années au cours desquelles elle a acquis une solide expérience.

Aldo Bossi (36) vom Hotel «Lenzerhorn» auf der Lenzerheide wurde zum neuen Präsidenten des Hoteliervereins Lenzerheide-Valbella gewählt. Er tritt in die Fussstapfen von **Walter J. Gschwend**, der nach 15jähriger Tätigkeit im Hotel «Palanca» eine neue Herausforderung angenommen hat und im kommenden Winter die Direktion des zur Sunstar-Gruppe gehörenden Hotels «Elite» in Villars, einem Dreiersternhaus mit 106 Betten, übernehmen wird.

Die Vereinigung Deutscher Reisejournalisten (VDRJ), die alljährlich hervorragende Persönlichkeiten im Tourismus auszeichnet, wird den Preis – eine Nachbildung des ersten Wagenrades der Menschheit – anlässlich der kommenden ITB dem Tourismusminister der Balearen, **Jaime Cladera**, ausshändigen. Damit wird ein Mann geehrt, der mit Weitsicht, Klugheit und Geduld Reformen auf den Balearen durchsetzt, um dem selbstzerstörerischen Wachstum der Insel Einhalt zu gebieten. Cladera setzte auch gegen den massiven Widerstand gewinnorientierter Inselbewohner seine Gesetze durch und prägte in den acht-

ziger Jahren den Begriff des «Qualitätstourismus». Entsprechend der nach ihm benannten «Lex Cladera» müssen zum Beispiel seit Jahren pro neugebautes Hotelbett auf den Balearen 60 Quadratmeter Grünfläche angelegt werden.



Nach rund fünfjähriger Tätigkeit beim Verkehrsverein Grächen verlässt Kurdirektor **Hans Wespi** die Sonnenterrasse im Mattertal. Dem Oberwalliser Tourismus bleibt der scheidende Kurdirektor allerdings erhalten. Er will ein Unternehmen gründen, das sich im Bereich Schulung, Beratung und Direktvermarktung im Incomingbereich engagiert.

Während Wespi Amszeit hat Grächen zweifelsohne an Profil gewonnen. So war er massgeblich an der Realisierung des Kinderparadieses auf der Hannigalp beteiligt, welches seither verschiedentlich kopiert wurde. Mit dem Umzug in die neuen Räumlichkeiten und der Anschaffung modernster EDV-Anlagen erhielt der Verkehrsverein die notwendige zeitgemässe Infrastruktur. **Hans Wespi** wird Grächen auf Ende Wintersaison 1993 verlassen.

Beim Deutschen Hotel- und Gaststättenverband ergab sich an der Spitze ein Wechsel. **Leo Imhof**, seit 19 Jahren als Präsident des Dehoga tätig, kandidierte nicht mehr für diese Position und wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt. Sein Nachfolger wurde Diplomvolkswirt **Erich Kaub**, 58, der seit 1991 beim Dehoga den Vorsitz der Fachabteilung Systemgastronomie einnahm.

Kaub leitet in München die Dr.-Kaub-Gruppe, zu der mehrere Unternehmen der individualisierten Systemgastronomie und ein Filialsystem

mit den Betriebssystemen Weinkrüger, Confiserie Lauenstein, Mangostin Asia und Schlosshotel Pichlarn gehören. Daneben ist er Begründer der Dr. Kaub Consult München, des laut Auskunft von Dehoga grössten Consultunternehmens der Systemgastronomie im deutschsprachigen Raum.

Charly Glau, Gründer und Besitzer des Albergo Losone, hat nach 37 Jahren seinen Betrieb an die zweite Generation weitergegeben. Die neue Geschäftsleitung besteht aus den drei Schwestern **Ursula Mosberger-Glau**, **Silvia Albertini-Glau** und **Michela Glau**. Sie werden das Albergo Losone am 18. März 1993 wiedereröffnen.



Um das grössere Kursvolumen personell zu bewältigen – von 2374 Lektionen im Jahre 1990 auf geplante 5600 Lektionen im 1993 – wurde das Referententeam erweitert. **Ueli Hunkeler**, 44 (links), kam von Imbach Reisen zur SRF als Kursleiter Hauptkurs. Er ist diplomierte Tourismusfachmann HFT und war bereits seit einiger Zeit nebenamtlicher Fachreferent der SRF. Damit kann sich **Emil Bättig** auf den im August erstmals gestarteten Berufsprüfungskurs mit neuen, nebenamtlichen Referenten aus der Reisebranche konzentrieren.

Evelyn Peduzzi ist Mutter geworden und übergab ihre erfolgreiche Referententätigkeit in den Systemkursen an **Johannes Friedli**, 40 (rechts), der vom Swissair Luftreisebüro Bern zum SRF-Team gestossen ist. Er betreute seit Jahren die Flugausbildung der Reisebürolehrlinge der Reisebürovereinigung Bern/Solothurn.

HSMA-Werbe Oscar 1992



Dolder Grand Hotel gewinnt

Anlässlich der Generalversammlung der HSMA vom letzten Wochenende im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken änderte die Organisation ihren Namen in Hospitality (vorher Hotels) Sales and Marketing Association. Gleichzeitig wurde der jeweils von American Express gesponserte HSMA Werbe Oscar 1992 vergeben. Das Dolder Grand Hotel, Zürich, errang den ersten Preis in den Kategorien 2 «Direct Mail», 5 «Broschüren und Prospekte» sowie in der Kategorie «Umfassende, in sich abgeschlossene Werbe- und PR-Aktivitäten». Weitere Gewinner: Kategorie 3 «Rackfolders und Hotelprospekte»: Märchenhotel Bellevue, Braunwald; Kategorie 4 «Food Beverage Angebote»: Parco Paradiso, Lugano; Kategorie 6 «Personalinserate»: Hotel Therme, Vals; HSG Special Prize: Suvretta House.

HSMA-Vertreter und die Gewinner (von links nach rechts): **Esther Hom** (Dolder Grand Hotel), **Michèle Weiss** (Public Relations HSMA, Dolder Grand Hotel), **Felix Hauser** (Präsident HSMA, Hotel Atlantis Sheraton Zürich), **Saskia Scherpenzeel** (Vizepräsidentin HSMA, Mövenpick Hotel Airport Zürich), **Pierre Weber** (neugewählter HSMA Vize-Präsident Romandie, SHV Lausanne), **Monique Stein** (Sekretariat HSMA), **Rolf Lüthy** (Vizepräsident American Express), **Lydia Vogel** (Märchenhotel Bellevue, Braunwald), **Gabriele Payer** (Marketing Manager, American Express), **Martin Vogel** (Märchenhotel Bellevue, Braunwald), **Kurt Künzli** (Montelago Hotels), **Beatrice Baier** (Hotel Therme, Vals), **Hansruedi Schiesser** (Trimarca AG vertrat Suvretta House).

Skitourismus Frankreich

Nun gemeinsam

Die Olympiastationen von Savoyen haben sich zusammengeschlossen, um den Werbeeffect der Spiele zu verlängern. Wichtigster Aspekt dieser neuen Zusammenarbeit ist ein Abkommen zwischen den Liftgesellschaften, welches dem Skifahrer ermöglicht, auch im benachbarten Skiareal zu fahren.

Demnach kann ein Gast, der zum Beispiel in Val-d'Isère einen Wochenskipass Espace Killy kauft, jeweils einen Tag auch in La Plagne, Les Arcs oder Les Trois Vallées fahren, ohne zusätzlich zur Kasse gebeten zu werden. Inhaber von Wochenabonnements kleinerer Orte, zum Beispiel Valmorel oder Pralognan, können ebenfalls auf den Pisten der grossen Orte fahren, müssen allerdings pro Tag zusätzliche 98 französische Franc (rund 20 Schweizer Franken) bezahlen.

Eine breit angelegte, dreijährige Promotionskampagne soll vor allem in Deutschland, Grossbritannien und Italien auf die neuen Möglichkeiten aufmerksam machen. Das Werbebudget beläuft sich insgesamt auf 3,5 Mio FF und wird je zur Hälfte von den Liftgesellschaften und den Gemeinden getragen. Weitere 500 000 FF hofft man von Hoteliers und Ladenbesitzern einzutreiben, die schliesslich auch direkt am Erfolg einer solchen Kampagne interessiert sind.

Service-Clubs

Schatz geknackt

Mitglieder von Service-Clubs (Rotary, Lions, Kiwanis) sind meist auch einem höheren Käufersegment zugehörig. Dieser Tatsache sind sich die Hoteliers bewusst. Die Clubs hüten aber ihre Mitgliederkartei wie einen Schatz.

Es sind gefragte Gäste, die Mitglieder der Rotary-Clubs. Kein Wunder denn auch, dass beispielsweise Rotary International sein Mitgliederverzeichnis streng unter Kontrolle hält und verbietet, dass Adressen «zu gewerblichen Zwecken genutzt werden».

Jüngstes Beispiel: Das Sporthotel Gut Brandlhof im österreichischen Saalfelden. Es versichert Briefe und Prospekte an namentlich aufgeführte Mitglieder deutscher Rotary-Clubs (RC), präsentiert sich im Anschreiben als «das Clubhotel des RC Saalfelden» und offeriert «speziell für alle Rotarier» ein «zweifacher Hinsicht wertvolles Arrangement».

Nicht nur spart der angeschriebene Rotarier 118 beziehungsweise 128 DM pro 7-Tage-Buchung, der Klubkasse seines Vereins sollen «gegen Vorlage Ihres Clubausweises» zehn Prozent vom Nächtigungsarrangement überwiesen werden (und die, so wissen erfahrene Service-Club-Mitglieder, werden über Spendenbescheinigungen später vom steuerbaren Einkommen abgezogen). Rotary, Lyons, Kiwanis – ein weites Feld liegt zum Beckern offen.

GU, Frankfurt

Badezentrum in Crans

Dank Rawyl

Der verlorene Kampf um den Rawyl-Tunnel macht sich für die Mittelwalliser im nachhinein doch noch bezahlt: Thermalwasser, das im Rawyl-Sondierstollen entdeckt wurde, soll jetzt in ein künftiges Badezentrum nach Crans-Montana geleitet werden.

Vor rund 30 Monaten ist im Sondierstollen, der vor mehr als zehn Jahren am Rawyl gebaut wurde, eine Warmwasserquelle entdeckt worden. Rund 1500 Liter Wasser sprudeln pro Minute aus dem Berg. Abklärungen haben nun ergeben, dass das 29grädige Wasser für Thermalzwecke genutzt werden kann. Für die Mittelwalliser, die sich vom gestrichenen Nationalstrassenteilstück vor allem touristische Impulse erhofften, geht damit zumindest ein kleiner Teil des Rawyl-Traums doch noch in Erfüllung. Statt der langersehnten Tunnelröhre ins Berner Oberland soll jetzt ein fünf Kilometer langer Stollen durch den Fels ins nahegelegene Crans-Montana gebohrt werden. Hier planen die eifrigen Promotoren der Aquamust AG, die sich für die nächsten 99 Jahre bei der Standortgemeinde Icoigne bereits sämtliche Wasserrechte gesichert haben, ein riesiges Thermalbadezentrum. Für 100 Millionen Franken sollen zwei Bäder, ein Kurzentrum, ein Hotel und Ferienwohnungen mit insgesamt 484 Betten entstehen. Im neuen Zentrum, das frühestens 1997 eröffnet werden wird, würden rund 100 neue Arbeitsplätze geschaffen.

Nebenschauplatz WTM, London



St. Moritz in Mayfair

Für einigen Aufruhr sorgte das gediegene Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz, im Londoner Edelquartier Mayfair, genau genommen vor dem bekannten Restaurant Scotts. Dort kochen nämlich St. Moritzer Köche den Londonern mit Palace-Spezialitäten den Gaumen wieder munter. Und natürlich durfte in der WTM-Woche die Schneeskulptur nicht fehlen, vor dem Eingang zu Scotts. Auch

ein echter Bobby kam, um zu inspizieren, ob der Schnee echter Swiss Snow sei. V.l.n.r. Police Constable **Stuart McCrae** von der West Enter Central Division, **Jo Bühler** vom Swiss National Tourist Office, **Rudolf Frei** (Küchenchef Palace), **John Bertram**, Scotts Executive Chef, und **Reto Gaudenzi**, General Manager vom Palace.

Alexander P. Künzle

LES ROCHES? LES ROCHES!

Pour une hôtellerie totale

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

Trend Hotel

Eichwatt

Haben Sie ein Flair für die Ausbildung, sind qualitätsorientiert, engagiert in Ihrer Arbeit und verfügen über Kochtalent sowie Erfahrung in der Gestaltung von Buffets?

Per Anfang oder Mitte Februar 93 suchen wir für unser Carvery Restaurant den

Küchenchef

der gerne selber Hand anlegt und unseren 5 Köchen jederzeit ein Vorbild sein kann.

Trend Hotel, 8105 Regensdorf-Watt
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

51534/288063

SHERLOCK HOLMES
SPORTHOTEL



Wir suchen ab 15. Dezember 1992 oder nach Vereinbarung, in Saison- oder Jahresstelle, freundliche und fachkundige Mitarbeiter

Küchenchef Sous-chef

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an
M. und Mme Ruffieux, Direktion
HOTEL SHERLOCK HOLMES, 3860 Meiringen.
51589/24244

CH-3860 MEIRINGEN / HASLITAL TELEFON 036 / 71 42 42 FAX 036 / 71 42 22

Das Restaurant vis-à-vis ist ein typisches City-Restaurant im Zentrum der Stadt Zürich, in der Nähe des Paradeplatzes.

Es verfügt über ein A-la-carte-Restaurant, eine Passantenbar und im Sommer über ein Boulevard. Total stehen je nach Saison zwischen 140 und 200 Sitzplätze zur Verfügung.

Wir suchen per Ende Februar 1993 oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Küchenchef

Anforderungen:

- Sie haben Erfahrung in der A-la-carte-Küche;
- Sie haben das Flair für die neuzeitliche, kreative, leichte Küche;
- Sie bringen Erfahrung im Einkauf und der Menüplanung mit;
- Sie sind kalkulationsicher und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren.

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und interessante Tätigkeit in moderner Küche;
- jeden Sa/So, alle Feiertage frei;
- den nötigen Freiraum, um Ihre eigenen Ideen miteinzubringen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann würden wir Sie gerne persönlich kennenlernen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Restaurant vis-à-vis, Herrn Jürg Sileri, Geschäftsführer, Talstrasse 40, 8001 Zürich, Telefon (01) 211 73 10.

vis-à-vis

51605/110299

Restaurant «vis-à-vis» Saumonerie und Lachs-Bar
Talstr. 40 (nur 2 Min. vom Paradeplatz), (01) 211 73 10

2 Minuten neben der Talstation Crap Sogn Gion

Für einen Sportfan ist die folgende Stelle das Grösste, denn unser Sporthotel Signina **** befindet sich direkt bei der Talstation der Luftseilbahn Crap Sogn Gion in Laax GR. GratisSportabonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und die Unterkunft im Personalhaus nebenan sind das Tüpflein auf dem i. Am besten setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung, wenn Sie die Stelle interessiert:

Chef de réception

in Jahresstellung
(Schweizer(in) oder Ausländer(in) mit B-Bewilligung)

Selbstverständlich können sich auch weniger Sportliche melden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG, Evelyn Gürber, 7032 Laax, Telefon (081) 39 01 51.

LAAX CRAP

51551/17884

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Als grösstes Kongress- und Tagungshotel der Schweiz suchen wir einen

F&B-Manager

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- die gesamte Food-&-Beverage-Abteilung
- Gäste- und Personalbetreuung
- Überwachung des Budgets und Kostenkontrolle
- Qualitätskontrolle
- reibungslosen Ablauf im gesamten F&B-Bereich
- Vertretung des Direktors während seiner Abwesenheit

Unser Profil:

Alles unter einem Dach mit dem Kongresszentrum der Messe Basel, *****-Hotel mit 250 Zimmern, ein Boulevardrestaurant, eine gepflegte Rôtisserie, eine Bar, Catering im Kongresszentrum für Bankette und Kongresse von 10-2500 Personen, Outlets während Messen in den Hallen der Schweizer Mustermesse sowie Betreuung des Swiss-Indoor-Tennisdorfes.

