Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 100 (1992)
Heft: 50

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

Nr./No 50
10. Dez./10 déc. 1992

100. Jahrgang/100e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 2.70
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: (031) 507 222
Fax: (031) 46 23 95

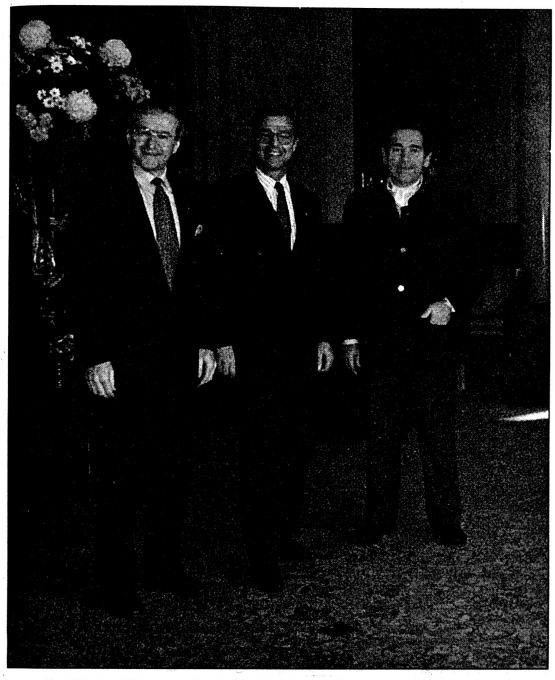
1892–1992

hotel + touristik revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

Der bestangezogene Hotelier 1992



Die Entscheidungen sind gefallen

Kürzlich hat die *hotel + touristik revue* aufgerufen, den bestangezogenen Hotelier in der Schweiz zu wählen. Aus den Einsendungen gingen nicht weniger als 40 verschiedene Namen hervor. Sieger der drei Kategorien: *Xaver Stocker*, Quellenhof, Bad Ragaz, *Peter Gantenbein*, Principe Leopoldo in Lugano und *Emanuel Scherz*, Gstaad Palace.

Seite 15

Refus de l'EEE:

Le tourisme pas épargné

Les conséquences du refus de l'Espace économique européen sur l'économie ont été longuement évoquées. Mais on n'a en général guère parlé du tourisme, qui ne sera pourtant pas épargné.

La Suisse devait participer au plan d'action européen pour le tourisme et aux organes européens de la branche. Tout cela est maintenant remis en question et il sera difficile à la Suisse de reprendre pied. Pour la promotion, c'est un coup dur.

Les hôteliers romands font part de leur grande déception. Ils ne s'attendent toutefois pas à un effet immédiat.

Les responsables du tourisme n'ont pas tous le même point de vue à propos de l'impact de l'image d'un pays fermé et isolé à l'étranger. La Romandie pourrait profiter de son «oui».

Page 19

EWR-Ablehnung/Reaktionen

Tourismus setzte sich nicht durch

Das Verdikt ist klar: Volk und Stände haben sich gegen einen Beitritt der Schweiz zum EWR entschieden. Der Schweizer Tourismus sprach sich praktisch geschlossen für den EWR aus. Die Schweiz dürfe sich aus wirtschaftlichen Gründen nicht isolieren, wurde argumentiert. Trotzdem sprachen sich auch die Stimmbürger in ausgeprägten Fremdenverkehrsorten gegen den EWR aus.

Überraschend deutlich hat sich die Schweiz gegen den Eintritt der Schweiz in den Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) entschieden. Nicht nur die Stände haben es abgelehnt, dem EWR beizutreten, sondern auch das Volk. Dies obwohl sich die grosse Mehrzahl der Politiker und der Vertreter aus der Wirtschaft vehement für einen Beitritt der Schweiz in den EWR eingesetzt haben.

Mit Ausnahme des Schweizer Wirteverbandes sprachen sich auch alle Institutionen und praktisch alle Exponenten des Schweizer Tourismus für den EWR aus. Aber auch ihre Argumente überzeugten das Schweizer Stimmvolk nicht. Bemerkenswert ist, dass der EWR selbst in den eigentlichen Fremdenverkehrszentren der Schweiz, wo der Tourismus und damit die Weltoffenheit etabliert sein sollten, zum Teil wuchtig abgelehnt worden ist, wie eine erste Analyse der Wahlresultate zeigt.

In Zermatt zum Beispiel wurde der EWR mit 1477 Nein gegenüber 745 Ja abgelehnt und in St. Moritz mit 1230 Nein gegenüber 910 Ja verworfen (siehe Kasten auf Seite 3). Selbst in Fremdenverkehrsorten, wo der Tourismus die eigentliche Lebensgrundlage bildet, liessen sich die Stimmbürger nicht vom Anliegen des Tourismus, einem Ja zum EWR, überzeugen. Im Berner Oberland, wo Tourismuskreise ein Komitee Pro EWR gründeten, in Graubünden, in der Ost- und in der Zentralschweiz konnte sich der Tourismus nicht durchsetzen. Nur im Oberwallis, in Saas Fee, wurde dem EWR mit 449 Ja zu 412 Nein zugestimmt: Wohl mit ein Verdienst von Verkehrsdirektor *Dres von Weissenfluh,* der sich im direkten Kontakt mit der Feer Bevölkerung engagiert für den EWR einsetzte.

Fremdenverkehrsorte im Unterwallis stimmten dem Beitritt der Schweiz zum EWR gleich wie überall in der Westschweiz zu. In unserer Umfrage zeigte sich *Walter Leu*, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, übrigens besorgt, ebenso wie in der Politik könnte sich der Entscheid vom vergangenen Wochenende auch im Schweizer Tourismus nachteilig auf die Kohärenz zwischen den Landesteilen auswirken. Was unternimmt der Schweizer Tourismus?

Seiten 3, 15 und 19

EWR-(Trenn-)Linien

Noch keine klaren (Trenn-)Linien liessen sich Anfang Woche betreffend EWR-Verdikt und Branchenstrategie in der Reiseindustrie erkennen. Das EWR-Nein läuft bei vielen unter der Kategorie «verlängerte Rezession». Seite 9

Loipengebühren

Langläufer müssen mittragen

Der Unterhalt des 5160 Kilometer langen Schweizer Loipennetzes verschlingt jährlich rund 11,6 Millionen Franken. Allein der Wert des dazu notwendigen Maschinenparkes wird auf rund 22,6 Millionen Franken geschätzt. Der Unterhalt von Loipen – eine teure Angelegenheit also. Verkehrsvereine und Loipenorganisationen können nicht alleine für diese Kosten aufkommen. Deshalb wurden in verschiedenen Regionen von den Langläufern lokale Loipengebühren erhoben. Im vergangenen Winter wurde zusätzlich der Schweizer Langlaufpass eingeführt, ein freiwilliger Solidaritätsbeitrag von seiten der Langläufer, wie *Anton Schmid,* Präsident der Arbeitsgemeinschaft Loipenunterhalt (ALG) unterstreicht.

Ein Beitrag, der nicht automatisch zum Zutritt auf alle Loipen in der Schweiz berechtigt, wie man in den Regionen betont.

Seite 2

Swissair

Zwei statt drei Sitzklassen

Langsam werden Einzelheiten über die von Swissair-Chef *Otto Loepfe* während einer für ihn unangenehmen TV-Sendung angedeuteten Europa-Businessklasse bekannt: Ende März werden die rund 40 Flugzeuge der Europa-Flotte auf Business (+) Swissair und Economy (+) Swissair umgerüstet sein. Das Pluskreuz steht dabei fürs Schweizer Kreuz (im qualitativen Sinn, nicht im Sinne von Ertragen . . .).

Bei der neuen Business (+) Swissair für den Europaverkehr handelt es sich um eine verkappte erste Klasse mit entsprechend ausgefeiltem Service. Die neue Klasse wird auch im oberen Tarifbereich angesiedelt sein. – Die grosse Überraschung, vielleicht selbst der Cabin-Space-Manager: Die grosszügigere Gestaltung der neuen (+)-Klasse erbringt keine Einbusse bei der Gesamtzahl der Sitze. Auch im Service, man hört und staunt, schneidet die Swissair alte Zöpfe ab:

Seite 9

Gemeinschaftsgastronomie

Eurest auf Erfolgskurs

Der Bereich Gemeinschaftsverpflegung kann innerhalb der Gastronomie zweifellos als Rezessionsgewinner bezeichnet werden. Aufgrund der restriktiveren Spesenregelungen und allgemeinen Sparanstrengungen im Repräsentationsbereich haben sich in den letzten paar Jahren insbesondere im Dienstleistungssektor tätige Unternehmen zu einer «In-House-Verpflegung» entschlossen.

Während sich in der traditionellen Gastronomie in der Schweiz seit rund einem Jahr erste Anzeichen von Rezession bemerkbar machen, verzeichnet die Gemeinschaftsverpflegung zweistellige Zuwachsraten.

Die Eurest Schweiz AG als Nummer zwei hat im laufenden Jahr rund 12 Prozent auf 59 Millionen Franken Umsatz zugelegt. Mit den Umsetzungen der geplanten Investitionen soll sich dieser Trend auch im kommenden Jahr fortsetzen.

Seite 13

INHALT · SOMMAIRE

HOTELLERIE · TOURISMUS

Präsidentenkonferenz 7
Finanziell wird es dem Schweizer Hotelier-Verein 1993 bessergehen, mit Ausnahme der Sozialversicherungen.