Ihr Profil:

Unerlässliche Voraussetzungen sind Erfahrung als F&B-Manager in *****-Hotels, die Sprachen Schweizerdeutsch, Englisch und Französisch perfekt sowie eventuell abgeschlossene Hotelfachschule. Ausserdem müssen Sie absolut gast- und frontorientiert sein und ein sicheres verbindliches Auftreten mit besten Umgangsformen mitbringen. Verhandlungsgeschick, Belastbarkeit, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen sollten ebenfalls zu Ihren Charakterzügen zählen.

Unser Angebot:

Verantwortung, höchst interessante Position, ein der Funktion angemessenes Salär, längerfristige Zusammenarbeit... und alles weitere würden wir gerne bei einem persönlichen Treffen erörtern.

Sind Sie interessiert?

Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an die Direktion. Absolute Diskretion zugesichert.

Messeplatz 25, 4021 Basel

51485/3387

GRÄCHEN WALLIS SWITZERLAND

Grächen sucht

Kurdirektor/Kurdirektorin

Unser Kurdirektor tritt im Wallis eine neue Herausforderung an. Das Bergdorf Grächen mit seinen 299½ Sonnentagen sucht seinen Nachfolger!

Erwünscht sind:

- mehrjährige Tätigkeit im Tourismus in leitender Funktion
- Tourismus- und Marketingausbildung
- Erfahrung im Management und EDV
- Sprachen: D, F, E, I

Sind Sie gewillt, in einem Bergdorf mit 1200 Einwohnern und 6000 Gästebetten einen überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten? Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit sehr guter Infrastruktur im Verkehrsbüro.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit detailliertem Lebenslauf, neuem Foto, Zeugniskopien sowie Referenzen bis 31. 12. 1992 an:

Verkehrsverein Grächen
z. H. P. Amstutz, Vizepräsident
3925 Grächen VS

51537/282634

Restaurant zum Schützenhaus

Schützenmattstrasse 56
4051 Basel - Telefon (061) 272 67 60

Das renommierte Restaurant der Luxusklasse sucht einen qualifizierten und fachkundigen

Geschäftsführer oder Pächter

Eintritt nach Übereinkunft.

Ihre schriftliche Bewerbung nimmt gerne entgegen:

Alfred Notz
Oberschützenmeister
Oberer Rainweg 48
4414 Füllinsdorf

51195/3450

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1-11
Internationaler Stellenmarkt	12+13
Stellengesuche	14

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	11+12
Marché international de l'emploi	12+13
Demande de l'emploi	14

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Haben Sie eine Hofa-Ausbildung und einige Jahre Erfahrung? Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit, wo Sie nebst Housekeeping (Etage + Lingerie) auch im Büro und an der Réception tätig sind? Dann sind Sie die

GOUVERNANTE

welche wir für einen sehr schönen Betrieb mit neu renovierten Zimmern in Spiez suchen. Eintritt im März 1993. Jahresstelle.

Im Tessin haben wir per Februar 1993 die Stelle einer

AIDE DU PATRON w

zu besetzen. Gastgewerbliche Ausbildung, Flexibilität sowie Erfahrung in allen Bereichen der Hotellerie sind erforderlich. Freude am Gästekontakt in einem familiären Betrieb.

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für einen Restaurationsbetrieb am Thunersee suchen wir per Dezember

BETRIEBSASSISTENT(IN)

in Jahresstelle. Ausbildung im Gastgewerbe (von Vorteil im Service) sowie Erfahrung in einer Führungsposition.

Hotel in der Stadt Bern hat ab sofort die Stelle als

CHEF DE RÉCEPTION m/w

neu zu besetzen. Sie übernehmen die Verantwortung über alle anfallenden Arbeiten an einer Réception sowie die Führung von 4 Mitarbeitern. Erfahrung in gleichwertiger Position erforderlich.

Für einen Gasthof in der Nähe von Luzern suchen wir eine

AIDE DU PATRON w

Anforderung: Hofa- oder KV-Lehre und entsprechende Erfahrung. Aufgabenbereich: Hauswirtschaft und Administration. Minimalalter 24 Jahre. Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel am Zürichsee hat per sofort folgende Stellen neu zu besetzen:

BARMAID SERVICEANGESTELLTE(R)

wenn möglich mit Berufserfahrung. Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

Für ein ***-Hotel in Arosa suchen wir eine

BARMAID (CH)

Anfängerin wird angelernt. Sprachkenntnisse D, F, E. Eintritt zirka Mitte Dezember.

****-Hotel in Luzern sucht per Januar / Februar 1993 eine gelernte

HOTELFACHASSISTENTIN

hauptsächlich für Buffet und Minibar. Schweizerin oder Bewerberin mit C-Bewilligung.

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



51610/84733

Verantwortung - Weiterentwicklung

Für eine christliche Unternehmensgruppe in der Ostschweiz mit mehreren Betrieben im Bereich Klinik, Hotel und Restaurant suchen wir **zwei Persönlichkeiten** als

Gesamtleiter(in)

Administration Finanz

Geschäftsführer(in)

Hotel und Restaurant

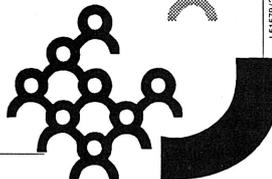
Für beide Positionen wünschen wir uns eine dynamische und flexible Führungskraft, die mit dieser erfolgreichen Unternehmung weiterwachsen will.

Weltoffenheit, Zielorientiertheit, Durchsetzungsvermögen, eine Weltanschauung, die auf biblischen Prinzipien beruht. Das sind nur einige Merkmale, die unsere Kandidaten haben sollten.

Geboten wird ein Arbeitsplatz mit viel Freiraum und Eigenverantwortung. Ein unkonventioneller Vorgesetzter, der durchaus für neue Ideen offen ist und initiative Mitarbeiter schätzt, "wartet" auf Sie!

Möchten Sie mehr über diese beiden Herausforderungen wissen? Dann kontaktieren Sie Roland Bischofberger oder Marlies Germann, oder noch besser senden Sie uns gleich Ihre Bewerbungsunterlagen.

R. Bischofberger AG
Kaderselektion und Unternehmensberatung
Regensbergstrasse 89
8050 Zürich
Tel. 01/312 75 75
Ref. Nr. FB/2130



151079/225428

CHEF DE RANG SERVICEFACHANGESTELLTE

Ein neues, modernes Haus an schönster Lage der Stadt Luzern, mit einem anspruchsvollen Gourmet-Restaurant «Quatre Saisons» und einem Tagesrestaurant «Hermitage» kann Ihr zukünftiger Arbeitsplatz sein.

Wir bieten Ihnen die Zusammenarbeit mit einem jungen Team. Nach Wunsch Unterbringung in unserem Personalhaus, zeitgemässe Entlohnung und Benützung unseres Freizeitangebotes.

Arbeiten Sie mit Freude und sind Sie belastbar, dann freuen wir uns, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu bekommen.

Frau R. Kleiner gibt Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft.

HERMITAGE

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55
51559/22985

Wir suchen Könner für Kenner.

Sie haben die Lehre als Koch abgeschlossen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen.

Wir bieten Ihnen die Chance, den Bereich

Comestibles

besser kennenzulernen.

Unser Sortiment umfasst Süswasser- und Meerwasserfische sowie die wichtigsten Weich- und Krustentiere.

Sie lernen bei uns die Warenpräsentation, das Filetieren und den Verkauf, dies beinhaltet die Bedienung und die Beratung der Kunden über die Zubereitung, kennen.

Attraktive Arbeitszeiten (Sonntag frei, keine Nachtarbeit) und mind. 5 Wochen Ferien erwarten Sie im Globus an der Bahnhofstrasse. Rufen Sie uns noch heute an, um mehr über diese Tätigkeit zu erfahren.



Bahnhofstrasse, 8001 Zürich
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

0 015079/225428

HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets · 17 G.M.-Punkte

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen?

Wir suchen per 10. Dezember 1992

Servicefachangestellte Koch

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

E. und W. Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
7551 FTAN
Telefon (084) 9 13 25

Dir. Familie Hitzberger · CH-7551 Ftan/Unterengadin · Tel. 084 - 9 13 25 Fax 084 - 9 17 74



51466/11924



Restaurant Hohes Schlössli

Unsere Speisekarte wird alle zwei Monate neu erstellt. Unsere Stammgäste sind vorwiegend Geschäftsleute. Wir suchen nach Vereinbarung einen aufgestellten, kreativen

Jungkoch

Weihnachten/Neujahr 14 Tage Betriebsferien - Sa/Ma frei - bitte melden Sie sich bitte bei

Herrn oder Frau Hager
Rest. Hohes Schlössli
8342 Wernetshausen/uh
Hinwil 01 938 13 13

51567/313289

Couronne Hotel Krone Murten



Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende(n) Mitarbeiter(in):

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Der schönsten Hotellier Murten wartet gerne auf Ihren Anruf. (Übrigens, Murten hat nur 7 Hotels).

Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten
Telefon (037) 71 52 52

51451/26190

Gourmet Restaurant Bergli

Lieben Sie Ihren Beruf, und möchten Sie in unserem gepflegten Haus die Gäste verwöhnen?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef entremetier Jungkoch Servicemitarbeiter/in Kochlehrling

Unser Haus ist Sonntag und Montag geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Kurzzofferte.

Erhard und Paula Jost-Mahlknecht
8962 Bergdietikon
Telefon (01) 740 81 38

0 49075/348891

Express-Stellenvermittlung Telefon (031) 50 72 79

Stellengesuche

Fax (031) 507 334

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

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1967	Commis pâtissière	27	CH	Dez. 92	D/E/F		Skigebiet/West-CH Restaurant
1968	Koch	23	F	Nov. 92	F/E		Restaurant
1970	Allenkocht/Küchenchef	43	CH	sofort	F/E		Engadin
1971	Sous-chef	26	CH	Dez. 92	D/F/I		****-bis *****-Hotel, St. Moritz
1972	Commis pâtissière	22	CH	Dez. 92	D/E		****-bis *****-Hotel, Interlaken-Bern
1973	Sous-chef	30	D	A n. Ver.	D/E		****-bis *****-Hotel, Interlaken-Bern
1974	Allenkocht/Sous-chef	51	F	C	sofort	F/D	Tagesbetrieb
1975	Chef de cuisine/Sous-chef	44	D	C n. Ver.	D/F/E		Hotel, SG + Umgeb.
1976	Küchenchef/Sous-chef	31	F	C	sofort	D/F/E	****-bis *****-Hotel, Bern
1977	Koch	40	A	C	sofort	D/I	****-bis *****-Hotel, LU/BE/ZH/GE
1978	Küchen	22	CH	sofort	I/E		Fribourg + Umgeb.
1979	Chef de partie	24	I	A	sofort	I/E	
1980	Commis de cuisine	20	CH	Nov. 92	D		
Service/Service							
2947	Barmaid/Reception	24	NL	A	Dez. 92	D/F/E	Skigebiet
2948	Barmaid	22	CH	sofort	D/F/E		Bar/Hotel, Wintersaison
2949	Kellner	23	A	A	Dez. 92	D/E	BE/West-CH
2950	Kellner	31	P	B	sofort	F/I/D	****-bis *****-Hotel, VS/VD/BE
2951	Chef de rang/w	29	F	A	sofort	D/F/E	****-bis *****-Hotel, zus. mit 2953
2952	Kellner	24	NL	A	Dez. 92	D/E	****-bis *****-Hotel, zus. mit 2952
2953	Kellner	24	NL	A	Dez. 92	D/E	Zermatt/Skigebiet
2954	Barmaid/Sefa	26	CH	sofort	D		Bar, Skigebiet
2955	Barmaid	23	CH	Dez. 92	D/I/E		Wintersaison
2956	Chef de service	24	YU	B	März 93	D/I	Skigebiet
2957	Barmaid	25	A	A	sofort	D/E	Hotel, Graubünden
2958	Barman/Kellner	35	GB	A	Dez. 92	E	St. Gallen
2959	Anfangskellner	21	CH	sofort	D/F/E		
2960	Barmaid/Reception	22	A	A	sofort	D/E/I	
2961	Kellner/Reception	25	CH	n. Ver.	D/E		
2962	Kellner	38	I	A	Dez. 92	I/E/F	

2963	Barman/Kellner	26	NL	A	sofort	D/E/F	Wintersportort
2964	Chef de service/w	28	NL	A	sofort	D/E	
2965	Kellner/Barman	25	CH	Dez. 92	F		West-CH
2966	Maitre d'hôtel	45	I	A	sofort	F/I	West-CH/BE
2968	Chef de service/Koch	26	CH	n. Ver.	D/F		Luern
2969	Kellner	27	I	A	sofort	I	
2970	Ant. Chef de service	25	YU	B	sofort	D/I/E	
Administration/Administration							
3645	Anfangsreceptionistin	19	CH	sofort	D/F/E		Hotel, Skigebiet
3647	Receptionistin	26	CH	sofort	D/F/E		****-bis *****-Hotel, Wintersportort
3648	Receptionistin	20	A	sofort	D/E/F		
3649	Chef de réception/w	37	CH	sofort	D/F/E		
3650	Betriebsleiter	44	CH	sofort	D/I/E		
3651	F&B Assistentin	24	CH	sofort	D/F/I		Wintersaison
3652	Anfangsrecept./w	24	D	A	sofort	D/E/I	
3653	Aide du patron/	24	CH	sofort	D/F/E		mitte/gross
3654	Gerant/Allenkocht	41	CH	Dez. 92	D/F/I		
3655	Anfangsrecept./w/Bufet	20	CH	sofort	D/E/F		Skigebiet
3656	Anfangsrecept./w	30	CH	n. Ver.	D/F/E		****-bis *****-Hotel, West-CH
3658	Direktor/F&B	30	I	A	Dez. 92	I/D/E	****-bis *****-Hotel, Skigebiet
3659	Direktionsass./m/F&B	26	CH	Dez. 92	D/F/E		****-bis *****-Hotel, Graubünden
3660	Night Auditor	34	GB	A	sofort	I/D/E	****-bis *****-Hotel, Skigebiet
3661	Anfangsrecept./m	26	CH	sofort	D/F/E		Hotel, Graubünden
3662	Anfangsrecept./w	22	CH	sofort	D/F/E		****-bis *****-Hotel, Skigebiet
3663	Anfangsrecept./w	19	CH	sofort	D/F/E		Hotel, Graubünden
3664	Aide du patron/	22	CH	sofort	D/F/E		Wintersportort
3665	Aide du patron/	I	C	Jan. 93	I/D/F		Bern + Umgeb.
3666	Aide du patron/	30	CH	sofort	D/F/E		Berner Oberland
3667	Direktionsass./m	24	CH	Jan. 93	F/D/E		****-bis *****-Hotel, BE/VS/GR/FR/VD
3668	Anfangsrecept./m	20	CH	n. Ver.	D/F/E		Hotel

Hauswirtschaft/Ménage							
4358	Buffet	28	YU	A	Dez. 92	D	
4360	Küchenbursche/Portier	26	P	A	Jan. 93	D/I	
4361	Gouvernante	21	CH	Dez. 92	D/F/E		****-bis *****-Hotel, SG/ZH/NW
4362	Nachportier	34	SL	L	sofort	D/E	
4363	Anf. Gouvernante/Receptionistin	22	CH	n. Ver.	D/F/E		****-bis *****-Hotel, Bern + Umgeb.
4364	Hofa/Allrounderin	21	CH	sofort	D/F		****-bis *****-Hotel, ZH/LU/BE/Thun
4365	Lingerie/Office	42	YU	C	sofort	D	West-CH/Skigebiet
4366	Hausbursche	26	CH	sofort	D/E		
4367	Nachportier	55	CH	sofort	D/F/E		Kein Skigebiet
4368	Hofa	28	CH	Jan. 93	D/E/F		51611/84735
1	Referenznummer	5	Arbeitsbewilligung				
2	Beruf (gewünschte Positionen)	6	Eintrittsdatum				
3	Alter	7	Sprachkenntnisse				
4	Nationalität	8	Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch)				
Warden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung							
Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285 – pro Halbjahr oder Fr. 500 – pro Jahr können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.							
1	Numéro des candidats	5	Permis de travail pour les étrangers				
2	Profession (position souhaitée)	6	Date d'entrée				
3	Age	7	Connaissances linguistiques				
4	Nationalité	8	Type d'établissement/région préférée (souhait)				
Abonnez-vous au Service de placement accéléré							
Pour le prix d'abonnement de frs. 285 – par semestre ou frs. 500 – par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.							