Samstagnacht . . . 7
Bisher waren amerikanische Geschäftshotels samstags leer. Nun fanden Hoteliers lukrative Zusatzgeschäfte.

TOURISTIK · FREIZEIT

Europa- oder Fernziel 9
Die Kaufkraft sinkt, wohin soll die Reise 1993 gehn? Zurück an Europas alte Ziele, oder erst recht weit weg?

Airlines und Klima 11
Umweltgedanken in den Lüften: Das wird die Diskussion von morgen sein. Beim Kondensstreifen beginnt's.

F&B · TECHNIK · MANAGEMENT

Hochfinanz/Tiefgekühlt 13
Innovatives Deutschland, Italien traditionell, Schweiz im Mittelmass. Die Gastroprognosen eines Spezialisten.

Equip'Hôtel: Im Tief 15
Sinkende Besucherzahlen, Abwesenheit von Grossen wie Accor – Katerstimmung an der Equip'Hôtel in Paris.

HOTELLERIE · TOURISME

Accor se recentre 21
Après 25 ans de course aux parts de marchés, le groupe Accor entame une période de consolidation.

Présidents en assemblée 22
Les présidents des sections SSH étaient réunis en assemblée la semaine passée. Leur soutien à l'EEE aura été inutile...

SHV SSH SSA

Finanzgeschäfte 23
Mit zwei bedeutenden Finanzgeschäften hatte sich der Zürcher Hotelierverein zu befassen.

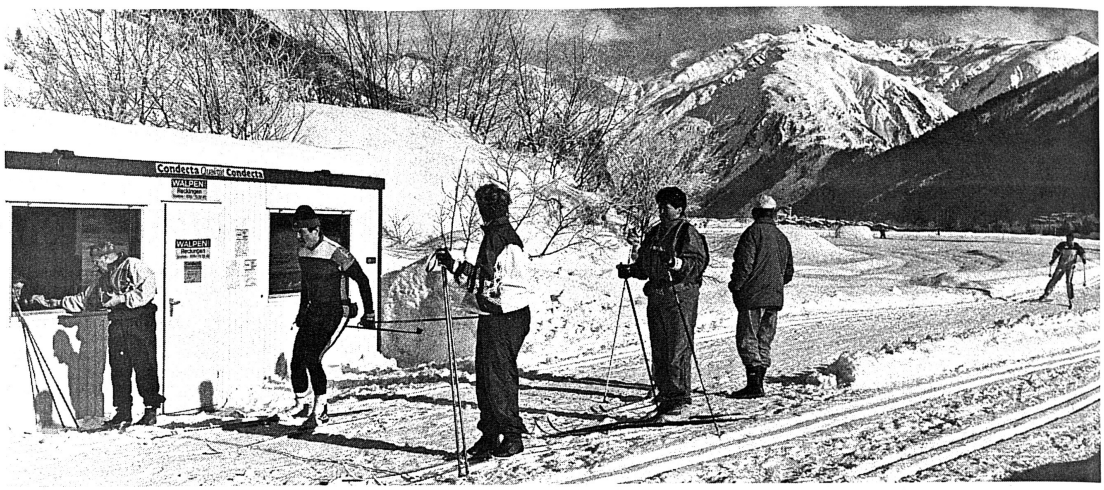
50 Jahre 23
Vital und sehr aktiv: Die Erfa 1 wird bald fünfzigjährig und verfügt über einen neuen Obmann.

Loipengebühren

Nationaler oder regionaler (Gleit-)Nutzen?

Mit 120 000 verkauften Ausweisen wurde der im vergangenen Winter neukonzipierte Schweizer Langlaufpass zum vollen Erfolg. Der Langläufer sehe ein, dass er sich an den hohen Loipenkosten beteiligen müsse, heisst es seitens der Arbeitsgemeinschaft Loipenunterhalt (ALG). Mit dem Schweizer Langlaufpass läuft man nun aber Gefahr, bereits bestehende regionale Langlaufpässe, zum Beispiel diejenigen vom Obergoms und vom Oberengadin (siehe Kasten), zu konkurrieren.

GERMAN ESCHER



Rund 11,6 Millionen Franken jährlich verschlingt der Unterhalt des Schweizer Loipennetzes. Die Langläufer sehen ein, dass sie sich an diesen hohen Kosten beteiligen müssen, wie hier an einem Streckenposten im Obergoms, wo Langläufer ihre Loipengebühr entrichten. *Bild German Escher*

Die Zahlen sind eindrücklich, aber nur den wenigsten Langläufern bekannt: Der Unterhalt des 5160 km langen Schweizer Loipennetzes verschlingt jährlich rund 11,6 Millionen Franken. Allein den Wert des dazu notwendigen Maschinenparks schätzt der Präsident der Arbeitsgemeinschaft, *Anton Schmid,* auf rund 22,5 Millionen Franken. «Diese Beträge zeigen, dass die Verkehrsvereine oder Loipenorganisationen nicht mehr alleine für den Unterhalt aufkommen können», folgert Schmid. «Eine Tatsache, die der Langläufer auch begreift, wenn er richtig informiert wird.»

Die Kampagne für den neulancierten Schweizer Langlaufpass gibt dem AGL-Präsidenten recht. Vom früheren Langlaufkleber sind während der Saison 1990/91 noch 87 000 Stück verkauft worden. Im letzten Winter stiegen die Verkaufszahlen des neuen Langlaufpasses auf rund 123 000 Stück.

Schmid verschweigt aber auch die rund 60 Beschwerdebriefe nicht. Drei Viertel davon betrafen das Obergoms, welches den Schweizer Langlaufpass nicht akzeptiert und seit drei Jahren seine eigene Karte, den Obergommer Talisman, verkauft. Einige Langläufer fühlten sich «schikaniert». In der Tat setzen die Obergommer mit ihren fünf Posten entlang der 85 km langen Loipe auf eine klare Kontrolle. Ein eigentliches Obligatorium sei aus rechtlichen Gründen nicht möglich, erklärt der AGL-Präsident. Er bezeichnet den Langlaufpass und die Tageskarte als «freiwilligen Solidaritätsbeitrag, eingeschränkt durch rigorose Kontrollen».

Schweizer Langlaufpass: falsche Erwartungen

Am Konflikt mit den Obergommern, den gar mit dem Ausschluss aus der Loipenvereinigung gedroht wurde, ist die AGL allerdings nicht ganz unschuldig. Den AGL-Loipenausweis als Schweizer Langlaufpass ohne Grenzen anzupreisen bezeichnet die Obergommer Kurdirektorin *Daniela Walpen* als «ungeschickt». Damit seien bei den Langläufern falsche Erwartungen geweckt worden.

Auf die neue Saison hin ist der Ausweis deshalb in Schweizer Langlaufpass umbenannt worden. Dieser berechtigt allerdings auch in Zukunft im Obergoms lediglich zum ermässigten Kauf des Talisman (25 statt 30 Franken). Im Unterschied zum vergangenen Jahr wird beim Kauf des Talismann der Langlaufpass nicht mehr zusätzlich gratis abgegeben.

Zudem hat sich das Obergoms verpflichtet, die Langläufer in ihren Schreiben darauf hinzuweisen, den Schweizer Langlaufpass doch bei ihrem regionalen Loipenverein zu beziehen, um so die Heimloipe zu unterstützen.

Und hier liegt denn auch der wunde Punkt: Die Einnahmen des Langlaufpasses kommen jener Region zugute, in der er gekauft wird. Die Gelder fliessen also nicht in einen Pool, aus dem heraus dann die einzelnen Langlaufgebiete unterstützt werden. Dies kann dazu führen, dass mitgliederstarke Loipenorganisationen mit bescheidenem Langlaufangebot im Voralpengebiet Kasse machen, die grossen Langlaufgebiete aber deshalb weniger Ausweise verkaufen können und meistens leer ausgehen. Das bewog die Obergommer, eine eigene Loipengebühr einzuführen. Seither finanziert sich der Langlauf im Obergoms weitgehend selbst. Im letzten Winter bescherten Talisman und Tageskarten den Obergommer Loipenverantwortlichen rund 300 000 Franken.

Noch fehlt die Einheit

«Das Obergoms hat mit seiner eigenwilligen Initiative etwas ausgelöst, dessen Richtung durchaus stimmt», gesteht der AGL-Chef Anton Schmid heute.

Das Engadin ist dem Obergommer Beispiel in ähnlicher Form (siehe Kasten) gefolgt. Eine Zusatzkarte, die auch zur Loipenbenützung im benachbarten Frankreich berechtigt, ist im Jura eingeführt worden. Von einer einheitlichen Lösung kann also trotz Schweizer Langlaufpass noch keine Rede sein. «Wir arbeiten daran», versichert Schmid.

«Doch das Ganze braucht sehr viel Zeit.» Denkbar wäre laut AGL-Chef, dass die Aufnahmebedingungen strenger würden und somit nur noch die grösseren Gebiete mit entsprechenden Unkosten den Langlaufpass verkaufen könnten. Doch die derzeitige Entwicklung verläuft in die Gegenrichtung: Im letzten Jahr sind 17 neue Loipenorganisationen der Arbeitsgemeinschaft Loipenunterhalt beigetreten, deren Mitgliederzahl in der Deutschschweiz auf 170 und in der Romandie auf 65 Langlaufgebiete angestiegen ist. □

Gute Erfahrungen im Oberengadin

Im Oberengadin werden auch in der kommenden Wintersaison Gäste und Einheimische an den Unterhalt der Langlaufloipen einen Beitrag leisten müssen.