Gratis-Kleininserat für Stellensuchende im Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintritsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____ Geboren: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Nationalität: _____

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

Art des Betriebes: _____ Foto _____

Aushilfsstelle vom: _____ bis: _____

Bemerkungen: _____

Meine mündlichen Sprachkenntnisse beurteile ich als:

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

Meine letzten 3 Arbeitgeber waren:

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

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

Senden Sie den in Blockschrift ausgefüllten Bewerbungstalon an: Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (wir benötigen keine Zeugniskopien)

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

Die Schweizer Rück sucht:

Kaufmännische Angestellte, Versicherungsfachleute, Sekr
Receptionist/-in, Buchhalter, Telefonistinnen, Statistik
 Chauffeure, Sachbearbeiter, Uebersetzer, Juristen, Doku

Receptionist/-in: Mitarbeiter/-in am Empfang, gilt als Visitenkarte des Unternehmens. Ist Drehscheibe und Informationsstelle in der Kundenbetreuung. Koordiniert vielseitige, interessante und anspruchsvolle Betriebsbelange.

Wir suchen für unseren Hauptsitz am Zürcher Mythenquai und für das Geschäftsgebäude "Sood" in Adliswil Leute, welche im Rahmen vielseitiger Aufgaben den täglichen Kontakt mit Besuchern und Gästen aus aller Welt suchen. An Ihren guten Umgangsformen, Ihrer Zuverlässigkeit und Ihrer praktischen Erfahrung in Hotels oder Grossunternehmen sind wir ebenso interessiert wie an Ihren guten mündlichen Englisch- und Französischkenntnissen. Interessiert? Herr Andreas Gredig, Personalabteilung Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, Telefon 01/285 21 21, Direktwahl 01/285 37 88, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Schweizer Rück  versichert Versicherungen. Weltweit.

«Freundlichkeit gegen jedermann ist die erste Lebensregel, die uns manchen Kummer ersparen kann.»

Ein Schweizer Bankinstitut in Zürich sucht einen

Empfangsportier

der diese Regel wirklich beherzigt.

Doch nicht nur Freundlichkeit und Zuverlässigkeit sind für diese Position ein absolutes Muss. Verschwiegenheit, Ehrlichkeit und Selbständigkeit sind genauso wichtig. Auch mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, wenn möglich auch in Italienisch und Spanisch, gehören mit zu den wichtigen Anforderungen.

In dieser Position können Sie tatsächlich Ihre Lebens- und Berufserfahrungen voll einsetzen. Vielleicht haben Sie schon in ähnlicher Funktion gearbeitet? Vielleicht bringen Sie Kenntnisse aus der Gastronomie oder der Hotellerie mit? Wie immer – Ihre rasche Auffassungsgabe, Ihre Flexibilität, die gute sprachliche Ausdrucksweise und Ihre Menschenkenntnis werden täglich gefordert und gefördert. Ihr Arbeitsplatz ist für ca. ein Jahr in der Zürcher City, später in Zürich-Nord.

Wenn Sie Schweizer Bürger und zwischen 35 und 45 Jahre alt sind, lohnt es sich bestimmt, mich anzurufen. Ich freue mich!

Frau D. Hinden

Ref. 9240

HINDEN
 PERSONALBERATUNG

BÜRO: SEESTRASSE 16 · 8703 ERLNBACH
 POSTFACH 1176 · 8700 KÜSNACHT
 TELEFON 01 910 31 31



**Bearbeiten, wovon
andere träumen...**

Am Hauptsitz unserer Firma, im Departement Produktion, werden Pauschalreisen an verschiedene Reiseziele organisiert, von denen unsere Kunden träumen! Ein junges, engagiertes Team von

Reisedisponenten

bearbeitet diese Reisen in Zusammenarbeit mit Reisebüros und mittels eines neu eingeführten, internen Reservationssystems.

Möchten Sie Ihre Kenntnisse und Erfahrungen in diesem Bereich einsetzen? Sie erfüllen die richtigen Anforderungen für diese interessante Tätigkeit, wenn Sie 20-25 Jahre alt sind und über einen KV-, Handels- oder Mittelschulabschluss verfügen. Daneben sprechen Sie gut Französisch und wenn möglich Englisch. Sie haben ein Flair für speeditives Arbeiten am Computer und telefonieren gerne. In hektischen Zeiten beweisen Sie Belastbarkeit, und Sie finden zeitweise unregelmässiges Arbeiten eher herausfordernd als störend.

Wir erwarten viel, haben aber auch einiges zu bieten. Dürfen wir Sie kennenlernen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Reisebüro Kuoni AG
Jörg Müller, Personalchef
Neue Hard 7, 8037 Zürich

P 51646/57789



GSTAAD
1000-3000 m
SAANENLAND

Erstklasshaus (60 Betten) an bester Lage, mit internationaler Kundschaft, sucht für nächste Wintersaison (Eintritt 18. Dezember)

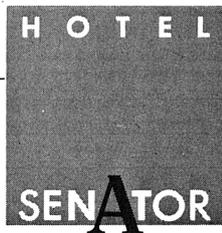
Logenmitarbeiter/ Concierge

Sprachen D, F, E sowie Fahrausweis sind erforderlich. Anfänger werden angeleitet.

Offerten mit den üblichen Unterlagen nebst Gehaltsansprüchen sind zu richten an:

Fabienne Roulet, Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad
Telefon (030) 4 57 25, Fax (030) 4 11 53

51587/14931



Wir, ein junges, aufgeschlossenes Team in einem schönen Zürcher Business-Hotel, 102 Zimmer (220 Betten) und 7 Appartements, mit einem ansprechenden A-la-carte-Restaurant mit einer gemütlichen Bar, Bankett- und Konferenzräumen, in der Nähe des Escher-Wyss-Platzes, gut erreichbar mit der S-Bahn, suchen

Chef de réception

(M/F)

Sie möchten nicht nur Verantwortung, sondern auch Kompetenz. Sie sind verantwortlich für Reservation, Kassa, Korrespondenz, Empfang und Betreuung der Hotelgäste.

Von unserem zukünftigen Kadermitarbeiter erwarten wir Hotelerefahrung sowie eine gute kaufmännische Ausbildung. Sie sollten die französische und englische Sprache beherrschen, von aufgestellter, fröhlicher Natur sein und Freude haben am Umgang mit Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen mit Foto sind zu richten an

Reto Mettler, Direktor
Hotel Senator, Zürich, Heinrichstrasse 254/6
8005 Zürich, Telefon (01) 272 20 21



HOTEL SENATOR
Heinrichstrasse 254/6, CH-8005 Zürich
Tel. 01/272 20 21, Telefax 01/272 25 85

01/544/28233

**union
helvetia**

Schweizerischer Zentralverband
der Hotel- und Restaurant-Angestellten

Société centrale suisse
des employés d'hôtel et de restaurant
Società centrale svizzera
degli impiegati d'albergo e di ristorante

Für unsere wöchentlich erscheinende Zeitung suchen wir auf den
1. Februar 1993

redaktionellen Mitarbeiter oder Mitarbeiterin

Ideal wären Bewerber(innen) mit einer weiterführenden gastgewerblichen Ausbildung. Dazu Begeisterung für die Sache der Arbeitnehmer und die Fähigkeit, sich in der deutschen Sprache schriftlich gekonnt und fehlerfrei auszudrücken. Ausserdem sind fotografische Kenntnisse und gutes Französisch notwendig. (Alter: 25 bis 35 Jahre.)

Wenn Sie das mitbringen, liegen Sie bei uns schon gut im Rennen.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen, ein kleines und angenehmes Team und einen Arbeitsplatz an schönster Lage über dem Vierwaldstättersee.

Schicken Sie doch einfach als erste Textprobe Ihre Bewerbung mit Foto an:

Schweizerischer Zentralverband der Hotel- und Restaurant-Angestellten
Herr Klaus Runkel, Personalchef
Postfach 4870, 6002 Luzern
Für weitere Auskünfte: Telefon (041) 59 22 22

51367/53740



AM GALLUSPLATZ ST. GALLEN

Fam. H.J. Sistek Restaurant gastronomique Telefon 071/23 33 30

Wir möchten unsere neuen Nachbarn,

*die Familie Martin Marty, Rest. ZUR ALTEN POST,
die Familie Jakob Nett, Restaurant NEUBÄDLI
und Frau Schmidheiny, Restaurant CHRISTIANA'S
in unserem Quartier herzlich willkommen heissen.*

*Wir sind davon überzeugt, dass Sie mit Ihren Leistungen,
den guten Ruf des Klostersviertels noch weiter
verbreiten werden
und wünschen Ihnen dazu viel Erfolg.*

Mit gastfreundlichen Grüssen

*Familie Hans J.Sistek
und Gallusplatz-Team*

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf den 1. Dezember 1992

KREATIVEN KOCH/SOUS-CHEF

der in der Lage ist, mit der nötigen Hingabe und Berufseinstellung sowie neuen Ideen, den hohen Standard unseres Betriebes mitzugestalten.

Für das Sommer-Semester 1993:

2 LEHRLINGE für die Küche (Sommer 1993-Sommer 1996)

2 LEHRLINGE für den Service (Sommer 1993-Sommer 1995)

Die Anmeldungen für die Schnupperwoche nehmen wir schon heute gerne entgegen. Sichern Sie sich Ihre Lehrstelle in einem der führenden Häuser der Schweiz.

Verlangen Sie den Patron | Hans J.Sistek senior
Tel 071/23 33 30 oder Fax 071/23 49 87

P 51540/142107

JAEGER CONSULTING

Studien, Konzepte, Marketing für Hotellerie und Tourismus
Die Chance Ihres Lebens?

Gesucht auf Frühjahr 1993

Hotelier/Hotelière

für modern konzipiertes **Erstklass-Stadthotel** im Mittelland.

- 54 Mitarbeiter
- 100 Betten
- 2 Restaurants
- Tagungs- und Konferenzzentrum
- 6 Mio Umsatz

Unternehmerpersönlichkeiten mit **Leistungsnachweis** wenden sich an:

Roland W. Jaeger, Ch. de Savoie 5, 1305 Penthalaz
Telefon (021) 861 01 57, Fax (021) 861 02 93

51482/132527



★★★★ HOTEL
**SAASER
HOF**

Das bewährte Viersternhotel in Saas-Fee

Für unser bestes eingeführtes Hotel Saaserhof **** suchen wir Sie als

Generalgouvernante

Sie haben schon Erfahrung in der Spitzenhotellerie gesammelt und freuen sich darauf, in einem besonderen Erstklasshotel Aufbauarbeit zu leisten. Sie sind sich unserer Unterstützung und unseres Vertrauens sicher. Ein begeisterungsfähiges, junges Team freut sich auf eine Vorgesetzte mit «Pfiff».

Bitte schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, inklusive Ihrer Lohnforderung, an:

NOVA ALPIN HOTELS AG
Personaldirektion
3906 Saas Fee
Telefon (028) 57 31 91

51489/50148

Psychiatrische

Universitätsklinik Zürich ()

Für unser Personalhaus suchen wir nach Vereinbarung eine(n) verantwortungsbewusste(n) und initiative(n)

Leiter(in) Personalhaus

Für die Verwaltung und Betreuung von **180 Zimmern und 14 Appartements**. Sie erledigen diverse administrative Arbeiten und sind in Zusammenarbeit mit einer externen Reinigungsfirma verantwortlich für die Wartung und Pflege des Personalhauses.

Sie verfügen über Kenntnisse im kaufmännischen Bereich oder in der Hoteladministration, Erfahrungen im Reinigungswesen und haben handwerkliches Geschick sowie Fremdsprachenkenntnisse. Damit Sie diese vielseitige, selbständige Tätigkeit ausüben können, benötigen Sie Organisationstalent, Flair im Umgang mit Menschen und die Bereitschaft, auch selber Hand anzulegen.

Wir bieten Ihnen 42-Stunden-Woche bei regelmässiger Arbeitszeit und freiem Wochenende.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr M. Spielmann, Stv. Leiter Ökonomie, Telefon (01) 384 21 11, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Psychiatrische Universitätsklinik Zürich
Personaldienste, Postfach, 8029 Zürich 8.

O 51542/278939

**Weil's Spass macht
und mehr
Ferien sind**



Gesucht per sofort:

Gerant/Gerantenehepaar

(für ca. 120plätziges Restaurant)

**Chef de réception
Barmaid für Hotelbar
Serviceangestellte(r) CH
Coiffeur (-euse)
Masseur(in)
Kutscher
Zimmermädchen**

Wenn Ihr Interesse geweckt haben, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTELS RANCHO LAAX AG
Fräulein P. Kunz
Personalabteilung
7031 Laax

51491/17892

★★★★ **RANCHO LAAX**
SPORTHOTELS
LAAX-FILMS

Telefon (081) 921 71 31 CH-7031 Laax/Schweiz

GRÄCHEN

WALLIS SWITZERLAND

Grächen/VS

sucht

Schaltersekretärin

Möchten Sie in einem Bergdorf arbeiten, in einem kleinen Team, mit modernster Infrastruktur? Lieben Sie es, wenn 299 1/2 Tage die Sonne scheint, wie in Grächen? Die Anforderungen erfüllen Sie mit einer abgeschlossenen KV-Lehre oder Tourismusbildung. Gute EDV- und Sprachkenntnisse sind Voraussetzung. Stellenantritt nach Übereinkunft. Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Kurdirektor, Hans Wespi. Wir bitten Sie, Ihre Bewerbung schriftlich, mit detailliertem Lebenslauf, neuem Foto und Zeugniskopien, einzu-reichen an:

Verkehrsverein Grächen, Dorfplatz
3925 Grächen, Telefon (028) 56 27 27

51536/282634



BÜRGENSTOCK HOTELS

Der Bürgenstock liegt im Herzen der Zentralschweiz, hoch über dem Vierwaldstättersee, aber nur wenige Autominuten von Luzern entfernt. Das berühmte Hoteldorf, Mitglied der «Leading Hotels of the World», ist ein Stück Kulturgeschichte schweizerischer Gastfreundschaft.

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs, Herrn Albert Hubmann, suchen wir ab März 1993 einen versierten

Sous-chef de cuisine

Häuser Park und Palace

Verfügen Sie über fundierte Fachkenntnisse, Organisationstalent und Führungsqualitäten? Sind Sie ein begeisterungsfähiger Berufsmann, der mit seinem kreativen Schaffen unsere gehobene Gastronomie mitgestaltet? Möchten Sie kommenden Sommer zu unserem Mitarbeitersteam gehören – dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, z. H. Herrn Direktor Dirk J. Post, Bürgenstock Hotels, 6366 Bürgenstock. Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

51450/51004



Telefon 041 61 47 50, Bürgenstock Hotels,
CH-6366 Bürgenstock



Hotel Restaurant Erlbacherhof

7803 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer (10 Minuten ab Stadtzentrum) suchen wir zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Teams gut-qualifizierte, freundliche Mitarbeiter als vielseitigen

Betriebs-Assistenten (-in)

mit fundierten Service-Kenntnissen
In unserer kreativen, mittleren Küchenbrigade, in moder-ner Küche

Chef de partie Commis de cuisine

In unserem soignierten Restaurant

Restaurations-tochter Restaurationskellner Chef de rang

in Jahresstelle.

Für Auskünfte bitte Herrn W. Hodel verlangen.
Telefon (01) 910 55 22

51570/10553

Für unser modernes, neuzeitliches Haus mit grosser Bankett- und Restaurationsabteilung suchen wir nach Vereinbarung

bestausgewiesenen, kreativen

Küchenchef (7-Mann-Brigade)

Chef de partie erfahrene, initiative Hotelsekretärin

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Gasthof zum Schützen
Schachenallee 39
5000 Aarau
Telefon (064) 23 01 24

Herrn Schibli oder Herrn Gruber verlangen

01502/96580



Haben Sie Freude an einer moder-nen, kreativen Küche und einem ge-pflegten Service?