Anfänglich mit wenig Begeisterung aufgenommen und auch heute noch nicht ganz unumstritten, ist der Loipenausweis im Oberengadin doch relativ rasch und problemlos akzeptiert worden.

Im vergangenen Winter hat sich die Erhebung einer Loipen-Unterhaltsgebühr erstmals gelohnt. Bei Aufwendungen von 60 000 Franken für Löhne und Werbung sowie die Abgabe von Ausweisen und Medaillen resultierte ein Gewinn von 150 000 Franken. Nach Rückstellungen von 40 000 Franken konnten immer noch mehr als 100 000 Franken den für den Unterhalt der Loipen zuständigen Organen im Oberengadin zur Verfügung gestellt werden. Zur Kasse gebeten wurden weit weniger Feriengäste und Einheimische, für die es verbilligte Abonnemente zur Loipenbenützung gab, als vielmehr die Tagestouristen. Mehr als 5000 Tageskarten wurden im letzten Winter entlang den Loipen verkauft, zum überwiegenden Teil an Tagesausflügler aus Italien, die in der Regel die geforderten 5 Franken anstandslos bezahlten. Bewährt hat sich auch der Loipenausweis mit Medaille und Pulswärmer für 15 Franken.

Für die kommende Saison soll es entlang den Loipen in Maloja und La Punt–Chamues-ch zwei weitere Verkaufsstellen geben. Verbesserungen bei der Abgabe der Loipenausweise verspricht man sich auch von einem geplanten Einbezug italienischer Carhalter in diesbezügliche Dispositionen. Loipenausweise für die neue Saison können übrigens bereits jetzt in den Büros der Oberengadiner Kurvereine bezogen werden. *FS*

SWISSORAMA

Wallis

Die **Luftseilbahn Blatten–Belalp** hat auf die neue Wintersaison hin den **Dienstleistungsbereich stark ausgebaut.** Zum einen sind rund zwei Millionen Franken in die Neugestaltung der Talstation sowie den Ausbau der Mittel- und Bergstation investiert worden. Zum andern hat man mit der Einführung der bargeldlosen Zahlungsmöglichkeit und der Installation des Key-Watch-Systems zum berührungslosen Öffnen sämtlicher Drehkreuze im Skigebiet den Komfort für den Skitourist weiter erhöht. Mit der Schaffung eines Umweltabos (Tageskarte inklusive Postauto ab Brig) hofft man zudem, die stetig wachsende Zahl der Tagesausflügler zum Umstieg zu bewegen. Infolge überfüllter Parkplätze in Blatten musste die Zufahrtstrasse im letzten Winter an 10 Tagen gesperrt werden. *GER*

★

Zermatt und **Riederalp** sind **top.** Gemäss einer Umfrage der Westschweizer Konsumentinnen-Organisationen «Fédération romande des consommatrices» bevorzugen die Schweizer Skifahrerinnen diese beiden autofreien Walliser Wintersportstationen. Als «sehr gut» bezeichneten die befragten Konsumentinnen die Schneesicherheit und allgemeine Infrastruktur in Zermatt, das für seinen Pistenunterhalt, die Landschaft, die Sauberkeit, die Qualität des Essens und die Erholungsmöglichkeiten zusätzlich die Note «gut» erhielt. Die Riederalp bekam für seine Nähe zu den Pisten und deren Unterhalt, die Landschaft, Sonnenscheindauer, Erholungsmöglichkeiten und das Fehlen des Massentourismus das Prädikat «gut». Weder in Zermatt, noch auf der Riederalp wurde eines der insgesamt 20 Kriterien negativ bewertet. Wie die Umfrage weiter ergab, sind die Schneesicherheit, kein Massentourismus und das Preisniveau für die Schweizer Konsumentinnen die Hauptkriterien für die Wahl des Wintersportortes. *GER*

★

Graubünden

«Dine around» bildet das Kernstück einer **Kooperation,** mit der **vier Davoser Hotels** in der kommenden Wintersaison neue Wege beschreiten wollen. Die Hoteliers des Seehofs, des Face, Derby und Montana bieten ihren Halbpensionsgästen die Möglichkeit, nach freier Wahl in einem dieser vier Hotels zu essen und dabei die Spezialitäten des jeweiligen Hauses zu geniessen. Daneben wurde ein umfangreiches Animationsprogramm für die Gäste dieser vier Betriebe in den Sparten Sport, Spiel und Spass sowie Kultur zusammengestellt. Man will sich mit dieser Aktion unter dem Motto **Konzentration der Kräfte** bewusst vom oft sturen Konkurrenzverhalten abwenden und eine gemeinsame Gästebetreuung lancieren. In finanzieller Hinsicht wurden unter den vier Hotels klare Abmachungen getroffen, und man wäre auch bereit, weitere Partner in den Kreis dieser besonderen Art der Gästebetreuung aufzunehmen. *FS*

★

Das um die Jahrhundertwende erbaute Hotel-Restaurant **Innfall in St. Moritz** kann wieder **besseren Zeiten** entgegensehen. Im Februar 1992 von *Claudio Bernasconi,* Hotelier des in unmittelbarer Nähe gelegenen Waldhaus am See, für 1,35 Millionen Franken erworben, präsentiert sich der Innfall nach einer zwei Millionen Franken teuren Totalsanierung wie neu geboren. Neben dem unter der Führung von *Maria Mettier* stehenden Restaurant und fünf Studios für Gäste im Obergeschoss verfügt das Hotel-Restaurant Innfall inskünftig auch über einen Cave Waldhaus, in dem rund 1000 verschiedene Weine lagern und auch käuflich erworben werden können. *FS*

★

Berner Oberland

Vergangene Woche traf sich der **Verkehrsverein Lauterbrunnen** zu einer ausserordentlichen Generalversammlung. Grund war vorab das **arg strapazierte Budget** des Vereins, der in Wengen und Mürren, also auf Lauterbrunner Gemeindegebiet, zwei starke Partner (oder Konkurrenten) hat. Ein wichtiges Anliegen von Kurdirektor *Peter Bratschi* ist denn auch die verstärkte Zusammenarbeit aller Verkehrsvereine, wobei ihn *Hans-Ruedi Müller,* als Referent geladener Direktor des Berner Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF), vehement unterstützte. *PG*

★

Das **Spiezer Hotel Bahnhof Terminus,** um dessen Renovation sich *Judith* und *Peter Noser* jahrelang vergeblich bemüht hatten, ist nicht mehr. Kürzlich wurde der mächtige Bau, der von einem Berner Bauunternehmen erstanden worden war, dem Erdboden gleichgemacht. Geplant ist nun ein Neubau mit Geschäfts- und Wohnräumen, wobei weder die Baubewilligung vorliegt noch klar ist, ob das Objekt dereinst in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Oberland zu stehen kommen wird – um den Standort des Schnellzughaltes im Rahmen der Neat streiten sich Thun und Spiez respektive die SBB und die BLS. *PG*

★

Zürich

Schweizer Touristikplakate von 1880 bis 1960 schmücken im Rahmen einer **Weihnachtsausstellung** die Halle des Mövenpick Hotel Zürich Airport. Die Raritäten bekannter Künstler, von *Augusto Giacometti* über *Hans Falk* bis zu *Cuno Amiet* stammen aus der Sammlung von *René Horber,* Zürich. *pd/r.*

★

Werden Zürcher und Touristen bald von **längeren Ladenöffnungszeiten** profitieren können? Überraschend präsentierte der Stadtrat nämlich einen Gegenvorschlag zur hängigen Volksinitiative, die Öffnungszeiten bis 20 Uhr verlangt. Er ist damit einverstanden – dafür soll am Donnerstag der Abendverkauf bis 21 Uhr wegfallen. Wenn der Gemeinderat nächsten Frühling zustimmt und niemand das Referendum ergreift, müssen die Geschäfte statt um 18.30 Uhr erst um 20 Uhr schliessen – auch jene in den Bahnhöfen! *EM*

★

Ostschweiz

Die ersten Schneeflocken treiben über das Wasser, die Schiffe sind ordentlich vertäut im Hafen, und die SBB reiben sich die Hände. Nicht der kalten Witterung, sondern der abgelaufenen Saison wegen: **18,2 Prozent mehr Passagiere** als im Vorjahr verbuchte die **Bodenseeflotte** und schlug damit ganz klar den **Rekord** von 1990.