Wir engagieren per Dezember oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

und

Bankett- Serviceaushilfe

Restaurant Mühle
C. und U. Künz, 4123 Allschwil
Telefon (061) 481 33 70
Sonntag/Montag Ruhetag
(Nur 15 Minuten von der Stadt Basel
entfernt)

51569/46272

* Für unser Bergrestaurant in Zermatt *
* suchen wir für die Wintersaison *
* Mitte Dezember *
* Hilfskoch/ *
* Küchenbursche *
* Servicefachangestellte *
* D/A/CH *
* Restaurant Adler, 3920 Zermatt *
* Telefon G (028) 67 10 58 *
* P (028) 67 40 56 *

Für unseren Restaurant-/Hotelbe-trieb suchen wir zur Ergänzung un-seres Teams (Raum Zentral-schweiz)

Serviertochter

(Anfängerin wird angeleert)
die eine neue Herausforderung sucht als Allrounderin in einem leb-haften Betrieb mit kollegialer Füh-rung und Einstellung.
Zimmer auf Wunsch im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den schriftlichen Unterlagen un-ter Chiffre 51571 an hotel revue, 3001 Bern.

51571/30880

Hotel-Restaurant Ritz und Derby 3984 Fiesch, Wallis

Wir suchen für die kommende Wintersa-son, zirka 15. Dezember 1992, für gut-bürgerliche Küche

Koch oder Köchin Hilfskoch

Sind Sie interessiert?
Dann rufen Sie uns doch bitte an:
Hotel Ritz, Telefon (028) 71 13 66, ab 19 Uhr, Frau Schmidt verlangen, oder Hotel Derby, Herrn Schmidt verlangen, Telefon (028) 71 22 61.
Anrufe anderer Agenturen nicht erwünscht.

49832/54488



DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Profis

Sind Sie die aufgestellte und fachlich ver-sierte

Serviceangestellte

welche in einem Landgasthof bei jungen Wirtsleuten eine neue Stelle sucht? Dann rufen Sie sofort an.

W. Jörg, Domino Gastro, Klosterplatz 6, 4500 Solothurn, gibt Ihnen gerne Aus-kunft. Telefon (065) 23 71 71.

49834/289183



Hotel Alpina Restaurant Grindelwald

sucht

Serviertöchter (auch Anfängerinnen)

Jungkoch oder Köchin Hofa

Gerne erwarten wir eine schriftliche
Bewerbung.

Fam. D. WOLF-KAUFMANN
(Telefon 036/53 33 33)

51020/14265

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Sind Sie unser/e zukünftige/r

Sales Manager/in?

ab 1. März 1993

Sicher ist Ihnen unser Hotel bereits bestens bekannt. Denn Sie haben schon einige Zeit im Sales Business (vielleicht schon auf dem Platz Zürich) gearbeitet und kennen die Anforderungen dieser interessanten Tätigkeit aus eigener Erfahrung.

Um das grösste Bankett/Kongress Hotel mit vier Restaurationsbetrieben sowie einer Hotelabteilung mit 149 Zimmern kompetent an Firmen aller Art verkaufen zu können, suchen wir eine Persönlichkeit, welche wir uns folgendermassen vorstellen:

- Einwandfreie Umgangsformen und ein sicheres Auftreten sowie gute Ausdrucksweise
- fließende Konversation in englischer und französischer Sprache
- ein Feeling für Werbung und Marketing
- Kreativität und Organisationstalent
- Allgemeinbildung, Menschenkenntnis
- Erfahrung im Gastgewerbe und Erfahrung im Sales Bereich
- Teamgeist und Teamführung
(Sie führen die Sales Abteilung mit zwei Sales Representatives)

Neben einem jungen motivierten Team können Sie von uns unter anderem in- und externe Weiterbildungsmöglichkeiten, fünf Wochen bezahlten Urlaub, Einkaufsvergünstigungen, Personalrestaurant, Parkplatzmöglichkeiten erwarten. Interessiert?

Dann rufen Sie bitte Herrn Marc Walther, Personalchef, an und/oder schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung an

Hotel Mövenpick
Im Zentrum
8105 Regensdorf
Telefon 01/840 25 20

P 51539/00361



Restaurant - Rôtisserie WILDSTRUBEL

Boden - 3715 Adelboden

Für die kommende Wintersaison su-chen wir einen kreativen, motivier-ten

Koch/ Jungkoch

Mitten im Skigebiet, guter Verdienst, Studio vorhanden.

Auf Ihren Anruf oder schriftliche Be-werbung freut sich:

Therese Aellig-Hari
Telefon (033) 73 21 07 oder
(033) 54 48 36

51564/302

Bar Club Messy

Neuengasse 17, 3011 Bern

Gesucht

Barmaid für Cabaret oder Bar

Guter Verdienst, 5-Tage-Woche.

Telefon (031) 901 20 68, 14-17 Uhr
Telefon (031) 22 30 58, ab 17 Uhr
Hrn. oder Fr. Hufschmid verlangen.

B 51599/160652



Hotel Krone Thun

China-Restaurant
WONG-KUN *et Le Bistro*

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. Januar 1993 oder nach Vereinbarung

Chef de service m/w

Unser manchmal hektischer Betrieb mit viel Abwechslung sowie französischer und chinesischer Küche erfordert eine Persönlichkeit mit Erfahrung und Durchsetzungsvermögen.
Wir bieten ein junges, aufgestelltes Serviceteam, Selbständigkeit, moderne

Anstellungsbedingungen sowie die Möglichkeit zur Weiterbildung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Frau Caduff verlangen.

51532/34690

Rathausplatz, 3600 Thun
Klaus Lamprian, 033/ 22 82 82

RESTAURANT PIAZZETTA

In unserem lebhaften Betrieb ist ab 1. Januar 1993 oder nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu besetzen:

Küchenchef

(Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C)
Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, Sonn- und Feiertage frei, kein Abenddienst.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf an:
Herr V. Panzini, Restaurant Piazzetta
Einkaufszentrum Oberland-Sud
3604 Tun, Telefon (033) 36 66 52

51530/34711



HOTEL Mirabeau ZERMATT

CH-3920 Zermatt

Telefon (028) 67 17 72

Telefax (028) 67 13 34

Telex 472135 mbeau ch

Familie Sepp und Rose Julien

Restaurant Le Corbeau d'or

14 Punkt Gault Millau

Piano-Bar, Sonnenterrasse, Hallenschwimmbad, Saunas, Fitness, Massage, Tennisplatz.

Ab der kommenden Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter:

Service: **Chef de rang
Servicefachangestellte**

freundliche und zuvorkommende Mitarbeiter, die unsere vielen Stammgäste umsorgen und betreuen.

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

RESTAURANT



**SILENCE
HOTELS SUISSE**

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

48744/39233



**Dauerstellen
Kaderstellen**

Qualität ist uns wichtig - und Ihnen?

Als gutbürgerliches, bekanntes Speiserestaurant in Winterthur mit einem hohen Anteil an treuen Geschäftskunden, haben wir uns einen guten Namen geschaffen. Um unser kleines Team zu verstärken, brauchen wir einen kostenbewussten und kollegialen

Küchenchef mit Initiative

(Ausländerkontingent vorhanden)

der mit uns am gleichen Strick zieht. Sie haben Freude in unserem krisensicheren und vorbildlich geführten Betrieb Ihre Erfahrungen einzubringen oder möchten als **Einsteiger** eine **neue Herausforderung** annehmen. Auch scheuen Sie sich nicht unsere 2 Lehrlinge zu unterstützen und zu betreuen. Es erwartet Sie eine der **modernst eingerichteten Küchen** in der Deutschschweiz, eine sichere Tätigkeit in einem

motivierenden Arbeitsumfeld

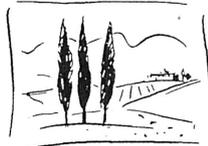
und einiges mehr. Herr C. Pereira ist beauftragt, vielleicht gerade Sie, mit diesen Zeilen anzusprechen. Rufen Sie ihn an oder schicken Sie Ihre Unterlagen. Er sichert Ihnen volle Diskretion zu und freut sich Sie kennenzulernen.

UniversaJob AG, Obere Kirchgasse 22, 8402 Winterthur.
Tel. 052/212 10 22.

Universal-Job AG
Zürich Tel. 01 311 22 12
Winterthur Tel. 052 212 10 22
Präffikon SZ Tel. 055 48 65 64

Frauenfeld Kreuzlingen Tel. 054 22 20 01
Tel. 072 72 77 87
151546/352233

VIVA LA CUCINA ITALIANA!



Für unser kleines, aber feines und bestens eingeführtes italienisches Restaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Gastgeber(in)

mit Wirtepatent, vor allem aber mit Freude an gutem Essen und Trinken in angenehmem Ambiente. Wenn Sie italienischer Nationalität sind oder die italienische Sprache beherrschen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an. Marc Bürge gibt Ihnen gerne Auskunft.

TRATTORIA CONCORDIA

Feldstrasse 2, 8400 Winterthur, Tel: 052 - 213 38 32

P 51575/34602



Hotel ****
Kongresszentrum
Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden

Saisoneinstieg verpasst?

Oder käme Ihnen eine Stelle mit beschränkter Anstellungsdauer vom 4. Januar bis Ende März aus anderen Gründen gelegen?
Für unsere vielseitige Küche suchen wir einen

Chef de partie oder Commis de cuisine

der dort einspringen kann, wo Not am Manne ist. Flair für die süsse Küche wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung (Ausländer in der Schweiz nur mit Bewilligung) Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Herrn H. Egli, Vize-direktor.

Hotel/Kongresszentrum Thurgauerhof
CH-8570 Weinfelden, Telefon (072) 22 33 33



Das grösste Tagungs- und Kongresszentrum der Ostschweiz
- 77 Einzel-/Doppelzimmer
- 14 Konferenzräume von 5 bis 650 Personen
- Spezialitätenrestaurant TAVERNE
- Terrassenrestaurant ROTER OEPFEL
- Hotelbar

51565/37532



Lenzheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

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

Etage:

Gouvernante

interessanter Aufgabenbereich.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenzheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04, Telex 851 712
Familie E. und R. Frauchiger
51112/35521

Hotel-Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

sucht für Wintersaison 1992/93:

Gouvernante-Tournante (Hofa)

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina.

51487/27740

Wir suchen auf 1. Januar 1993

Küchenchef

in renommierten Landgasthof Nähe Solothurn.

Wenn Sie die nötige Ausbildung und Qualifikation mitbringen, Ihre Ideen zu verwirklichen, einem kreativen Team vorstehen möchten und Verantwortung übernehmen wollen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 51492 an hotel revue, 3001 Bern.

51492/116750

Können Sie selbständig arbeiten und gut organisieren? Dann sind Sie unser Kandidat als

Koch-Tournant

für unseren Personalrestaurationsbetrieb an der Bahnhofstrasse in Zürich.

Arbeitszeit: 06.00-15.15 Uhr
Samstag/Sonntag frei.

Wenn Sie zwischen 22 und 27 Jahre alt sind, eine Stelle per 1. 1. 1993 oder eventuell früher suchen und gerne mehr erfahren möchten, dann rufen Sie uns an:

CULINARIUM AG, Herr B. Wyrsch
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich
Telefon (01) 236 76 17

51597/150550



Hotel Waldhorn



Wir suchen per 1. März 1993 oder nach Übereinkunft, in unser modernes Stadthotel in Bern

Réceptionistin

in Jahresstellung, mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnissen in D. E. F. Einer aufgestellten Bewerberin, die Freude am Hotelfach hat, bieten wir eine abwechslungsreiche Tätigkeit. (Schweizerin oder C-Bewilligung.) Auf Ihren Anruf freut sich

B. Wille 031 42.23.43
51546/86800

Topstellen!

Für führende Häuser in Schweiz/Liechtenstein haben wir laufend Topstellen an qualifizierte Fachleute zu vergeben (Saison- und Jahresstellen):

Köche Servicfachfrau Kellner Chefs de partie Chef(in) de réception

CH oder mit Bewilligung

... interessiert?
Rufen Sie uns an. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Graziella Oeschger-Sebregondi
Telefon (056) 26 01 86
Fax (056) 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
O 51609/305367

CASA ANTICA

Klosters

sucht für die Wintersaison 1992/93 in Club-Discotheque freundlichen und sprachenkundigen

Barman

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen und Foto.

Alex Broggi, Casa Antica, 7250 Klosters.
51467/17425



BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das renommierte 5-Stern-Hotel Swisshotel Basel, Hotel Le Plaza sucht für seine Rôtisserie «Le Plaza» nach Vereinbarung versierte(n), frontorientierte(n)

II. Maitre d'hôtel

für die sehr gepflegte Restauration.

Unerlässliche Voraussetzungen sind ausgezeichnete Berufsausbildung sowie Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D, E, F, Führungsqualitäten, Flexibilität, Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein, tadellose Umgangsformen sowie viel Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Dafür offerieren wir Ihnen ein den Anforderungen entsprechendes Salär, Verantwortung in einem sehr guten Arbeitsklima... und alles weitere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Passbild, welche Sie bitte an das Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel, senden.

51486/3387

Hotel Restaurant DIANA 3772 St. Stephan BE

Wir suchen für Wintersaison 1992/93

Koch oder Köchin Serviertochter Küchenbursche

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon (030) 2 34 00
51533/62510



Grindelwald

Führendes Viersternhotel im Berner Oberland mit 90 Betten, Restaurant Rôtisserie 60 Plätze, Restaurant Mercato 120 Plätze, Chinese Restaurant 40 Plätze, Espresso Bar, Piano Bar, Night Club Spider, Acapulco Club

Demnächst wird die interessante Stelle unserer

Generalgouvernante

frei.

Möchten Sie in einem lebhaften Betrieb mit drei Restaurants, zwei Personalthäusern und natürlich einem Viersternhotel hauswirtschaftlich tätig sein, gibt Ihnen Frau Angela Hallweger, jetzige Generalgouvernante, gerne Auskunft.

Bewerbung an:
Hotel Spinne
Prop. R. Märkle
Dir. L. H. Rentsch
3818 Grindelwald
Telefon (036) 53 23 41
51487/4710

BEST WESTERN SWISS HOTELS



M. Bernhardt, Direktor CH-7050 Arosa Tel. 081 3113 51 Telefax 081 3132 10 Telex 851 609

Ein interessanter Arbeitsplatz in einer Umgebung von glitzernden Bergspitzen, stiebenden Neuschneeabfahrten und internationalem Highlife warten auf Sie.

Für unsere gutgehende, renommierte Hotelbar suchen wir, mit Eintritt per 5. Dezember 1992 oder nach Vereinbarung, einen

1. Commis de bar

Sie arbeiten in einem Team von 5 Mitarbeitern.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, neue Erfahrungen in einem aufgestellten, unkonventionellen Team suchen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen, oder rufen Sie uns einfach an:

WALDHOTEL NATIONAL
Bettina Bernhardt, Personalchefin
7050 Arosa
Telefon (081) 31 13 51
Wir freuen uns auf SIE!
51622/1740





CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Tel. 01-211 65 60

Für unser Spezialitätenrestaurant Locanda suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef saucier
Commis de cuisine**

Eine Herausforderung für junge Berufsmänner, die über Kreativität, Belastbarkeit und Teamgeist verfügen. Wir bieten Ihnen 5 Wochen Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten. Interessiert? Dann rufen Sie unseren Küchenchef, R. Eugster, oder unsere Personalchefin, F. Lorant, an.
Telefon (01) 211 65 60

P 51541/40061



Sind Sie auch der Meinung, dass Gästen das Gewohnheit zum Genuss und das Besondere zum Erlebnis gemacht werden soll? Dass man damit aus ihnen langjährige Stammgäste macht?

Dann erwartet Sie eine vielseitige und lebhaft Tätigkeit als

Sales Representative w/m

Sie vermieten inner- und ausserhalb der Restaurantbetriebe unsere verschiedenen Räumlichkeiten an unsere Kunden für Bankette, Kongresse, Cocktailparties...

Dabei kommen Ihnen zugute: Ihre abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe/Hotelfach, bereits gesammelte Erfahrungen im Bereich Bankettverkauf oder in einer Verkaufsabteilung, Kontaktfreudigkeit, Initiative und nicht zuletzt Ihr gültiger Fahrausweis der Kat. B.
Ihre gepflegte Erscheinung und guten Umgangsformen runden das Bild ab.

Auf Sie warten: Eine interessante Tätigkeit mit Verantwortung und Selbständigkeit, täglicher Kontakt mit den verschiedensten Gästen, ein angenehmer Arbeitsplatz und ein aufgeschlossenes Team, das gerne mit Ihnen zusammenarbeiten möchte. Ein schönes Appartement können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Es gibt noch einiges Wissenswerte über diese Stelle, welche mit Ihnen zusammen in dieser Form erst aufgebaut werden soll. Diese Informationen erhalten Sie in einem persönlichen Gespräch mit Herrn J.-L. Gerber oder Herrn B. Läubi.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto, Zeugniskopien sowie einer Handschriftprobe, und wir werden uns mit Ihnen in Verbindung setzen.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 824 33 00

51440/40290



Duc de Rohan

In Jahresstelle suchen wir für unsere Hotelreception die

2. Réceptionssekretärin
(auch Praktikantin)
Eintritt Anfang März 1993 oder nach Übereinkunft.

Telefon (081) 22 10 22
Hotel Duc de Rohan
7000 Chur

P 51520/7802

HOTEL GAMPERDON

FLUMSER BERG MINOTELS

Zur Vervollständigung unseres Personalbestandes suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Fröhliche
Servicfachangestellte
Barmaid**

Führung unserer heimeligen Arven-Bar.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Fam. W. Schibli
8898 Flumserberg
Telefon (085) 3 16 22

51362/11576



Wirtschaft zum Hofkuch

Genuss * Freude * Harmonie

das ist unser Ziel für unsere Gäste, uns und unsere Mitarbeiter.

Per Anfang Januar suchen wir **freundliche, Initiative**

Servicemitarbeiterin

in lebhaften Betrieb mit gepflegtem Tellerservice und Weinausschank.

- Geregelte Arbeitszeit (Schichtbetrieb);
- Fixlohn;
- auf Wunsch schönes Zimmer im Hause;
- schöne Wohnlage; öffentliche Verkehrsmittel direkt vor dem Hause.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Ueli & Margaretha Dürig-Reist
Unterdorfstrasse 1
8311 Brütten
Telefon (052) 33 24 77
Montag Ruhetag

51601/352365

HOF MARAN

GOLF- & SPORHOTEL RESTAURANTS AROSA
TELEFON 081/31 01 85 FAX 081/31 45 28

Sun, fun and ziemlich viel to do ...

Kein Job für Tagträumer und Siebenschläfer und kein Ort für Langweiler und Faulpelze. Ein Skigebiet voller Schnee und ein inmitten schönster Winterlandschaften gelegenes Erstklasshotel voller Gäste warten auf initiativ, herzliche und unkomplizierte Mitarbeiter, die gerne bereit sind zu geben und Spass daran haben, ein Stück vom fröhlichen Ferienklima in Arosa zu nehmen!

Machen Sie doch mit in unserer 12köpfigen Küchenbrigade: Wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren und Ihre Commis-Erfahrung bereits gemacht haben, dann wäre vielleicht der Posten als

Chef de partie

für Sie interessant, oder möchten Sie etwas Neues kennenlernen und dabei weitere Erfahrungen als

Commis de cuisine

sammeln, wenn Ihnen der Beruf Spass macht und Sie gerne weiterkommen möchten, dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse!

Können Sie sich vorstellen, täglich aufs neue gefordert zu werden, manchmal auch an die Leistungsgrenze zu gehen und dabei immer noch ein Lächeln für die Gäste übrigzuhaben? Unsere 18 Mann (Frau) starke Servicebrigade sucht noch aufgestellte, à-la-carte-erfahrene

Servicekollegen

für den Einsatz in verschiedenen Restaurants!

Unsere Saison beginnt am 19. Dezember. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche und ein junges Team. Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie bitte an Hans-Rudolf und Elisabeth Rütli, Hof Maran, Golf- & Sporthotel, CH-7050 Arosa.

Arosa
1800 Meter Hochalpe

51535/1341

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir für die sie im Aufbau befindende Gastronomieabteilung eine

Persönlichkeit aus dem Gastgewerbe

welche tatkräftig mithelfen will, die ehrgeizigen Ziele einer neuzeitlichen und zukunftsorientierten Gastronomie zu verwirklichen.

Nebst einer breiten praktischen Fronterfahrung in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie erwarten wir

- eine offene, kontaktfreudige Persönlichkeit
- Begeisterungsfähigkeit und Kreativität
- kooperativer, motivierender Führungsstil
- Belastbarkeit und Teamfähigkeit
- Zahlensicherheit, EDV-Anwender-Kenntnisse

In einem kleinen Team, direkt dem Geschäftsführer unterstellt, übernehmen Sie die operative Verantwortung über verschiedene Managementbetriebe, helfen an der Erarbeitung und Realisation von neuen Betriebskonzepten mit und überwachen gleichzeitig deren administrative Abwicklung. Sie sind vorwiegend im Raum Zürich/Winterthur/Ostschweiz/Graubünden tätig.

Diese verantwortungsvolle und herausfordernde Aufgabe würden wir auch sehr gerne einer Frau übertragen.

Wenn Sie mehr darüber wissen wollen, so senden Sie uns doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Wir werden auf jeden Fall mit Ihnen Kontakt aufnehmen.

B&B Gastronomie
Marc Bürge
Holzmattweg 4
3122 Kehrsatz

50711/11602

GASTHOF ZUM ENGEL

Hauptstrasse 22, 4143 Dornach
Telefon (061) 701 96 60

Für unseren wunderschönen Gasthof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Küche:
**Chef de partie
Commis de cuisine
Serveuse/Serveur**

Restaurant:
Serveuse/Serveur

Gute Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache erwünscht.

Ausländer können wir nur mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Curriculum vitae und Zeugniskopien.

P 51574/333018

HOTEL STERNEN UNTERWASSER ☆☆☆

Wir suchen für kommende Wintersaison per sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch (-köchin)
Servicfachangestellte(r)
Réceptinist(in)
Barmaid
Hofa
Portier**

Sollten Sie sich für eine dieser Stellen interessieren (nur für Schweizer, B- und C-Niederlassung), freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sternen, Frau R. Widmer, 9657 Unterwasser
Telefon (074) 5 24 24

51528/35262

HOTELS AM GRIMSELPASS, Berner Oberland

Hotels Action Management

Wir suchen unseren

Chef de service (m/w)

Starke Persönlichkeit, verkaufsorientiert, innovativ, kreativ, belastbar. **Intensive Sommersaison, Mai bis Oktober.** Interessiert? Details senden an:
Direktion H-G-O-Hotels, Hr. C. E. Rossi, Direktor
3864 Guttannen

51482/15288

HOTEL STADTHAUS

Für unseren abwechslungsreichen Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir per sofort

Service-mitarbeiterin

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Hotel Restaurant Stadthaus
Lucy und Jean-Pierre Pult
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
Telefon 034/22.35.55

P 51625/59412

HOTEL Elite GARNI ***
ZERMATT

Fam. P. Julien-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR
mit Billard Tel. (028) 67 15 80

Für unsere Bar mit Pool Billard suchen wir für die kommende Wintersaison, ab 15. Dezember 1992, noch folgende Mitarbeiterin:

Anfangs-Bar-Serviertochter

sprachenkundig D, E, F.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen sich:
Familie P. Julien-Schnyder

51445/39020

Landgasthof «Rößli», Lufterschwil

9235 Lütisburg

Telefon (073) 31 11 85, Familie Thalmann



Wir suchen auf Anfang Februar oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

in unseren Landgasthof.

Wir stellen uns eine(n) zuverlässige(n) pflichtbewusste(n) Koch/Köchin vor, der/die den Küchenchef vertreten kann

sowie eine

Serviceangestellte

die sich bei uns im A-la-carte- und Bankettservice zuhause fühlt.

Schönes Zimmer oder Studio steht Ihnen zur Verfügung. Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich

Familie Thalmann-Andereg
Telefon (073) 31 11 85

51631/86916

SANTA LUCIA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA im Zentrum von Zürich suchen wir einen

Betriebsassistenten

der sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Einen jungen, aufgestellten Gastgeber, der weiterkommen möchte.

Sie sind qualifiziert, haben gute Erfahrungen in Service und wemöglich Küche. Wir bieten einen abwechslungsreichen und entwicklungsfähigen Arbeitsplatz.

51615/29943

Ristorante SANTA LUCIA
Marktgasse 21, 8001 Zürich
Valerio Cimiotti ☎ 01 2623626

Barmaid

gesucht für Winter 1992/93 in Arosa. Beginn 2. Dezember.

Bewerbungen bitte unter Telefon (081) 31 25 74, morgens 8.00-9.00 Uhr, abends 20.00-21.00 Uhr, oder Bellevue-Pub Poststrasse Postfach 7050 Inner-Arosa

51538/1163

Unser Kleinhotel mit Gourmet-Restaurant wird vergrössert. Deshalb suchen wir zu guten Anstellungsbedingungen kreativ

Koch

jungen, tüchtigen, strebsamen

Chef-Stellvertreter

mit guter Allgemeinbildung und Küchen-/Serviceerfahrung.

Zuverlässige Mitarbeiter(innen), welche eine Dauerstelle suchen, sind freundlich gebeten, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Hotel-Spellersrestaurant Hallwyl
5707 Seengen am Hallwilersee
Telefon (064) 54 11 14

51395/178958

Restaurant Paprika-Lotos Bern

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef Koch Jungkoch

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen, angenehmes Arbeitsklima und leistungsgerechten Lohn. Ausländer nur mit B- oder C-Ausweis und sehr guten Deutschkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
S. Zehnder
Telefon (031) 24 50 88

51398/178667

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

Unser Restaurant Franziskaner ist ein beliebter Treffpunkt mitten im Herzen von Zürich. Welcher Berufsmann möchte in unserer jungen Brigade als

Koch

(Januar 1993)

das Ambiente und die bunte Vielfalt des Niederdörfli erleben und mitleben? Wollen Sie mit eigenen Ideen das frische Angebot mitgestalten, von den Vorteilen eines kleinen Teams profitieren und auch Ihren Teil an Verantwortung tragen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, um Ihnen unseren Betrieb näher vorzustellen.

(Studio in Gehnähe auf Wunsch.)
Patricia Landolt, Personalbüro
Telefon (01) 252 01 20k

51604/40304

ELITEL

SCHWEIZERISCHE RESTAURANTKETTE

ELITEL SERVICES SA
LAUSANNE

führt Restaurants der Gemeinschaftsverpflegung.

Für die Neueröffnung eines Spitals in der Stadt Zürich suchen wir

**jungen Sous-chef
Koch
Buffetdame
Kassierin
Servicehostess
Chauffeur**
Bewilligung PKW
polyvalente Hilfskräfte

Eintritt nach Übereinkunft. Schweizer bzw. Mitarbeiter mit gültiger Arbeitsbewilligung bitten wir, Herrn M. Diggelmann oder Herrn L. Rüeegg anzurufen.

Telefon (01) 397 30 32
oder Telefon (01) 397 31 61
oder Telefon (01) 391 77 00ELITEL SERVICES SA
z. H. Herrn M. Diggelmann
8125 Zollikerberg

51529/322733

TEA BASEL

Die junge schweizerische Ferien-Flug-Gesellschaft sucht vom 1. April bis 30. Oktober 1993

Flight Attendants

Sie sind eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslern- oder gleichwertiger Schulausbildung und verfügen zudem über eine gute Allgemeinbildung, Flexibilität und Teamfähigkeit. Die Internationalität dieser Aufgabe verlangt nicht nur die Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit, Reiseltätigkeit und Selbstständigkeit, sondern auch Gewandtheit im Auftreten und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 5. Dezember 1992, die Sie bitte an folgende Adresse richten:
TEA BASEL AG
Postfach 238, 4030 Basel-Flughafen

51325/273252

HOTEL
SEEROSE

am Hallwilersee

5616 Meisterschwanden
Telefon (057) 27 12 45

Unser Hotel liegt direkt am schönen Hallwilersee und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service Servicefachangestellte(r)

sowie

Chef entremetier Chef garde-manger

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

51404/24317



Wo ist die aufmerksame und liebenswürdige

Barmaid

welche zusammen mit unserer Katrin unsere Stammgäste bedienen möchte? Die Stelle als

Réceptionist(in)

ist ebenfalls vakant, und wir bieten einer ausgebildeten oder lernwilligen Person eine anspruchsvolle und verantwortungsvolle Position mit modernsten technischen Hilfsmitteln. Sie sollten Ihren Beruf können, lieben und mit dem PC nicht auf «Kriegsfluss» stehen.

Fühlen Sie sich angesprochen – dann rufen Sie uns sofort an:

Hotel zum Kreuz
Suhr bei Aarau
Telefon (064) 31 02 20
Frau Spitzer oder Disler verlangen.

51632/171697

Obere Dorfstrasse 1 • Tel. 064/31 02 20

Secrrestaurant zum Schlüssel

Wir suchen nach Vereinbarung in gepflegtes Spezialitätenrestaurant, direkt am See

Chef de partie Commis de cuisine Kochlehrling Servicefachlehrling

(männlich, weiblich)
für Herbst 1993.

Servicefachangestellte(n)

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleinen Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen oder telefonieren Sie uns.

Familie B. Weber
Secrrestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon (041) 814 814

51648/101370

Wir suchen

GESCHÄFTSFÜHRER

Für eine expandierende Restaurantgruppe, welche in der ganzen Schweiz tätig ist, suchen wir einen fruchtbar orientierten Gastgeber und Verkäufer, der mit grosser Kompetenz und Umsicht einen umsatzstarken Restaurationsbetrieb in der Nordostschweiz übernehmen will. Sind Sie zirka 30 Jahre alt, kennen die modernen Führungsmethoden und waren bereits in einer ähnlichen Position erfolgreich tätig, dann rufen Sie uns noch heute an.

Zürich, Herr Oehri

KÜCHENCHEF

Für einen sehr gut frequentierten Restaurationsbetrieb im Grossraum Zürich suchen wir einen jungen, kreativen Küchenchef. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. Auf Wunsch mit Zimmer oder Wohnung. Ihre komplette Bewerbung senden Sie an

Zürich, Frau Julen

CHEF PÂTISSIER W/M

Wir suchen für diverse Betriebe in der ganzen Schweiz noch Künstler(innen), deren Hauptaufgabe es ist, mit viel Freude und Phantasie verführerische Süßspeisen und Desserts für anspruchsvolle internationale Gäste zu kreieren. Rufen Sie uns unverzüglich an.

Zürich, Herr Bieri

CHEF DE PARTIE W/M

Für diverse Betriebe im Bereich Hotellerie und Gastronomie suchen wir in der französischen Schweiz qualifizierte Berufsleute. Möchten Sie sich geographisch verändern und dazu noch eine neue Sprache lernen? Detailinformationen gebe ich Ihnen gerne telefonisch.

BETRIEBS- ASSISTENT(IN)

Für die verschiedensten Betriebe in Zürich, Basel und in Genf suchen wir junge Hotelfachschulsolventen oder qualifizierte Berufsleute. Suchen Sie auf kommendes Jahr den Einstieg in den mittleren Kaderbereich? Dann rufen Sie uns an.

Zürich, Frau Julen

1. RÉCEPTIONISTIN

Für ein bekanntes Erstklasshotel im Grossraum Zürich suchen wir eine erfahrene Réceptionistin mit Ambitionen für eine Réceptionskarriere. Sind Sie sprachgewandt (D, F, E, I oder Sp), ein Verkaufstalent und lieben Sie den Kontakt zu Geschäftsleuten und Touristen aus aller Welt? Dann rufen Sie uns an.

Zürich, Frau Julen

GOVERNANTE

Wir suchen für ein bekanntes 4-Stern-Hotel in der Nordostschweiz eine kompetente Person mit Hofa-Ausbildung, die gemeinsam mit 15 Mitarbeiterinnen für den Bereich Housekeeping verantwortlich ist. Sind Sie führungsgewandt und lieben Ihren Beruf, dann melden Sie sich bitte bei

Zürich, Herr Bieri

WINTERSAISON

Noch ist es nicht zu spät. Für die unterschiedlichsten Betriebe in weltbekannten Schweizer Sportorten haben wir noch Saisonstellen in allen Bereichen zu vergeben. Qualifizierte Berufsleute aus Hotellerie und Gastronomie melden sich sofort bei

Zürich, Herr Bieri

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.



ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich
9000 St. Gallen
3001 Bern
6300 LuzernEcke Badenerstr./Langstr. 11
Marktplatz 18
Marktgasse 28
Pflanzstrasse 3A01/242 22 11
071/22 29 56
031/21 11 33
041/23 08 28

Q 51616/183466

Im Herzen von Zürich!