Aber auch die von der DB und den SBB gemeinsam betriebene Fähre zwischen Romanshorn und Friedrichshafen fuhr imposante Zahlen ein: 442 000 Personen (+4,3 Prozent gegenüber 1991) benutzten die schwimmende Brücke, 45 000 Fahrräder und 11 800 Lastwagen wurden transportiert, bei den PWs hat man die Kapazitätsgrenze schon längst erreicht. Jetzt überlegt man im Kreis III der SBB, ob eine dritte Fähre angeschafft werden soll. Problem Nummer 1, so Marketingleiter *Peter Thurnherr,* sei im Moment noch die Finanzierung. *SS*

★

Basel

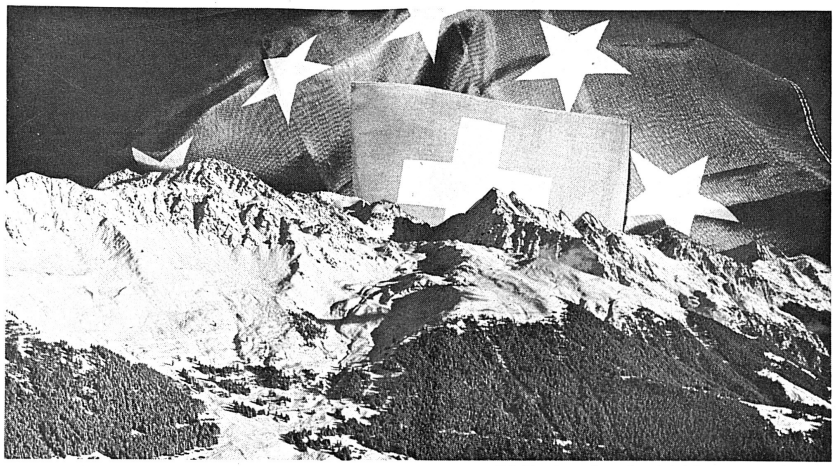
Der komplizierte Name «European World Trade und Convention Center» (ewtcc) hat ausgedient: Seit neuestem heissen die Konferenzräume neben dem Basel Fünfsternhotel Le Plaza schlicht **«Kongresszentrum Messe Basel».** Ausgestattet mit neuem Werbematerial und mit extra geschultem Personal will die Messe Basel langfristig mehr grosse Kongresse ab 300 Teilnehmern an Land ziehen. Um Basel als Kongressort überhaupt zu stärken, will das Basler Kongresszentrum aber nicht nur sein Marketingkonzept verbessern; zusammen mit dem Verkehrsverein, Hotelierverein, Euroairport oder eventuell dem Gastgewerbe soll ein «Basel Convention Bureau» aufgebaut werden. *IA*

EWR-Ablehnung/Reaktionen I

Und hinter den Bergen liegt Europa

Die Schweizer Bevölkerung hat sich selbst in Tourismusorten für den Alleingang entschieden. In Tourismuskreisen fragt man sich: Ist Werbung gemeinsam mit Europa noch möglich? Ist jetzt ein Schulterschluss in der Branche angesagt? Strategien für ein profiliertes Auftreten der Schweiz am Markt sind gesucht. Oder – könnte der Tourismus für die Schweiz gar in die Bresche springen und deren etwas ramponiertes Ansehen wieder ins Lot rücken?

SUSANNE RICHARD/URS MANZ



Die Vision von einer Schweiz im EWR ist hinter dem Horizont verschwunden. Die Tourismusbranche wird sich anstrengen müssen, wenn weiterhin ausländische Gäste die Schweiz finden sollen. *Bildmontage Bund/htr*

Nicht wenige Kurdirektoren bedauern im nachhinein, sich nicht vehementer für ein Ja zum EWR starkgemacht zu haben. *Paolo Brunetti* vom Verkehrsverein Locarno glaubt: «Wir hätten die Leute früh überzeugen müssen, dass ein Ja für uns wichtig ist. Jetzt werden wir stattdessen mit viel Elan unser Angebot verbessern müssen, um konkurrenzfähig zu bleiben.» Aktiv war man im Berner Oberland, wo ein Komitee Tourismus für den EWR gegründet worden war. Ebenfalls engagiert hatte man sich in Saas Fee, das als (beinahe) einzige Tourismusgemeinde ja sagte. «Man hätte den Entscheid beeinflussen können, wenn man sich auf lokaler bzw. regionaler Ebene für den EWR engagiert hätte», meint *Dres von Weissenfluh,* Kurdirektor von Saas Fee.

Imageverlust oder -gewinn

Ob sich das Nein zum EWR als Imageverlust oder Imagegewinn auswirken wird, darüber ist man sich uneins. *Franz Steinegger,* Präsident des Schweizer Tourismusverbandes, glaubt, dass ein Imageverlust eine Folge dieses Entscheides sein wird. «Unser Image als eher ‚überhebliches' Volk wird verstärkt», meint *Christian Vulthier* vom Verkehrsverband Thunersee. Sein Vorschlag für eine neue Werbestrategie: «Wieso in die Karibik? Jetzt ist die Schweiz auch eine Insel.» Nachdem das Berner Oberland seit Jahren unter anderem mit der Präsenz am Comptoir in Lausanne Westschweizer Gäste anwerben möchte, befürchtet er, dass die Romands nun doch lieber nach Savoyen in die Ferien fahren könnten. *Walter Leu,* Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ, befürchtet eine Abkehr derjenigen Touristen, die bisher die innere Harmonie der Schweiz angezogen habe.

Bruno Franzen, Interhome, ist bitter enttäuscht, dass es nicht gelungen ist, die Angst zu beseitigen, nicht einmal in den Industriekantonen. Er glaubt nicht, dass das Image der Schweiz leiden wird; der Entscheid könnte sogar zum Schweiz-Besuch reizen: «Von mir aus kann man schon ein Disneyland aus der Schweiz machen.» Er vermutet allerdings, dass der Kurs des Schweizer Frankens wieder steigen wird und der Tourismus dann unter dem hohen Schweizer Franken leiden könnte.

Walter Twerenbold, Direktor des Verkehrsverbandes Berner Oberland, betont, dass das bereits schwierige Wettbewerbsumfeld für den Schweizer Tourismus noch härter werden wird. Gleichzeitig werde die gemeinsame Werbung mit den anderen europäischen Ländern in Japan und den USA in Frage gestellt. Es wird schwieriger werden, «unsere Botschaft» durchzubringen.

«Die teuren Imagekampagnen werden mit solchen Abstimmungsresultaten zunichte gemacht», bedauert *Max Nadig,* Verkehrsdirektor Appenzellerland. «Um so mehr gilt es nun die persönlichen Beziehungen ins Ausland zu pflegen.»

Chance verpasst

Franz Steinegger glaubt, dass ein Ja zum EWR den Tourismusbranchen viele Türen geöffnet hätte. Die Personalrekrutierung wäre einfacher geworden, statt der Betriebsbindung wären die Qualifikationen der Mitarbeiter im Vordergrund gestanden. Stattdessen werde es nun zu einer Akzentuierung der wirtschaftlichen Lage kommen. Diese Verschlechterung werde sich auch im Freizeitverhalten der Bevölkerung niederschlagen und werde auch Folgen für den Tourismus haben.

Hans-Peter Rubi von den E & G Hotels vermutet, dass die meisten Abstimmenden sich nicht bewusst waren, dass der EWR nur eine Weiterführung der Handelsabkommen darstellte. Und er bedauert, dass sich die Schweizer zuwenig bewusst seien, dass viele Löhne in der Exportwirtschaft verdient werden, jetzt werde aber auch der Tourismus unter den Folgen des Entscheides leiden.

Strategien für die Zukunft

Walter Twerenbold vom VBO hofft, dass die Schweizer Tourismusinstitutionen sich als Reaktion auf den EWR-Entscheid zu einem «Schulterschluss» finden.

«Wir müssen mit vereinten Kräften für den Schweizer Tourismus Rahmenbedingungen schaffen, um international konkurrenzfähig zu bleiben», meint *Heinz Probst,* Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, und hofft, dass der wirtschaftliche Druck auch die Innovationsfähigkeit und Anpassungsfähigkeit der Branche fördern wird.

«Für Hoteliers wird es um so wichtiger, ein Superprodukt zu haben und/oder sich einer europäischen Hotelgruppe anzuschliessen», beurteilt *Niklaus R. Weibel,* Geschäftsführer der Inter Europe Hotels die Situation.

Auch bei der Swissair ist man besorgt: «Besondere Sorgfalt muss jetzt nicht nur der Positionierung unseres Landes in Übersee beigemessen werden, sondern auch in den Nachbarländern. Zusammen mit der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ müssen neue Strategien gewählt werden» meint *Romy Bohnenblust,* Leiterin der Promotion Alpine Region bei der Swissair. Die Swissair wolle vermehrt auf Kooperation setzen.

Marco Hartmann, Verkehrsdirektor Graubünden, hofft, dass die klare ökologische Linie nicht durch die bevorstehende wirtschaftliche Rosskur auf der Strecke bleibt. Im Hinblick auf das Aktionsprogramm Europaangebot sollte vermieden werden, dass die Schweiz da abgekoppelt wird.

«Jetzt geht es darum, die Anliegen des Tourismus zu formulieren und die Anliegen des Tourismus besser in der Politik zu verankern, um den Alleingang zu bewältigen», glaubt Hartmann.

Walter Leu, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, sieht im Tourismus ein Vehikel für die Schweiz, um der Welt zu zeigen, dass wir trotz allem nicht solche Einzelgänger sind, sondern mit den anderen kommunizieren wollen. Der Tourismus könne als Doppelgleis zur Schweiz nach innen und nach aussen dienen. Leu will diese Chance in der European Tourist Commission und in der European Travel Commission nutzen. Um die Einheit der Schweiz zu verbessern, will Leu die Kommunikation in den verschiedenen Landessprachen fördern. □

Kommentar

Los-Lösungen und andere Irrwege

Wenn Jasagen nicht genug war, wie an dieser Stelle vor der EWR-Abstimmung kommentiert wurde, dann kann jetzt das Nein der EWR-Gegner erst recht nicht das letzte Wort sein. Es wird die schwierige Aufgabe der offenbar ungeliebten Politiker sein, einen Weg zu finden, wie die Schweiz trotz Absage an den europäischen Markt im Wettbewerb verbleiben kann. Eine Alternative zu den Politikern wie auch zu dieser Aufgabe gibt es nicht. Deshalb müssen die Verlierer der Abstimmung jetzt auch noch den Siegern mit Konzepten unter die Arme greifen. Die «soziale und ökologische Abfederung» des Alleingangs wird dabei ungleich schwerer zu verwirklichen sein als bei einem EWR-Beitritt. Denn konkurrenzfähig zu bleiben und gleichzeitig soziale, ökologische und solidarische Politik zu betreiben, wie sie in Zeiten breiten Wohlstandes möglich war, dürfte selbst ein Volk von fleissigen Arbeitern vor Probleme stellen.

In der Europa-Frage sind die Mentalitätsunterschiede zwischen Deutschschweizern und Romands deutlich hervorgetreten. Es darf nun aber nicht sein, dass sich die Deutschschweizer bei der frankophonen Minderheit für ihr Votum entschuldigen. Denn unser politisches System mit seinem ausgeprägten Minderheitenschutz lebt von der Gleichberechtigung grosser und kleiner Gliedstaaten, wie es die Kantone sind. Dies ist jedoch genau auch das System, das die Europa-Befürworter in einem europäischen Bundesstaat für die Schweiz fordern.

Aktuelle Beispiele aus dem Tourismus-Sektor zeigen übrigens, dass selbst eine Minderheit nationale Projekte zu Fall bringen kann. Tomas 3 zum Beispiel, der Versuch, repräsentative Daten für das Marketing von Orten oder Regionen zu erheben, scheiterte (vorläufig) am Widerstand der Romandie. Das Tessin befand sich übrigens auch in dieser Frage an der Seite der Deutschschweiz.

Nach wie vor gilt aber: Die Schweiz ist eine Willensnation. Sie existiert nur, solange die 26 Kantone und vier Kulturen mehr Vor- als Nachteile darin sehen, gemeinsam unter einer Flagge zu segeln. Für die, welche nein (zur Schweiz) sagen, stellt sich die Frage nach den Alternativen. Sich noch kleiner zu machen, um so in einem noch grösseren Gebilde aufzugehen, liegt wohl kaum in der Absicht regionalistischer Kräfte.

Welchen Weg man auch immer wählt, die Schweiz hat nach dem 6. Dezember im Ausland ein Image zu verteidigen: Das eines kleinen aber multikulturellen Landes mit einer grossen humanitären und internationalen Tradition. Letztere ist übrigens stark mit der Romandie verbunden. Nur als Gesamtprodukt lassen sich diese und andere Werte der Schweiz im Ausland verkaufen. Nur mit diesem kulturellen Hintergrund ist die Schweiz typisch und unverwechselbar. Es muss daher das Ziel aller Kräfte sein, das Gesamtprodukt Schweiz zu erhalten, um damit gerade die vielen regionalen Eigenheiten zu bewahren. Oder anders ausgedrückt: Genf ist nur darum eine Weltstadt, weil sie ein Teil der Schweiz ist.

Andreas Netzle
Chefredaktor

EWR-Abstimmungsresultate in den Tourismuszentren

	Ja-Stimmen	Nein-Stimmen	Stimmbeteiligung
Wallis			
Zermatt	33,5%	66,5%	81,5%
Saas Fee	52,1%	47,9%	92%
Leukerbad	48%	52%	89%
Montana	65,2%	34,8%	85,4%
Berner Oberland			
Interlaken	40%	60%	80%
Grindelwald	22%	78%	83%
Saanen-Gstaad	33%	66%	81%
Adelboden	24%	76%	86%
Ostschweiz			
Appenzell	32,3%	67,7%	84,7%
Bad Ragaz	35,7%	64,3%	82,5%
Wildhaus	30,8%	69,2%	85%
Flums	19%	81%	80,5%
Graubünden			
St. Moritz	42,5%	57,5%	75,7%
Davos	38,2%	61,8%	
Arosa	40,8%	59,2%	
Flims	43,3%	56,7%	

LESERBRIEFE

Schweizer Stand WTM '92

hotel + touristik revue Nr. 48 / 26. November 1992: Neuer Schweizer Stand mit alter Philosophie

Es ist erstaunlich wie Schweizer Touristiker es verstehen, dann Selbstkritik als höchste aller Tugenden zu betrachten, wenn es um die Bewertung der Schweiz-Präsenz im Ausland geht. Vielleicht deshalb, weil in unserem Land Selbstvertrauen oft leicht als Arroganz ausgelegt wird? Dieses Talent ist es wohl, welches uns dazu veranlasst, stets als massgeblicher Bewerter eigener Werbebotschaften aufzutreten und dabei zu vergessen, dass dies Aufgabe des Empfängers sein sollte bzw. der Kunde darüber urteilt, ob unsere Message positiv wirkt oder nicht. Anders ausgedrückt: Muss ein Schweizer Stand am WTM den Ausstellern gefallen oder den Besuchern?

So wie ich Marketing auslege, ist es der Kunde, welcher bestimmt, was er oder sie für gut befindet und was nicht. Zum Glück waren wir am WTM mit unserem Stand bei einem nicht unwichtigen Teil dieser Zielgruppe – den Journalisten des Fachmagazins TTG – erfolgreich und belegten in deren Wertung aller Stände den nicht unbeachtlichen 3. Platz. Was ist falsch an einem Stand, der als «. . . like clockwork» kommentiert wird?

Sicher hat auch uns der Coffee-Shop gefehlt; wäre dieser nicht die ideale Visitenkarte der Schweizer Hotellerie und Gastronomie? Wir sind ein williger Ansprechpartner zur Weiterentwicklung dieser Idee. Ebenso stehen wir einer gesamtschweizerischen Präsenz positiv gegenüber. Wer mehr als die SVZ? Eine solche ist allerdings erst dann möglich, wenn eine Mehrzahl unserer Partner gewillt ist, einen angemessenen Beitrag an eine solche zu bezahlen, ohne für jeden Franken auch gleich die entsprechenden cm^2 zu verlangen. Dies im Sinne der Studie Plog, in welcher als Voraussetzung für die erfolgreiche Positionierung der Schweiz zu lesen ist: «It may mean that some cantons and other destination areas in Switzerland must relegate their own identity somewhat to the background, in order to get across the more fundamental message about why travellers should visit Switzerland.»

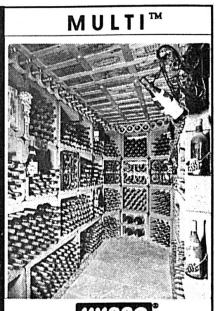
Joe E. Bühler, Direktor des Swiss National Tourist Office in London.

Appenzeller Bahnen

Kein Krüsi-Müsi, sondern Art brut

Nach rund einmonatigem «Einsatz» im Depot Herisau vollendete der bekannte Ostschweizer Art-brut-Maler *Hans Krüsi* sein wohl grösstes Werk: einen Velowagen der Appenzeller Bahnen.

Die beiden Seitenwände und die Rückwand wurden kunstvoll mit einer typischen Appenzeller Landschaft verziert. Man erkennt dabei die Original-Krüsi-Figuren wie Kühe, Hügel, Menschen, Häuser, aber auch Velofahrer. Das vollendete Werk besticht durch seine Fröhlichkeit und Farbenpracht, und der stille Beobachter staunt ob den vielen Details und Geheimnissen, welche die Flächenmalerei offenbart. *pd/r.*

WEINGESTELLE
MULTI™

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

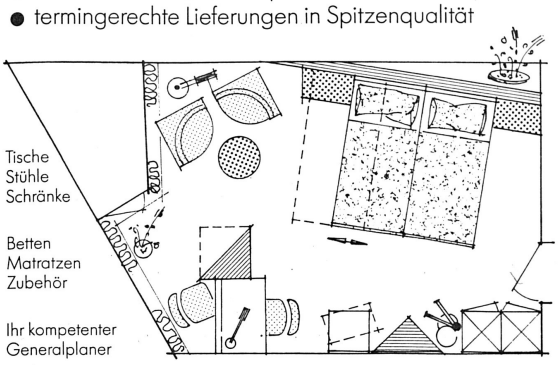
keys

Ganzheitlich
im Aufbau...

... die Informatik-Lösung von Rebag Data AG.

Zeitgemässe Hotelmöblierung

- fantasievoll
- unkompliziert
- kostensparend
- termingerechte Lieferungen in Spitzenqualität



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.

TXT
SCHWEIZERISCHE TELETEXT AG

Einfach in der Anwendung...

... die Informatik-Lösung von Rebag Data AG.

keys

angelo ostini s. n. c.
Via Statale del Giovi 169
20030 LENTATE s/S (MI)
Italy, Tel. (0362) 560529
Marchio di qualità
Telefax (0362) 563656, Telex 340813

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

Auf Anfrage werden besondere Modelle in jedem Mass realisiert.

Ständige Hotel- und Restaurantlieferanten.