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Suchen Sie eine interessante Tätigkeit in einer lebhaften Atmosphäre? Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten, jungen und flexiblen

2. Chef de service

der den Einstieg in eine Kaderposition sucht. Sie verstehen es, unsere Kundschaft mit Ihren Mitarbeitern zu verwöhnen.

Per 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Sous-chef

für unsere bestbekannte Küche mit den vier Spezialitäten-Restaurants, beliebt bei der (internationalen) Kundschaft.

Unsere erstklassige Küche verlangt von unserem neuen Kadermitarbeiter gute Fachkenntnisse, Einsatzbereitschaft, Freude am Beruf und Kreativität.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit. Herr B. Rüttimann erwartet gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel St. Gotthard
... warum sich mit weniger zufrieden geben?Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Tel. 01/211 55 00

51619/11220



Hotels

HOTELS AM GRIMSEPASS, Berner Oberland
Action Management

Wir suchen unseren

Küchenchef

Führungsstark, kreativ, Cost-Controlling, belastbar. Intensive Sommersaison, Mai bis Oktober. Interessiert? Details senden an:

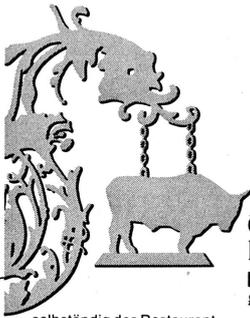
Direktion H-G-O-Hotels, Hr. C. E. Rossi, Direktor
3864 Guttannen

51483/15288

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

Ihre Zukunft zur Selbständigkeit liegt in Lenzburg!

So und Mo und Feiertage frei



selbständig das Restaurant

Satteltasche

50 Plätze, zu führen.

Eine dynamische Person mit neuen Ideen und Restaurantkonzept ist für eine Besprechung herzlich willkommen.

V. und H. Schatzmann erwarten gerne Ihren Anruf.

Das gastliche Zentrum der Region!

Einer aufgestellten

Persönlichkeit

als

Service-angestellte/Kellner

geben wir die einzigartige Chance als

Gastgeber(in)

OCHSEN LENZBURG RESTAURANT Schönstube Satteltasche HOTEL

5600 Lenzburg
Tel. 064/51 37 76



51469/19437

Hotel in Basel sucht auf Anfang Januar 1993

Top-Mitarbeiter

mit Führungsstil und guten Umgangsformen für Bankett-Restaurant und Barbetrieb.

Gelernter Koch von Vorteil.

Offerten unter Chiffre 51345 an hotel revue, 3001 Bern.

51345/46205

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

DAVOS



Für die Wintersaison, 1. Dezember 1992 bis 30. April 1993, suchen wir zur Ergänzung unserer Brigade einen

Chef de partie tournant

Rufen Sie an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

**HOTEL EUROPE DAVOS
ERICH SCHMID RESTAURANTS**
Regula Bertschinger, Promenade 63,
7270 Davos Platz, Telefon (081) 43 59 21
(Bürozeiten)

0 51628/150703

HOTEL MÜLLER ***** GERSAU

Wir sind ein 4-Stern-Hotel in Gersau am Vierwaldstättersee mit 60 Betten, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Café, Gartenterasse und Bar.

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns so richtig wohl fühlen möchten, suchen wir

1 Réceptionistin

(1. März bis 30. November 1993)

Wenn Sie Deutsch, Französisch und Englisch sprechen, die KV-Lehre oder eine gleichwertige Ausbildung haben, freundlich und einsetzbar sind, finden Sie bei uns eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe.

1 Servicefachangestellte

(1. März bis 30. November 1993)

1 Koch/Köchin

(1. März bis 30. November 1993)

1 Koch/Köchin

tournant(e)
(15. April bis 30. November 1993)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Hotel Müller, z. H. Herr E. Reber, Seesstrasse 26, 6442 Gersau, Telefon (041) 84 19 19, oder bei unserem eidg. dipl. Küchenchef, Herrn Rüscher, Telefon P (041) 84 10 42.

51621/13382

Restaurant zum Säbringer

Mit einer marktfrischen, kreativen Küche sowie einem kompetenten, aufmerksamen und freundlichen Service den Gast verwöhnen, das ist unsere Philosophie. Und Ihre? Wir suchen eine/n

Service-mitarbeiter/in

der/die für längere Zeit bei uns mitmachen möchte. In unserem jungen Team von ca. 8 Mitarbeitern können Sie Ihre bisherige Berufserfahrung einbringen und den Erfolg des Betriebes mitgestalten. Wenn Sie Interesse haben und mehr über uns wissen möchten, rufen Sie uns doch unter

Tel. 031 22 32 70 an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Margrit Hess und Willy Wild
Badgasse 1, 3000 Bern 13 Matte

0 51618/11370

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
**HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steintorstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85**

Für unser 5-Stern-Hotel im Zentrum von Basel haben wir per sofort oder nach Übereinkunft die interessante und anspruchsvolle Position als

Gouvernante

Hauswirtschaft

neu zu besetzen.

Sie sind verantwortlich für die Abteilungen Buffet, Office und Personalrestaurant.

Wir stellen uns eine versierte und initiative Persönlichkeit vor, die einer Brigade von 20 Personen kompetent vorstehen kann.

Sie haben einen Abschluss als Hofa oder ähnlich und suchen eine verantwortungsvolle Anstellung als Kadermitarbeiterin.

Unsererseits bieten wir Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld in einem lebhaften Betrieb mit guten Anstellungsbedingungen.

Herr M. von Bertrab, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

51612/3255

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Auf einem Hotelschiff

auf dem Rhein zwischen Basel und Amsterdam täglich in verantwortungsvollem Einsatz stehen? Ist das nicht die gesuchte Herausforderung für Sie, als sympathische und unabhängige Persönlichkeit mit vielseitiger Erfahrung im Gastgewerbe? Wir suchen für eines unserer eleganten und komfortablen Hotelschiffe ab Januar 1993 oder nach Vereinbarung eine teamorientierte

Zahlmeisterin

In dieser Kaderfunktion sind Sie als eigentlicher Gastgeber verantwortlich für den gesamten Hotelbetrieb an Bord. Dabei kommen Ihnen Ihr ausgeprägtes Geschick in der Personalführung und Ihr Organisationstalent sehr zustatten, genauso wie Ihre Eigeninitiative, Ihre Durchsetzungskraft und Ihre guten Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch und Englisch).

Wenn Sie mehr über diese nicht alltägliche Aufgabe erfahren möchten, rufen Sie bitte Frau Béatrice Baumgartner an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns schon auf Ihre Kontaktaufnahme und sichern Ihnen volle Diskretion zu.

Triton Reisen AG
Margarethenstrasse 60, 4008 Basel
Telefon (061) 271 94 30

P 51443/180203

Seehotel
Pilatus

6052 HERGISWIL

Bes. Fam. Fuchs

Tel. 041/ 95 15 55
Telex 866 159

Modernstes Haus
Hallenbad 18/9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams in top-moderne, neubaute Küche:

Chef de partie Commis de cuisine Hilfskoch

Schweizer und Bewerber in Dauerstelle werden bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Bitte melden Sie sich bei:

Herrn P. Martz, eidg. dipl. Küchenchef oder
Herrn H. Fuchs, Direktor
Telefon (041) 95 15 55

51548/15563

CARRIERE '93



HOTEL KRONE LENZBURG

Die berühmt-berüchtigte »Stecknadel im Heuhäufchen« zu finden, fällt auch uns nicht immer leicht. Ja halt; vielleicht sind gerade SIE unser zukünftiger

Chef garde-manger oder Chef tournant

der es versteht, Mitarbeiter mit neuen Ideen zu fesseln und sie zu Höchstleistungen anzuspornen?

Wir bieten:

vielseitigen Arbeitsbereich, Weiterbildung im A-lacarte-, Bankett- und Cateringbereich. Topmoderne Küche in renoviertem Betrieb. Zeitgemässe Salär-, Freizeit- und Sozialleistungen.

Wir erwarten:

Freude am Beruf, Teamfähigkeit, fundierte Ausbildung und Erfahrung, Verantwortungsbewusstsein ... und das Herz am rechten Fleck.

Interessiert?

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Krone Lenzburg
Telefon (064) 51 53 55 (Herr Gerber) Sandweg 15
5600 Lenzburg

51455/19429

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

***** AMBASSADOR

ZÜRICH

Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon (01) 261 76 00
Fax (01) 251 23 94
Telex 816 508

Wir sind ein zentral gelegenes, modern eingerichtetes 4-Stern-Business-Hotel mit 70 Betten und suchen per zirka Mitte Dezember 1992 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Réceptionssekretärin

mit Hotelerfahrung

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen und weitere Einzelheiten unterhalten wir uns am liebsten persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer im Personalhaus (3 Minuten vom Hotel entfernt).

Also zögern Sie nicht, sondern senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Hotel Ambassador
z. H. von Herrn H. Raess, Direktor
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich

50841/39810

HOTEL SÄNTISPARK

Abteilung St. Gallen/Winterthur

Das **** Hotel mit dem Freizeitpark.

In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, liegt das moderne Hotel der Ostschweiz - das **** Hotel Säntispark. Ein von Geschäftsleuten, Konferenz-/Seminarernehmer, Familien und Vereinen gern besuchtes Hotel. Direkt beim phantastischen und originellen Freizeitzentrum Säntispark.

In unserem Hotel herrscht tagsüber reger Betrieb. Die Kassen und die tägliche Buchhaltung werden deshalb während der Nacht nachgeführt. Unser Nachtdienst übernimmt aber noch weitere Aufgaben im administrativen Bereich.

Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit sind dem auch die wichtigsten Voraussetzungen, die unser

Night-Auditor/ Réceptions-Praktikant

erfüllen muss. Ebenso sollten Sie gerne selbständig und nachts arbeiten. Sie werden sorgfältig und gründlich eingeführt, sodass auch Anfänger berücksichtigt werden können. Diese Stelle eignet sich auch für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Administration eines Hotels. Eintritt nach Vereinbarung

Geschätzt werden von unseren MitarbeiterInnen das angenehme Arbeitsklima, die fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, die geregelten und gut organisierten Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten, sowie das nahegelegene Personalhaus. Im Säntispark ist auch für unsere MitarbeiterInnen für optimales Freizeitvergnügen gesorgt!

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

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

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

**** Hotel direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark. 144 Betten, 72 Zimmer, sämtliche Zimmer mit zwei erweiterten Betten (140 x 200 cm), Bad/Dusche/WC, Farb-TV, Video, Radio, Direktwahltelefon, Minibar und Gassafe, 2 Restaurants, Bar-Cocktail-Lounge, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle bis zu 70 Personen. Immer genügend

51552/20721



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

MAITRE D'ETAGE OBERKELLNER-ETAGENSERVICE

in gepflegter, einmaliger Umgebung,
wo Ihr Können und Ihre Erfahrung
sehr geschätzt werden.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31

The Leading Hotels of the World.

50282/40150

MOTHOTEL PILATUSBLICK

Für unseren lebhaften Ganzjahresbetrieb suchen wir einen

Koch

Unser Betrieb liegt 4 km vom Hauptbahnhof Luzern entfernt an der Autobahn N 2 Basel-Chiasso.

Wir betreiben ein weitherum bekanntes italienisches Speiserestaurant mit grossem A-la-carte-Anteil und Pizzeria.

Unsere Küchenbrigade besteht aus neun Mitarbeitern.

Platzangebot: Restaurant: 26 Plätze
Pilatusaal: 50 Plätze
Trattoria: 28 Plätze
Chrienser Stübli: 24 Plätze
Terrasse: 110 Plätze

Eintritt: nach Vereinbarung.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns und laden Sie gerne zu einem Vorstellungsgespräch ein. Telefonnummer (041) 41 35 46. Bitte Herrn Grub verlangen.



51344/17728

JANUAR							DEZEMBER							
Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27
Mi	Fr	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28
Do		4	11	18	25		8	15	22		8	15	22	

Bereichsleiter(in) Restauration

Unsere Mandantin ist ein renommiertes, innovatives Unternehmen der **Erstklassgastronomie in Zürich**, welche eine gezielte, zukunftsichernde Geschäftspolitik verfolgt.

Zur kompetenten **Führung der verschiedenartigen Restaurationentypen**, mit Eintritt nach **Übereinkunft**, suchen wir Kontakt zu einer **praxiserfahrenen und initiativen Persönlichkeit**.

Angesprochen sind in erster Linie bewährte **Branchenfachleute** mit einer entsprechenden **Aus- und Weiterbildung**. Diese **leitende, selbständige Position** verlangt **Organisationstalent und Führungsqualitäten** sowie vor allem ein ausgeprägtes **Kontakt-, Motivations- und Durchsetzungsvermögen**.

Unser Klient stellt sich vor, dass Sie sich dank Ihrer **zuvorkommenden Wesensart mit der Rolle des Gastgebers** vollumfänglich identifizieren können und sich die **internationale Kundschaft bei Ihnen wohlfühlt**. Gute **Fremdsprachenkenntnisse** sind unerlässlich.

DAMEN und HERREN, denen der **Dienstleistungsberuf** etwas sagt und Freude bereitet, können wir eine **attraktive, nicht alltägliche Offerte** unterbreiten. Nehmen Sie die **Möglichkeit zu einer echten Herausforderung an**. Interessenten (-innen) im Alter von **38 bis 45 Jahren** bitten wir um **ausführliche Bewerbungsunterlagen** z. Hd. der **nachstehenden Anschrift**.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA Ihre Zukunft!**

51645/211990

Terminia Consulting

Limmattalstrasse 37 ☎ 01 341 31 34
8049 Zürich ☎ 01 341 31 39



Welche Fax-Nummer ist richtig?

Redaktion: (031) 50 72 24
Verlag: (031) 46 23 95
Stellenanzeigen: (031) 46 23 95
Geschäftsanzeigen: (057) 44 26 40
deutsche Schweiz

Auf einem Hotelschiff

auf dem Rhein zwischen Basel und Amsterdam täglich in einem verantwortungsvollen Einsatz stehen? Wäre das nicht etwas für Sie als aufgestellte und selbständige junge Frau? Wir suchen für die Saison 1993 (von Januar bis November) eine tüchtige

Gouvernante

die mit viel Engagement und Einfühlungsvermögen Ihre vielseitigen Aufgaben als rechte Hand der Zahmeisterin wahrnimmt. Gleichzeitig suchen wir von April bis Oktober eine sympathische und kontaktfreudige

Reiseleiterin

mit guten Fremdsprachenkenntnissen, welche die Betreuung und Unterhaltung der Passagiere an Bord übernimmt. Dazu gehören auch das Organisieren und Begleiten von Landausflügen sowie die Streckenerklärungen. Wenn Sie mehr über diese nicht alltäglichen Stellen erfahren möchten, rufen Sie bitte Frau Béatrice Baumgartner an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns schon auf Ihre Kontaktaufnahme!

Triton Reisen AG
Margarethenstrasse 60, 4008 Basel
Telefon (061) 271 94 30

P 51442/180203



Wir sind einer der grössten Restaurationsbetriebe der Schweiz mit über 20 Lokalen. **Per sofort oder nach Übereinkunft** suchen wir noch

COMMIS DE CUISINE

für unsere Restaurants am Flughafen mit Früh-, Mittel- und Spätdienst und für Restaurants der Gemeinschaftsverpflegung mit geregelter Arbeitszeit (Montag bis Freitag). Auf Wunsch können wir Ihnen ein schönes Personalzimmer anbieten.

Interessiert? Wir möchten Sie kennenlernen und Ihre Zukunftspläne erfahren. Rufen Sie einfach an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
T. Stalder
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon (01) 814 33 00

51449/40290

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL RÉGION GENÈVE

cherche

UNE EMPLOYÉE DE MARKETING

ayant de l'expérience surtout dans les pays européens.
Français, allemand indispensables, espagnol ou italien un atout.

Faire offres avec curriculum vitae, certificats et photo à
HRC SERVICES SA, 23, rue des Alpes, 1201 Genève

50787/125644

Chaîne d'hôtels-restaurants cherche dans la région Vevey/Aigle et environs **pour début 1993**:

chef et sous-chef de cuisine commis de cuisine maitre d'hôtel et second maitre d'hôtel serveurs et serveuses femmes de ménage

Personnel uniquement avec permis B ou C ou de nationalité suisse.