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

keys
Informatik für Ihr Hotel

Wählen Sie
01-710 71 10

Rebag Data AG
Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-710 71 10
Fax 01-710 11 47
IBM Business Partner

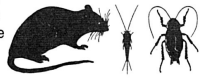
Ihr Spezialist für gewerbliche und industrielle Wäschereitechnik
Electrolux
CLEIS Wäschereitechnik
Netzibodenstrasse 23 – 4133 Pratteln 1
Tel. 061-811 57 22 Fax 061-811 57 52

keys

Attraktiv
im Preis...

... die Informatik-Lösung von Rebag Data AG.

Garantiert
wirksame, wissenschaftliche Schädlingsbekämpfung seit 60 Jahren



Rentokil
in über 40 Ländern, weltweit

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

Inserieren bringt Erfolg!

Tourismuskonzept Kanton Glarus

Aus dem Schatten getreten

Zwischen den Reizen der Glarner Landschaft und den touristischen Möglichkeiten herrscht eine kaum erklärbare Diskrepanz. Mit einem Tourismuskonzept, das vom Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft der Hochschule St. Gallen (HSG) ausgearbeitet wurde, soll die Entwicklung des Fremdenverkehrs gefördert werden.

Alle Argumente, mit denen zum Beispiel der Kanton Graubünden auftrumpft, hat das Glarnerland, mindestens im Kleinformat, ebenfalls zu bieten: intakte Natur, Skigebiete, Wanderparadiese, wuchtige Gletscher, pittoreske Bergseen, Gourmethochburgen, familiäre Hotels usw. Dies alles bloss eine Autostunde von der Agglomeration Zürich entfernt. Und doch verkauft sich die Ferienecke der Schweiz ungleich besser als ihr kleiner Bruder.

Verzerrtes Image

Um hier endlich Abhilfe zu schaffen und Standortnachteile zu kompensieren, beauftragte der Regierungsrat des Kantons Glarus die HSG mit der Ausarbeitung eines Fremdenverkehrskonzepts, das unter der Federführung von *Claude Kaspar* verfasst wurde.

Der Kanton Glarus will weg vom hinterwäldlerischen Image. ***Sigi Scherrer***

Das Konzept ist nach üblichem Strickmuster aufgebaut: Lage- und Angebotsanalyse, Entwicklungsmöglichkeiten, Massnahmen. Während im ersten Kapitel vor allem Statistiken und Stärken-/Schwächenvergleiche aufgeführt sind, kristallisiert sich in Kapitel zwei nicht nur ein mangelndes Tourismusbewusstsein in der Öffentlichkeit heraus, sondern auch das verzerrte Image des Kantons Glarus. Einerseits wrid die eher konservative Haltung der Glarner als «Hinterwäldlertum» missverstanden, andererseits existiert vom touristischen Angebot des Kantons kein genügend konturiertes Bild. Hier empfehlen die drei Autoren *Kaspar, Jenny* und *Laesser* dann auch eine Imageprofilierung nach innen und aussen.

Dazu soll neben der Schaffung eines Corporate-Identitys besonders journalistische Aufbauarbeit geleistet und die Präsenz in den Medien verstärkt werden. Selbstverständlich sind diese Massnahmen eingebunden in ein ganzes Paket von organisatorischen, marketingorientierten und produktbezogenen Empfehlungen, setzen aber doch ganz klar den Schwerpunkt des Konzepts.

Im dritten Kapitel wird als Schlussfolgerung ein 40seitiger Massnahmenkatalog aufgelistet, der einen gangbaren Weg zur Umsetzung des Konzepts in die Praxis zeigt. Dabei werden nicht nur juristische, finanzielle und strategische Aspekte berücksichtigt, sondern auch soziale und ökologische Problemkreise angeschnitten, denen man bislang zu wenig Beachtung schenkte. *SS*

★

Obwohl dieser Katalog ebenso lückenlos wie einleuchtend argumentiert, im Prinzip ein zwar nicht sensationelles, doch immerhin solides Pflichtenheft für die Glarner Tourismusverantwortlichen darstellt, bleiben gewisse Zweifel. Denn so lange das Konkurrenzdenken des einzelnen stärker ist als seine Kooperationsbereitschaft, seine persönlichen Zielsetzungen wichtiger als die gesamtwirtschaftlichen Interessen einer Tourismusregion sind, bleibt auch das bestgemeinte Konzept Papier. Theoretisch steht einer Belebung des Glarner Fremdenverkehrs durchaus nichts im Weg, den Beweis aber hat die Praxis zu erbringen. Sigi Scherrer

Festschrift als Wegweiser

Das Buch «Gäste und Gastgeber im Glarnerland» zeichnet die wechselvolle Geschichte des Glarner Tourismus an. Mit enormer Akribie hat die Autorin *Susanne Peter-Kubli* zahllose Daten, Fakten und Anekdoten aus dem Kanton und seiner Wirtschaftsgeschichte zusammengetragen, um die Entwicklung des Fremdenverkehrs umfassend nachzuzeichnen.

Dennoch ist das Buch mehr als ein trockener historischer Abriss. Vielleicht sieht *Ursula Herren,* Präsidentin des neuen Tourismusverbands Glarnerland, im Vorwort gerade deshalb diese Festschrift als Ansporn, als Impuls oder gar als Wegweiser für die touristische Zukunft des Kantons Glarus.

«Gäste und Gastgeber im Glarnerland», Susanne Peter-Kubli; zu beziehen im Buchhandel oder beim Tourismusverband Glarnerland, Raststätte, 8867 Niederurnen. 16 Franken. *SS*

Jungfrau Top Ski Region

Freihändig passieren

Eine Weltneuheit konnte vergangene Woche die Jungfrau Top Ski Region vorstellen: Vom kommenden Winter an muss der Gast am Skilift seinen Fahrausweis nicht mehr mit klammen Fingern in einen Schlitz stecken, die Kontrolle und Entwertung der Fahrkarten erfolgt mittels im Skipass eingebautem Chip im wahrsten Sinne freihändig.

Roland Hirni, per Ende 1993 abtretender Direktor der Bahnen der Jungfrau-Region, liess es sich nicht nehmen, die neuste Errungenschaft seinen «Konzerns» – der Begriff Holding für die zahlreichen touristischen Bahnen unter seiner Ägide ist ihm unsympathisch – persönlich vorzustellen: Vom kommenden Winter an sind 63 Skilifte und Seilbahnen mit Lesegeräten und Drehkreuzen ausgerüstet, die eine drahtlose Kontrolle und Entwertung von Skipässen ermöglichen.

Die gewissermassen logische Entwicklung von der traditionellen Sichtkontrolle durch Angestellte über die Selbstentwertung bis zur nun freihändigen Bearbeitung der Fahrkarten wird damit weltweit erstmals angewendet. Freilich werden von Interlaken bis Grindelwald und von Wengen bis Mürren weiterhin auch die bisherigen Kontrollsysteme mit eingesetzt, und Direktor Hirni betonte, dass mit der Rationalisierung keine Arbeitsplätze verschwinden würden – die Bahnen der Jungfrau Region bieten rund 1200 Jahres- und Saisonstellen und sind somit der grösste Arbeitgeber im zentralen Berner Oberland.

40 000 Franken wurden für jede der 63 Einheiten mit je zwei Lesern, zwei Drehkreuzen und einer Kontrollzentrale ausgelegt, was eine Investition von bisher rund drei Millionen Franken bedeutet. Diese Investition soll im übrigen innert acht Jahren abgeschrieben sein, wobei ausdrücklich festgehalten wird, dass keine Preisüberwälzung auf die Skifahrer zu befürchten sei. Im vergangenen Winter hat das Skigebiet etwa 32 Millionen Franken umgesetzt und rund eine halbe Million Karten verkauft.

In diesem Zusammenhang bietet die Region, wo «Natur und Ferien Freunde sind», eine sinnige weitere Neuheit: Ski Data, der österreichische Hersteller des Systems, wurde nämlich verpflichtet, an

Der Chip öffnet ***Bild htr***

allen Talstationen des weitläufigen Skigebietes spezielle Behälter aufzustellen, um die gebrauchten Karten zurückzunehmen und wiederzuverwerten. Wenn da alle mitmachen würden, könnten in der Jungfrau-Region so immerhin gegen fünf Tonnen Plastikabfall pro Winter vermieden werden. *PG*

Arosa-Ski-Zip

Auch in Graubünden hat modernste Technik bei den Fahrausweisen der Bergbahnen bereits Einzug gehalten. Mit Magnetbändern ausgerüstete Tages-, Wochen- oder Saisonkarten werden bei den Crap-Sogn-Gion-Bahnen in Laax, bei der Tarifgemeinschaft Piz Munaun/Obersaxen sowie bei den Bergbahnen in Splügen verwendet. Arosa führt auf die kommende Wintersaison hin ebenfalls eine magnetbandgesteuerte Fahrausweiskontrolle an den Basisanlagen ein. Prunkstück dieses Systems ist die KeyWatch, eine sportliche Armbanduhr und ein Skipass in einem. Nachdem die Arosa KeyWatch mit den wichtigsten Skipassdaten «gefüttert» wurde, genügt im Skigebiet eine kurze Handbewegung Richtung Kartenleser, damit sich das Drehkreuz öffnet. Bei den meisten Bergbahn- und Skiliftunternehmen in Graubünden steht das elektronische Ski-Data-System im Einsatz. *FS*

Aufhebung des Spielbankenverbots

Casino Austria in den Startlöchern

Wenn am kommenden 7. März das Volk dem Parlament folgt und der Aufhebung des Spielbankenverbots zustimmt, wird in der Schweiz der Betrieb einer limitierten Zahl von Spielcasinos möglich werden. Der Steuerertrag soll den Bundesfinanzen – und nicht dem Tourismus – zugute kommen. «Entwicklungshilfe» könnte die Casino Austria AG bieten, welche bereits weltweit tätig ist.

FRANZ SPANNY, INNSBRUCK

Die Casino Austria International mit Geschäftssitz in Chur ist eine der weltweit wichtigsten und erfolgreichsten Spielcasino-Gesellschaften. Eindrücklicher Beweis dafür ist die am ... erfolgte Eröffnung eines Spielcasinos in Canberra in Australien. Dies war der vorläufige Höhepunkt des internationalen Engagements von Casino Austria, das sich mit Ausnahme der USA praktisch über die ganze Welt und auf elf Schifffahrtslinien erstreckt. Es ist naheliegend, dass Casinos Austria als Partner im Gespräch sind, wenn in absehbarer Zeit auch in der Schweiz Spielcasinos von internationalem Zuschnitt und nicht nur auf Fünfliber-Basis zugelassen werden.

Öffentliches Interesse

Leo Wallner, Generaldirektor der Casino Austria AG, beurteilt gegenüber der *«hotel + touristik revue»* die Chancen der Verfassungsänderung im Volk zurückhaltend. Schliesslich sei dafür das Ständemehr erforderlich. Da fürs erste lediglich sechs Standorte für Casinos in der Schweiz vorgesehen seien, könnte es nach Wallner durchaus sein, dass die dabei leer ausgehenden Kantone kein grosses Interesse an der Einführung von Spielcasinos hätten. Andererseits kämen ihnen die zusätzlichen Steuereinnahmen für den Bund wieder indirekt zugute.

«Wir haben ein gutes Produkt»

Die Casino Austria AG ist laut ihrem Generaldirektor am Aufbau und der Einrichtung von Spielcasinos in der Schweiz sehr interessiert. «Wir stellen gerne unser Know-how zur Verfügung, wenn man dies wünscht», so Leo Wallner. Man habe jahrzehntelange und internationale Erfahrungen auf diesem Gebiet, «und wir können ein gutes Produkt anbieten – aber wir drängen uns nicht auf». Der Generaldirektor gibt zu, dass Casino Austria ein starkes Interesse an einer Betätigung in der Schweiz hätte. «Es ist für uns als Nachbar, der ein sehr gutes Image auf diesem Gebiet hat, sehr wichtig, dass Casinos in der Schweiz gut geführt werden. Wir wissen, dass dies kein leichtes Unterfangen ist.»

Rekord: Zweieinhalb Monate

Bezüglich der Art der Zusammenarbeit gäbe es nach Meinung Wallners verschiedene Möglichkeiten. Denkbar wäre ein Know-how-Vertrag mit allen oder auch nur einzelnen Casinos, aber natürlich noch eine ganze Palette von Zusammenarbeitsmöglichkeiten. «Es kommt darauf an, was für die Schweiz das beste wäre.» Sollte der Einführung von Spielcasinos in der Schweiz im März 1993 zugestimmt werden, wären Übergangslösungen in rund drei Monaten realisierbar. In Dänemark gelang es Casino Austria, in der Rekordzeit von nur zweieinhalb Monaten zwei Casinos einzurichten, die dänischen Croupiers auszubilden und den Spielbetrieb aufzunehmen. «Aber normalerweise muss man mit einem Zeitraum von zwei Jahren rechnen, wenn man ein neues Spielcasino realisieren will», meinte Casino-Austria-Generaldirektor Leo Wallner.

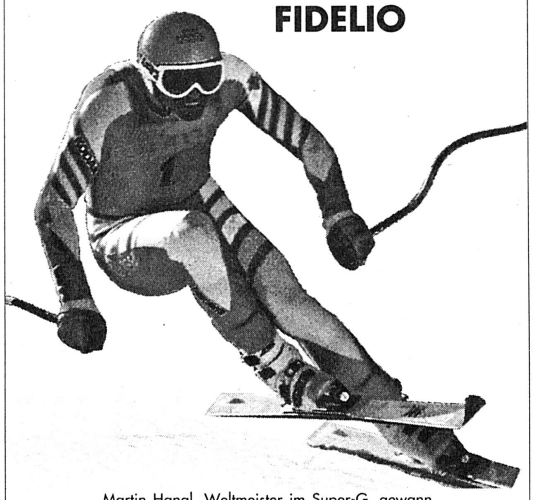
Casino Innsbruck

Am vergangenen Freitag wurde in der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck das zwölfte Spielcasino in Österreich eröffnet. Mit finanziellen Aufwendungen von 200 Millionen Schilling (26 Mio Franken) von der Casinos Austria AG als Eigentümer realisiert, entstand eine ganz neue Art von Casino, das vor allem gesellschaftlicher Treffpunkt sein will. Das klassische Casino-Angebot wird dabei in zahlreiche Unterhaltungsmöglichkeiten eingebunden. So gibt es einen grossen Gastronomiebereich mit Restaurant, Pianobar und Casinobar. Im Casino Innsbruck sollen auch Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit Tourismusverbänden abgehalten werden.

Realistischen Schätzungen zufolge werden pro Jahr 300 000 Besucher aus dem In- und Ausland erwartet (vor allem aus dem naheliegenden Italien und auch aus Deutschland und der Schweiz), was sich auch auf die Entwicklung der Übernachtungszahlen Innsbrucks positiv auswirken dürfte. *FS*

REKLAME

Weltmeister Hangl gewinnt auch mit FIDELIO



Martin Hangl, Weltmeister im Super-G, gewann nicht nur an den Skiweltmeisterschaften in Vail/USA eine Goldmedaille. Auch im Hotel Post, Samnaun, gewinnt er mit FIDELIO/ GADIS plus täglich das Vertrauen seiner Gäste. Er meistert alles, was mit dem Front- und Backoffice zusammenhängt und gewinnt Übersicht, Ordnung, Sicherheit sowie alle Daten, die für seine Entscheide als Hotelier wichtig sind.

FIDELIO Frontoffice und GADIS Backoffice plus vom Hotel-Spezialisten

ATAG INFORMATIK AG
EIN UNTERNEHMEN DER GRUPPE ATAG ERNST & YOUNG

Telefon: 01 810 53 00

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

WERBUNG

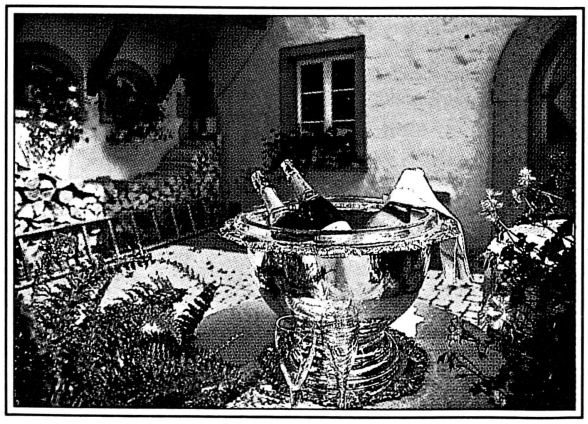
70% WIR
auf den ganzen Betrag

für Ihre Hotelprospekte & Postkarten

- **professionell bis ins Detail!**
- **durch kompetente Fachleute ausgeführt!**
- **einzigartiger VOLLSERVICE mit:**

- **Touristikwerbung**
  Ansichtskarten + Prospekte
  Schiffe – Bahnen + Gesellschaften

- ***FIXPREISE***
  bestehend aus:
  Beratung, Fotos, Gestaltung, Text, Lithos, Druck, alles Franko Haus.
- ***QUALITÄT***
  bieten wir:
  Durch erstklassige Aufnahmen von einem professionellem Berufsfotograf mit 20-jh. Erfahrung.
- ***DIENSTLEISTUNG***
  offerieren wir:
  Mit erfahrener Stylistin (eigener Deko-Service vorhanden) der Ihnen gratis zur Verfügung steht.
- ***GRATIS***
  schenken wir Ihnen 2000 Postkarten von Ihrem auserwählten Bild bei einer Prospektbestellung ab 10'000 Ex.