Faire offres manuscrites avec c.v. sous chiffre C 195-724913 à Publicitas, case postale 768 1800 Vevey 1.

P 51521/44300

EUROTEL**** FRIBOURG

Grand'Places 14, 1700 Fribourg
Hôtel****, 200 lits, avec centre de congrès et séminaires.

Pour notre nouveau bar d'hôtel, avec ouverture fin février 1993, nous cherchons une

barmaid responsable

Nous offrons:

Poste à responsabilité
Salaire intéressant
Cadre de travail agréable
Place stable à l'année

Nous demandons:

Expérience confirmée du métier
Français, allemand, notions d'anglais
Suisse ou permis valable
Sens de l'accueil
Age minimum 30 ans

Veillez envoyer votre dossier complet avec photo à l'attention de la direction.

51483/11797

Nous engageons de suite ou pour date à convenir

ATTACHÉE COMMERCIALE

chargée de prospecter sur la place de Genève.

Profil recherché:

- diplômée d'une école hôtelière
- expérience de la réception
- connaissance des langues anglaise et allemande

Nous offrons:

- une situation stable
- un travail varié dans un cadre moderne, agréable et dynamique, possibilité de promotion rapide

Veillez adresser votre dossier complet avec c.v. et photo sous chiffre 50995 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

50995/13005

Être à jour une fois par semaine.



La principale revue suisse de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme, et des loisirs - par abonnement, appelez Mme Wyler au (031) 50 72 22 - ou tous les jeudis dans tous les kiosques.


HÔTEL LA RÉSERVE
GENÈVE-BELLEVUE

cherche
cuisinier

à partir du 20. 12. 1992, dans petit hôtel à Punta del Este, Uruguay, pour saison d'été. Conditions intéressantes.
 Téléphone (022) 340 04 93
 51550/3891

HOTEL FLEUR DE LYS

Nous cherchons pour entrée tout de suite ou à convenir une personne pour le poste de

réceptionniste

Si vous êtes trilingue (français, allemand, anglais), habitué à un travail indépendant, si vous aimez le contact avec la clientèle ou si vous avez un CFC de commerce et connaissez ce travail, vous êtes la personne recherchée.

MINOTELS SUISSE ZOOCLUB

Demandez Mlle Herren.
 51107/17900

2300 La Chau-de-Fonds
 Téléphone (039) 23 37 31
 Av. Léopold-Robert 13

Hotel Cailler

Hôtel Cailler *****, à Charmey (Gruyère), cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

un sous-chef de cuisine

jeune et dynamique, capable de secondar efficacement notre chef de cuisine dans une petite équipe et ayant le sens de l'organisation et de la gestion;

un commis de cuisine

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier à la Direction de l'Hôtel Cailler, 1637 Charmey.
 51602/91260

Hotel Cailler
 CHARMHEY

GOLF HOTEL VILLA MAGLIASINA

25 camere - 38 letti
 Direttamente sul campo di golf di Lugano

Cerchiamo per la prossima stagione, da marzo 1993

chef di cucina

che sappia deliziare il palato della nostra fedele clientela.
 Se siete giovane, vi piace dirigere e motivare un piccolo team, inviate il vostro curriculum vitae con fotografia a

GOLF HOTEL VILLA MAGLIASINA
 Direzione
 6983 Magliaso - Lugano
 51603/23604

Pour son nouveau restaurant gastronomique, le

ROYAL GOLF & BUSINESS CLUB
 1649 Pont-la-Ville
 cherche le

chef de cuisine

C'est avec plaisir que nous attendons vos documents ou votre appel au téléphone (037) 33 91 11.
 51566/348279

Fleur du Lac Morges

Notre chef de cuisine

qui a participé activement au développement et maintien d'un haut niveau culinaire de notre restaurant (moyenne 160 couverts par jour) va reprendre un établissement à son compte

Nous cherchons son successeur:
 excellent

cuisinier

innovateur, bon organisateur ayant fait ses preuves dans des restaurants réputés et haut de gamme, prêt à assumer, pour plusieurs années, la position de chef d'une brigade de 12 à 15 collaborateurs.

Il fera partie, avec le chef de service et le propriétaire, du team non seulement des responsables du bon fonctionnement de l'entreprise, mais aussi de son évolution future, même en période de récession.

Les professionnels désireux de rejoindre ce team sont cordialement invités à adresser leur dossier, qui sera traité confidentiellement, à:

Rodolphe Scheibert, Fleur du Lac, CH-1110 Morges
 51497/25720

- NOVOTEL PARIS-BAGNOLET -
 611 chambres et 1700 m² de salons,
 T. O. annuel 84%, recherche

gouvernante générale

anglais indispensable.
 Expérience gros porteur et sous-traitance.

Envoyer c.v. et prétentions à
 Loïc Gendron ou
 Jean-Paul Brunshwig
 Novotel, 1, av. de la République,
 93177 Bagnolet Cedex - France
 51526/352195

Osteria-Pizzeria Monte Piottino
 6760 Faido/Polmengo

cerca per posto annuale dal 1. 3. 1993

pizzaiolo/cuoco

in una persona (solo con permesso valido)

indipendente, capace di gestire cucina e pizzeria.
 Retribuzione secondo la capacità, ambiente gradevole, appartamento di 3 locali a disposizione.

Per informazioni telefonare al no (094) 38 23 21 e chiedere per la Signora Schreiber.
 51496/344478

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

HOTEL SUISSE MAJESTIC MONTREUX

43, av. des Alpes/Grand-Rue 68
 Téléphone (021) 963 51 81, Télex 453 126

Nous engageons pour notre hôtel***** (250 lits) avec une clientèle internationale, salles de banquets et un restaurant/brasserie un(e)

réceptionniste expérimenté(e) (fr., allm., angl.)
 sachant travailler de manière indépendante, esprit d'équipe et motivation.

chef de cuisine

dynamique, doté d'un sens de l'organisation et possédant de bonnes connaissances professionnelles.
 L'utilisation du système banquet HG2000 comprenant la préparation des mets sous-vide, le traitement des produits à basse température ainsi que la technique de production et régénération serait un ajout supplémentaire.

commis de cuisine dame de buffet

Entrée de suite ou début 1993.

Veuillez envoyer votre dossier à l'attention de la Direction de l'Hôtel Suisse Majestic, Montreux.
 51620/45578

Bien sûr un abonnement!
hôtel revue + revue touristique

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

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-	<input type="checkbox"/> Fr. 60.-	<input type="checkbox"/> Fr. 31.-
Etranger (par voie de surface)	<input type="checkbox"/> Fr. 135.-	<input type="checkbox"/> Fr. 81.-	<input type="checkbox"/> Fr. 44.-
Etranger (par avion) Europe, Moyen-Orient	<input type="checkbox"/> Fr. 182.-	<input type="checkbox"/> Fr. 114.-	<input type="checkbox"/> Fr. 62.-
Etranger (par avion) outre-mer	<input type="checkbox"/> Fr. 268.-	<input type="checkbox"/> Fr. 160.-	<input type="checkbox"/> Fr. 88.-

SS. Cocher ce qui convient

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

DOMINO CARLTON TIVOLI

DCT
 LUZERN SWITZERLAND

DCT, a progressive hotel management school seeks highly qualified professionals to join our institution as we grow:

DIRECTOR OF ADMINISTRATION

Requirements: at least five years' experience in senior administration role, and a minimum of a Bachelor's degree qualification.

SALES & MARKETING / HUMAN RESOURCE MANAGEMENT TEACHER

Requirements: at least five years' teaching experience, and a minimum of a Bachelor's degree qualification. Hospitality industry experience is preferred, though not vital.

SENIOR TEACHER - FOOD AND BEVERAGE

Requirements: a minimum of three years' teaching experience, and at least five years' experience at a supervisory level in the international hospitality industry.

For all positions, it is important that the person is flexible, industrious, relishes a challenge, and relates well to others at all levels, in order to «fit» with our young and dynamic team.

In return, we offer attractive conditions, working in purpose-built facilities in a progressive new hotel management school.

If your qualifications match our needs, please send your details to:
 The Academic Dean
 Domino Carlton Tivoli International
 Hotel Management Career Centre
 Haldenstrasse 57
 6002 Lucerne

FURTHER DETAILS ARE AVAILABLE BY CALLING (041) 52 88 89
 A 51617/345911

Für das älteste Gasthaus der Pfalz «Zur Kanne», gelegen im idyllischen Weinort Deidesheim, suche ich ab sofort im Kundenauftrag ein

junges Pächterehepaar

im Alter von 28 bis 40 Jahren, das gerne in die Planung bei den zurzeit laufenden Renovierungsmaßnahmen einbezogen wird.

Das Haus verfügt über drei Gasträume mit insgesamt 120 Plätzen und grosszügige Wirtschaftsräume. Ein Gartenlokal wird hinzukommen. Ausserdem befinden sich im gleichen Haus eine Wohnung und mehrere Personalzimmer, die ebenfalls renoviert werden.

Die Voraussetzungen:
 * Erfahrung als Küchen- oder Sous-chef in First-Class-Häusern
 * Erfahrung in der Serviceleitung entsprechender Restaurants
 * Gute Weinkenntnisse
 * Freude an der Gastgeberrolle
 * Kreativität und Engagement

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung, deren diskrete Behandlung zugesichert wird, an:
 Guy Bonnefoit
Gastronomie- und Hotelberater
 Drosselweg 2a
 6755 Alzenau-Wasserlos
 Telefon (0 60 23) 10 03/10 04
 Fax (0 60 23) 3 03 93
 51474/343560

Als Koch/Küchenchef an der deutschen Nordseeküste

erleben Sie neue Horizonte. Sie bringen Ideen und Initiative mit, sind an der Neuorganisation der Küche aktiv beteiligt, können kalkulieren und werden sich in unserem Dreierteam bestimmt wohlfühlen.

Für den Servicebereich suchen wir eine(n)

Servicefachangestellte(n)/ Betriebsassistent(in)

als Aide du Patron.

Beginn: Mitte Januar oder nach Vereinbarung.

DER ROSENHOF
 Die Kunst der Gastlichkeit

Hotel
 Kamin-Restaurant
 Park-Café
 Nordseeheilbad Büsum
 Telefon in der Schweiz (bis 10. Dez.) 056/22 16 33

Möchten Sie von der zweiten in die erste Reihe?

Sie sind 30 bis 40 Jahre alt und würden gerne im Herzen Tirols arbeiten und leben?

Wir suchen für unser seit Winter 1991/92 vergrössertes Ferien- und Erlebnishotel mit 300 Betten einen dynamischen

Hoteldirektor

der bereits in andern 4-Stern-Häusern in zweiter Reihe tätig war.

Haben Sie Erfahrung, Interesse und Ehrgeiz, die Führung dieses Jahresbetriebes zu übernehmen, so richten Sie Ihre Bewerbung mit Lichtbild unter Chiffre 51640 an hotel revue, 3001 Bern.

Wir sichern Ihnen vollste Diskretion zu!

51640/336599

Für ein Hotel mit gehobener Gastronomie in der wunderschönen Kurstadt Bad Herfeld suche ich im Kundenauftrag

zum 15. Januar 1993

Chef de partie garde-manger Chef de partie entremetier Demi-chef tournant

Erwartet werden:

- Spass am Beruf
- gute Kenntnisse der klassischen und kreativen, leichten Küche
- Teamgeist (8-10 Mitarbeiter)

Angeboten werden:

- hohes Mass an Entfaltungsmöglichkeit
- angenehmes Arbeitsklima
- gute Bezahlung
- geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung, deren diskrete Behandlung zugesichert wird, an:

Guy Bonnefoit
Gastronomie- und Hotelberater
Drosselweg 2a, 8755 Aizenau 2
Telefon (0 60 23) 10 03/10 04
Telefax (0 60 23) 3 03 93

51475/349917

Job opportunities in Southern Africa

We are a specialised recruitment agency for the F & B trade, based in Cape Town, South Africa. Our clients are *** to ***** hotels, casino resorts, bush lodges, and upmarket restaurants.

For 1993, we urgently require the following well-qualified staff:

EXECUTIVE SOUS-CHEFS CHEFS DE PARTIE F & B MANAGERS EXECUTIVE HOUSEKEEPERS ROOMS DIVISION MANAGERS FRONT OFFICE MANAGERS

Interviews to be conducted from 2-7 January 1993, in Zurich. Please send your detailed CV, before 24. 12. 1992, to Mr. S. Becker, Talstrasse 20, D-6751 Krickenbach.

Later applications can be sent to: Network Personnel, 1st Floor, 52 Main Rd. Wynberg 7800, South Africa.

This service is free of charge to the applicant!

51633/352403

Suche im Kundenauftrag jungen(n), dynamische(n)

Bankkettelleiter(in)

(25 bis 35 Jahre)

für einen Restaurantbetrieb der gehobenen Klasse (1 Stern Michelin) im Raum Stuttgart. Das Haus verfügt über zwei Restaurants und einen Bankettsaal mit insgesamt 180 Plätzen.

Erwartet wird:

- Spass am Beruf
- Gutes und sicheres Auftreten
- Organisationsfähigkeit
- Koch- und Weinkenntnisse
- Fremdsprachenkenntnisse (nicht Bedingung)

Geboten wird:

- angenehmes Arbeitsklima mit jungem Team
- 5-Tage-Woche
- gute Bezahlung

Einstellungstermin: 1. Januar 1993

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung, deren diskrete Behandlung zugesichert wird, an:

Guy Bonnefoit
Gastronomie- und Hotelberater
Drosselweg 2a
8755 Aizenau-Wasserlos
Telefon (0 60 23) 10 03/10 04
Fax (0 60 23) 3 03 93

51472/307491

Stellen Sie sich vor: Swissôtel Headoffice sucht Sie, den dynamischen und fachkundigen Controller

Zu Ihnen als Controller: Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre jung, beherrschen die deutsche und englische Sprache, haben internationale Hotel- und Controllingenerfahrung, sind gewillt zu reisen, führen gerne Mitarbeiter und sind mit dem «Uniform System of Account» vertraut.

In Ihrer Funktion betreuen Sie die Hotels in Europa im Bereich Controlling/Reporting, Erarbeiten Kosten- und Nutzenanalysen mit unseren Hotels, Evaluieren Projekte, sind verantwortlich für die Budgetkoordination sowie für die langfristige strategische Planung in Zusammenarbeit mit dem Swissôtel Marketingbereich.

Zu uns als Swissôtel: Wir sind ein Unternehmen der Swissair-Gruppe und führen als Managementgesellschaft 15 Erstklasshotels in der Schweiz, in Europa, den USA und in Asien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Swissair «Swissôtel» Management AG, Frau A. Käser,
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon (01) 812 46 64

swissôtel 

O 51543/184365

Milano – Paris

Als aufstrebendes, erfolgreiches Dienstleistungsunternehmen im Bereich finanzieller Dienstleistungen betreuen wir in Zusammenarbeit mit unseren 10 ausländischen Büros unsere internationalen Auftraggeber. Wir müssen unsere Teams in **Mailand** und **Paris** verstärken.

Wir bieten:

- feste Arbeitszeiten
- keine Wochenend- oder Nachtarbeit
- intensive Einarbeitung in unserem Hauptsitz in Meggen/Luzern
- selbständiges Arbeiten
- zeitgemässe Bezahlung
- Aufstiegsmöglichkeiten

Wir suchen:

- Organisationstalente (männlich)
- Sprachen (1 bzw. F und E oder D)
- mit Flair für den telefonischen Kundenkontakt
- Ausländer sind willkommen

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an:
Ovag Observance AG, Huobmattstrasse 3
6045 Meggen, Telefon (041) 37 41 31

51490/349780

African Safari Club

Wir sind der weltweit grösste Kenya-Veranstalter. In Kenya gehören wir zur ersten Adresse. Innerhalb unserer 16 ASC-Hotels und Camp-Lodges haben wir folgende Stellen zu vergeben:

Zur Führung eines unserer Hotels, die Position eines

Hotel-Manager-Paares

(auch Einzelbewerbungen werden berücksichtigt). Freude am aktiven Umgang mit Gästen, Sprachgewandtheit – vor allem Englisch – und administrative Kenntnisse sind wichtig.

Im F&B-Bereich, die Position eines

F&B Managers

Im touristischen Bereich, die Position einer

Empfangs-Sekretärin

zur Führung eines hotelinternen Tourist Office mit Safari-Verkauf, Gästebetreuung und Frontdesk-Aufgaben.

Zur Führung eines ASC Safari-Camps, ein

Camp-Manager-Paar

Für alle aufgeführten Stellen sind fundiertes Berufswissen, Englischkenntnisse und gute Umgangsformen Voraussetzung. Ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien, Fotos und Kurzangaben über etwaige Begleitpersonen (Lebensgefährtin, Familie etc.) werden erbeten an:

African Safari Club
Baslerstrasse 275
4123 Allschwil
Telefon 061/481 77 77



A 51608/47819



فندق قصر البحر الأحمر
RED SEA PALACE HOTEL
JEDDAH

Das Sprungbrett für Ihre internationale Karriere!

Dieses Erstklasshotel in Saudiarabien (270 Zimmer), Mitglied der **Leading Hotels of the World**, ist bekannt für seine exklusiven F&B-Angebote im A-la-carte-Restaurant, Coffee Shop, Pizzeria sowie für Bankettanlässe, Outside Catering, Gustar Delicatessen-Shop und 24-Stunden-Zimmerservice usw.

Zur Vervollständigung unseres europäischen Kadres suchen wir einen zielstrebigem

Assistant F&B Manager

Hotelfachschule, fundierte Berufserfahrung (Bankettbereich), grosse Einsatzbereitschaft sowie Führungsqualitäten (110 Mitarbeiter im F&B-Bereich) gute Englischkenntnisse, ledig, Mindestalter 26 Jahre, wären die idealen Voraussetzungen für diese interessante und anspruchsvolle Stelle.

Wir bieten Ihnen:

- 1- oder 2-Jahres-Vertrag und dementsprechend 2 oder 3 bezahlte Hin- und Rückflüge
- steuerfreies Nettosalär
- 7 Wochen (51 Tage) Ferien pro Jahr
- Unterkunft, Verpflegung
- Kleiderentschädigung
- Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherung weltweit

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Auskünfte verlangen Sie bitte Frau Cristina Tamò.

Gustar Hotellers & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8033 Zürich
Telefon (01) 482 16 16, Fax (01) 482 70 71

51473/51586



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Willkommen bei

Studiosus

Studien-, Städte- und Sprachreisen in alle Welt erfordern Kompetenz und Erfahrung. 140 qualifizierte Mitarbeiter sorgen im Hause Studiosus dafür, daß jede unserer Reisen zu einem Erlebnis wird.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir für unsere 7köpfige Abteilung den/die

Leiter(in) Hoteleinkauf und -reservierung

Sie sollten idealerweise einen betriebswirtschaftlichen Abschluss haben und bereits 2 bis 5 Jahre mit dem Schwerpunkt Hoteleinkauf Berufspraxis nachweisen können. Bewerber aus der internationalen Hotellerie/Verwaltungslaufbahn mit Führungserfahrung sind ebenfalls willkommen. Wichtig sind weitreichende Länderkenntnisse und die touristisch relevanten Fremdsprachen.

Da der Schwerpunkt eindeutig nicht beim Reisen, sondern in der Vertrags- und Reservierungsabwicklung liegt, sind DV-Kenntnisse selbstverständlich.

Unsere Kataloge geben Ihnen Aufschluss über das globale Netz von Leistungspartnern, die unser Produkt einschliesst.

Wir bitten um Ihre aussagefähige Bewerbung mit Foto und Gehaltsvorstellung.

51629/352241

Studiosus Reisen München GmbH
Personalabteilung
Postfach 20 22 04
8000 München 2

European Managed Hotel/Resort in the Maldives Islands

is looking for the coming season, starting immediately for about 6 months, the following staff:

1 Secretary/ Accountant Assistant

Female, single, 25 to 30 years old (obligatory). Must speak and write English/French fluently, have experience, be free immediately. Good salary.

Please send your application form with references/details and 1 photo (obligatory) to:

PARISON INT'L PTE LTD
541, ORCHARD ROAD
LIAT TOWERS 19-01
SINGAPORE 0923
FAX: (0065) 736 06 63, ATT. PHILIPPE PARIS

51554/348996

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

Reiselustiger und kontaktfreudiger Mann, Fremdsprachen, PC-Kenntnisse, sucht

Job

für Wintersaison in den Alpen – egal was.

Zuschriften unter Chiffre 51642 an hotel revue, 3001 Bern.

51642/352454

Bestausgewiesener Gastronom, CH, 40jährig, sucht neue

Herausforderung

auf Frühjahr 1993 oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 51464 an hotel revue, 3001 Bern.

51464/140171

Portugiesische mit B-Bewilligung sucht Stelle als

Hilfskoch/Küchenhilfe

Ab sofort. Auskunft: M. Dos Santos
Telefon (031) 22 17 25

51635/352438

Im

F&B-Bereich

36 Jahre, B-Bewilligung, Deutscher, 9 Jahre in einem 5-Sterne-Hotel im Einkauf und Kontrolle beschäftigt, (Ferienhotel). Stellenantritt ab sofort möglich. Offerten unter Chiffre 51522 an hotel revue, 3001 Bern.

51522/352209

Wer denkt denn jetzt schon an

1993 oder 1994?

Ich, Hotelier/Restaurateur, mit grossem Engagement und viel Liebe zum Beruf. Dazu verhalf mir auch meine Ausbildung: KV, Hotelfachschule, dipl. Hotelier SHV/VDH. Berufserfahrung in allen Sparten des Gastgewerbes bis hin zur verantwortlichen Direktionsstelle im Drei- und Viersternhotel. Ab Frühjahr 1993 oder später können Sie auf mich zählen als

**Direktor
Geschäftsführer
oder Mieter/Pächter**

ihres Hotels oder Restaurants. Voraussetzung: Es muss sich im Kt. Graubünden befinden.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre Nr. 14 BT-Werbung, Postfach, 7002 Chur.

B 51547/352225

Routinierter **CH-Barmann**, 31, mit besten Referenzen, sucht

neuen Wirkungskreis

ab sofort. Stadt Zürich und Umgebung, oder auch Wintersaison 1992/93. Bitte melden unter Telefon (01) 493 54 78.

51596/352373

Suche für Wintersaison 1992/93 Stelle als

Réceptionist

in Skigebiet, mit kaufm. Ausbildung, mehreren Jahren Berufserfahrung und D-, F-, E-Kenntnisse.

Offerten bitte unter Chiffre 51644 an hotel revue, 3001 Bern.

51644/352462

**Österreichische
Fachkräfte**

zu vermitteln.

Austria Staff
Postfach 101
CH-9469 Haag
Telefon 0043 5522 76 124
Fax 0043 5522 36 421

51614/281283

Schweizer, 30, mit Ehefrau, sucht neue Aufgabe als

Gerant/Geschäftsführer

in ganzer Deutschschweiz.

Ich freue mich auf Offerten unter Chiffre 51560, hotel revue, 3001 Bern.

51560/352268

Dynamischer, ideenreicher und führungserfahrener Gastrofachmann sucht auf Frühlingsommer 1993 neue Herausforderung als

Geschäftsführer/Direktor

in einem grösseren Unternehmen.

Geboten werden: langjährige Erfahrung in allen Sparten, wie Restaurant-, Bankett-, Kongresswesen, Discotheken. Gelernter Koch, SIU, sehr gutes Organisationstalent, EDV-budget- und kalkulationssicher mit erstklassigen Referenzen.

Ich freue mich auf Ihre ausführliche Offerte unter Chiffre 51641 an hotel revue, 3001 Bern.

51641/129267

Hotelfachfrau (D, 24 J.)

D, E, F, S, sucht für März/April 1993

Saisonstelle

im Bereich Réception, Verkauf, Gästebetreuung oder Bankettorganisation. A-Bewilligung müsste besorgt werden.

Zuschriften bitte unter Chiffre 51592 an hotel revue, 3001 Bern.

51592/352276

Hôtelière, CH, 43, diplômée EHL, excellentes connaissances dans tous les domaines de l'hôtellerie de luxe et de 1ère catégorie, cherche pour date à convenir

**direction
ou gérance**

d'un hôtel (env. 20-40 chambres) de style et de tradition. Chiffre 51591, hotel revue, 3001 Bern.

51591/352292

Réceptionist (23 Jahre) und Koch (24 Jahre), Deutsch, suchen

neuen Wirkungskreis

in gehobener Gastronomie, Ausland bevorzugt. Hotelerfahrung in Deutschland und Schweiz.

Angebote bitte unter Chiffre 51643 an hotel revue, 3001 Bern.

51643/344079

Wer hat eine

neue Herausforderung

für mich?

Suche Anstellung im Bereich Administration, Reservationen, Personalwesen und Réception.

Bin flexibel, zuverlässig und Neuem aufgeschlossen. Eintritt ab April 1993. Nation: Deutsch (B-Bewilligung vorhanden).

Ich freue mich über jedes Angebot unter Chiffre 51494 an hotel revue, 3001 Bern.

51494/346225

Junger, dynamischer und ideenreicher Mann, 33 Jahre alt, 15 Jahre Erfahrung in der Erlebnisgastronomie (Discotheken, Tanzclubs, Bars und Pilsstuben); selbständig sowie angestellt in den verschiedensten Positionen sucht

neuen Wirkungskreis

in der Schweiz.
Kontaktaufnahme unter
A. J. Jakob
Im Weinthur 6
D-6478 Nidda 1
Telefon Deutschland 0 60 43/48 95

51370/351636

22jährige Schweizerin sucht Stelle für die Wintersaison als

Réceptionspraktikantin

Meine Kenntnisse: absolvierte Hoflehre, spreche Deutsch, Französisch und Italienisch.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte.

Petra Schürpf, via Patocchi 7
6644 Orselina
Telefon (093) 33 27 77

51630/27375

Kaufm. Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse in E, F, I, Initiative, Flexibilität und viel Durchsetzungsvermögen ...

... besitze ich bereits. Da ich mich weiterbilden möchte (Schweizerin, 27 Jahre) und Mitte September 1993 in die berufsbegleitende Höhere Fachschule für Tourismus (HFT) an der HWV in Luzern eintrete, suche ich per sofort oder nach Vereinbarung eine neuen und vielseitige Herausforderung als

**kaufm. Angestellte
(80 oder 90%)**

In einem touristischen Betrieb in der Region LU/ZH/AG. (Habe ½ Jahre Erfahrung als Hotel-Réceptionistin).

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Telefon (057) 46 26 75
Telefon (057) 46 12 33 (Eltern)

51594/352381

Pianist, Entertainer

modern, aktuell, Piano-Solo, guter Gesang (auch Elektronik) für Bar, Halle, Restaurant (Dancing). Folgende Termine sind noch frei: Winter 1992/93, Vorsaison bis 19. 12. 1992 und März 1993 bis Ostern.

Telefon 0049/781 75880 (D)
Fax 0049/781 71709

51178/345458

Suche Praktikantenstelle als

Réceptionist

in der Romandie.
März bis Oktober 1993.

Absolviere Kantonale Hotelhandelschule Bellinzona. 29 Jahre. Sprachen D, I, F, E. Eidgenössischer Fähigkeitsausweis, mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe.

Chiffre 51607 hotel revue, 3001 Bern.

51607/328367

30jährige Schweizerin, Sprachen D/E/F/I, sucht neuen Wirkungskreis als

Chef de réception

Mehrjährige Erfahrung, beste Referenzen. Frühester Eintritt 1. 2. 1993.

Offerten unter Chiffre 51634 an hotel revue, 3001 Bern.

51634/352446

Schweizer Hofa-Gerantin, 25 Jahre alt, sucht

neue Herausforderung

in der Deutschschweiz. Fähigkeitsausweis A, Kt. Aargau.

Eintritt nach Übereinkunft.

Chiffre 51593 hotel revue, 3001 Bern.

51593/352284

Junger, dynamischer Geschäftsführer-Assistent, mit Erfahrung und erfolgreichem Hotelfachschulabschluss, sucht eine

neue Herausforderung

in der Stadt oder Agglomeration Zürich.

Interessenten melden sich unter Chiffre 51596 an hotel revue, 3001 Bern.

51596/352357

Koch

Österreicher, 47 Jahre alt, sucht passende Stelle für kommende Wintersaison.

Zuschriften erbeten an:

Hermann Egger
Madersbacherweg 12a
A-6300 Wörgl
Telefon 05332/30163

51523/352187

Initiative Frau (34)

kontaktfreudig, Organisationstalent, Sprachen D, F, I, E, mit Handelsdiplom und Fähigkeitsausweis im Gastgewerbe, praktische Erfahrungen in beiden Berufen, sucht als

neue Herausforderung

anspruchsvolle Aufgabe im gastgewerblichen Bereich.

Nicht ortsgelunden. Raum Basel bevorzugt.

Chiffre 51523, hotel revue, 3001 Bern.

51523/352180

Er, junger, dynamischer

Sous-chef

mit Küchenerfahrung, 28, Permis B, Deutscher.

Sie, **Serviertochter**, 29, Portugiesin.

Wir suchen ab Dezember oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung.

Offerten bitte an:

Peter Blum
Kaspera
Postfach 455
1711 Schwarzsee

51527 337200

Österreichische
Gastronomiefachkräfte

**Kellner, Serviertöchter,
Barmails, Köche,
Pâtisseries und
Réceptionisten (-innen)**

mit Abschluss oder Praxis im Service, suchen eine geeignete Arbeitsstelle für 4-12 Monate in der Schweiz.

Honesty AG, Telefon (071) 71 71 84,
Fax (071) 71 28 39

51470/310360

Ich, 27jährige Schweizerin, D, I, E, F, Muttersprache: Italienisch/Deutsch, Sprachaufenthalt in den USA, suche für nächsten Frühling 1993 eine Stelle als

Hotelsekretärin

in Lugano. Erfahrung in Hotels als Sekretärin/Receptionistin im Tessin und als 1. Sekretärin in der deutschen Schweiz. War verantwortlich in einem Industrieunternehmen (Ausbildungsabteilung) für die Seminarorganisation in verschiedenen Hotels.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 51647 an hotel revue, 3001 Bern.

51647/352626

Schweizerin (22 J.), D, E, F, I, Direktionsssekretärin mit Diplomabschluss, sucht Stelle als

**Réceptionspraktikantin/
Sekretärin**

evtl. auch Mithilfe im Service, für kommende Wintersaison 1992/93 oder auch länger.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf:

Telefon (061) 281 81 09
Fax (061) 481 90 17

51590/352306

31jähriger, dynamischer Schweizer, ledig, nicht ortsgelunden, gelernter Koch, dipl. Hotelfachmann, mehrjährige Erfahrung als Geschäftsführer, verschiedene Kaderpositionen, sucht

neuen Tätigkeitsbereich

in Gastronomiebetrieb, Kurhaus oder Privatbranche.

Chiffre 51524, hotel revue, 3001 Bern.

51524/352179

Junger, dynamischer und ideenreicher 27jähriger Koch sucht

**neuen
Wirkungskreis**

als Koch, Alleinkoch, Sous-chef (Küchenchef mit Erfahrung). Bevorzugt werden Klein-/Mittelbetriebe ganze Schweiz. Ab sofort oder nach Vereinbarung. Evtl. als Aushilfe oder Ferienablosungen.

Offerten unter Chiffre 51568 an hotel revue, 3001 Bern.

51568/340839



**Vergessen Sie bitte nicht,
Ihre Kundennummer anzugeben,**

- wenn Sie Ihre Abonnements-Gebühren an uns überweisen,
- wenn Sie uns Ihre neue Adresse mitteilen,
- wenn Ihnen die hotel + touristik revue an Ihren Urlaubsort nachgesandt werden soll,
- wenn Sie anderweitige Wünsche an uns haben.

Sie erleichtern uns damit die Arbeit – und wir können für Sie alles noch schneller erledigen.

Besten Dank!

hotel + touristik revue
Abonnementsdienst
Postfach
3001 Bern

**Ausgabe Nr. 52/53 1992 erscheint als Doppelausgabe am Donnerstag, 24. 12. 1992
Anzeigenschluss für Stelleninserate: Freitag, 18. 12. 1992, 17.00 Uhr**