Coupon

Ja, wir sind interessiert bitte senden Sie uns

Unterlagen für:

☐ Hotelprospekte ☐ Touristik
☐ Postkarten ☐ Industrie
☐ gerne wünsche ich Ihren Besuch

am _____ / ____ Uhr _____

Firma / Etbs. _____

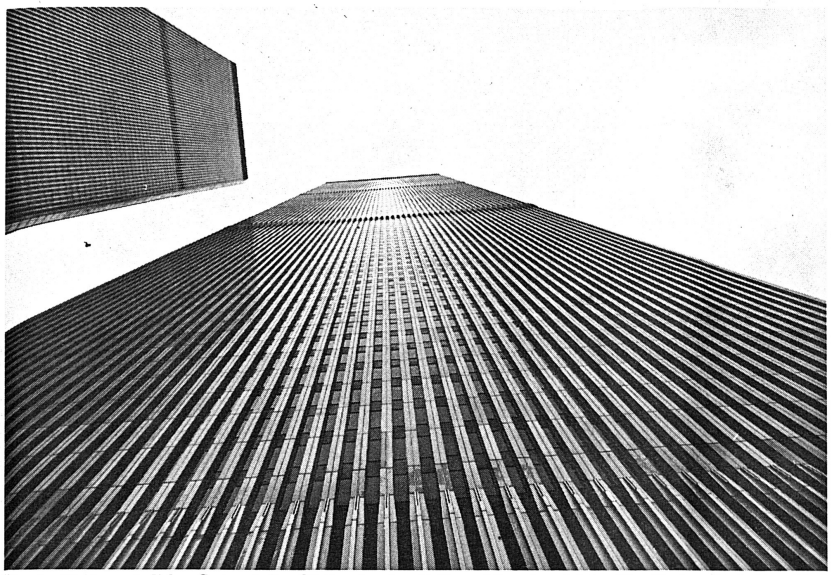
Adresse _____

Ort / Lieu _____

Tél. ____ / _____

zusenden an: PEZO-COLOR, CH-2560 Nidau
Tel. 032 86 22 34, 032 51 09 66, Fax 032 51 09 62

USA-Hotellerie



Über das Wochenende fliehen Gestresste ihre Stadt und suchen die Perspektiven der nächsten: Trend in Amerika, bald auch bei uns? *Bild Presseagentur Zürich*

Saturday Night Fever

Lange Jahre war die Nacht vom Samstag auf den Sonntag eines der grössten Sorgenkinder der amerikanischen Geschäftshotels. Heute nicht mehr. Heute sind die Zimmer auch übers Wochenende relativ gut und in einigen Fällen gar sehr gut besetzt.

CLAUDE CHATELAIN

Was hat sich in den letzten Jahren verändert, dass Samstag abends in den Hotelhallen keine gähnende Leere mehr herrscht? Die Antwort von *James Callaghan,* Corporate Director Product Research and Development bei den Radisson Hotels International, kommt wie aus dem Rohr geschossen. «Zwei Gründe», so Callaghan, «erstens haben die Hotels allerhand Spezialaktionen und Programme lanciert. Zweitens haben verlängerte Weekends an Popularität gewonnen. Den Leuten fehlt die Zeit für einen ausgedehnten Urlaub, also begibt man sich des öftern für ein verlängertes Wochenende in eine nahe gelegene Stadt.»

Dieses veränderte Reiseverhalten scheint nicht bloss eine kurzfristige Modeerscheinung zu sein. Es ist ein langfristiger Trend und eine Folge der sich verschärfenden Arbeitsbedingungen. Dabei muss das Urlaubsziel nicht in weiter Ferne liegen. Gleich in die Stadt nebenan genügt auch; wichtig ist der Tapetenwechsel.

Dieser Trend wird noch durch den Umstand verstärkt, dass die Frauen in zunehmendem Masse in den Arbeitsprozess integriert werden und Symptome von Stress erkennen lassen. Also verspüren beide Partner Lust nach einer Luftveränderung. Hinzu kommt, dass das Familienleben erst recht zu kurz kommt, wenn beide Elternteile ausserhalb des Hauses werktätig sind. Um nun dieses Defizit auszugleichen, versucht man etwas Besonderes zu unternehmen – eben ein verlängertes Weekend ausserhalb des Wohnorts.

Wochenende rekordverdächtig

Jene Hotels haben das neue Bedürfnis richtig eingeschätzt, welche das Weekend-Programm bereits ab Donnerstag anbieten oder aber ein auf Familien zielendes Paket schnüren. Die vielen All-Suiten-Hotels, welche in der zweiten Hälfte der 80er Jahre entstanden sind, vermögen in dieser Beziehung ein echtes Kundenbedürfnis zu befriedigen.

Diesen Ursachen ist es zu verdanken, dass die Nacht vom Samstag auf den Sonntag in der Belegungsstatistik nicht nur vom Schlusslicht befreit wurde, sondern dass sie in manchen Hotels übers ganze Jahr gesehen sogar die höchste Belegungsrate ausweisen kann. Man nehme das Beispiel der Hilton Hotels: Das «Bounceback Weekend Package» vermochte die Nacht vom Wochenende von der zweitschwächsten auf die stärkste zu katapultieren.

Die meisten dieser Weekendurlauber würden auf einen solchen Aufenthalt verzichten, müssten sie fürs Zimmer den ausgeschriebenen Preis bezahlen. Also musste man solche Urlauber mit stark heruntergesetzten Preisen anlocken. Im Swissôtel Atlanta beispielsweise kostet die Nacht am Wochenende 99 Dollar, wogegen die tiefste Rack-Rate nach Angaben von General Manager *Jörg Lippuner* bei 145 Dollar liegt. Das ist ein Discount von 30 Prozent. Andere discountieren das Doppelte. Mit den Preisen alleine ist es aber nicht immer getan. So verpackt man noch allerhand Gimmicks ins Angebot, Früchtekorb, Gratisfrühstück und dergleichen. Das sind ganz andere Töne, als man es noch in den 80er Jahren zu hören bekam. Damals, in den «high-flying eighties», offerierte man Weekendangebote für 10 000 Dollar, inklusive Helikoptertransfer, Limousine und eine Flasche Dom Pérignon als Welcome-Drink.

Rentable Zusatzgeschäfte

Angesichts der stark heruntergesetzten Preise stellt sich nun die Frage, ob die Rechnung unter dem Strich auch aufgeht. Obschon sich die Hotels lieber mit Auslastungs- als mit Rentabilitätszahlen herumschlagen, scheint man diese Frage eindeutig mit Ja beantworten zu dürfen. In den einen Fällen wird der Fixkosten-Deckungsbeitrag erhöht, in anderen gar ein Gewinn erzielt. Für *Richard Bayard* vom Swissôtel Chicago ist das Weekendbusiness ganz klar ein Geschäft. Auch wenn der Ertrag pro Zimmer unter dem Durchschnitt liegt, verdient er selbst mit den stark heruntergesetzten Weekendpreisen immer noch Geld. Unter seinen Weekendgästen befinden sich vor allem ausserhalb der Stadt wohnende Yuppies, die das Wochenende in der Stadt verbringen wollen.

Neu scheint sich in Chicago auch noch ein anderer Trend abzuzeichnen: Immer mehr Firmen halten Seminare und Kongresse am Wochenende ab. Damit wird an zwei Fronten gespart: Bei den Fluggesellschaften dank den billigen Midweek-Tarifen, bei den Hotels wegen der billigen Weekendpreise.

Bleibt schliesslich nur noch ein grosses Sorgenkind: die Nacht vom Sonntag auf den Montag. Aber auch da hat Bayard eine Nische gefunden: Koscher Dinner. Da die jüdische Gemeinde samstags jeweils zuhause bleibt, geht sie dafür am Sonntag aus. Die Betten werden zwar so nicht belegt, dafür wird wenigstens etwas für den F&B-Umsatz getan. □

Frankfurter Hotellerie

Auslastungen im Sinkflug

Ausgerechnet in der deutschen Money-Metropole Frankfurt am Main, in der Kapital-Kapitale des «grossen Kantons», gehen die Geschäfte der Spitzenhotels schleppend bis schlecht. Die Frankfurter Messen seien auch «nicht mehr der Magnet», der die Hotelbetten füllt, sagte beim Jahrespressegespräch der Chef des Hotel Gravenbruch Kempinski Frankfurt, Günther Haug.

Sein 289-Zimmer-Spitzenhaus hat «die enorme Sparwelle» in der gesamten Wirtschaft zu spüren bekommen: 1992 wird es nach dem Golfkrisenjahr 1991 einen um 2,9 Prozent auf 36,7 Millionen Mark verringerten Gesamtumsatz geben – mit einer Durchschnittsbelegung von 58 Prozent, fünf Punkte minus gegenüber dem Vorjahr. «Leere Betten hinter glitzernden Fassaden» beobachtete die Frankfurter Lokalpresse auch bei den anderen Spitzenhäusern von «Mainhattan». So sagt denn auch der Kempinski-Chef sein Haus liege «voll im vielzitierten Trend».

Der feine Frankfurter Hof von Steigenberger liess durchblicken, er locke mit Sonderangeboten. Das Sheraton am Flughafen, sonst fast zu 100 Prozent belegt, spürt «ausser der Buchmesse ein katastrophales Messejahr» und das Interconti am Main merkt deutlich (wie alle anderen auch), dass die Reisebudgets überall gekürzt werden. Auch im Tagungsbereich wird gespart – Kongresszeiten sind allenthalben auf ein Minimum verkürzt.

«Kunden drücken die Preise» gesteht das Arabella Grand Hotel in der City von «Bankfurt» und auch das Mövenpick-Parkhotel räumt ein: «Nur noch flexible Preispolitik sichert ein volles Haus». Es müsse die gesamte Managementhierarchie überdacht werden, «lean management» müsse eingeführt und striktes Kostenmanagement durchgesetzt werden, liess *Haug* im 12. Jahr des Bestehens seines Nobelhauses wissen. Denn den Frankfurter Hoteliers stehen noch ärgere Zeiten ins Haus: Im Laufe der nächsten drei Jahre sollen zu den jetzt etwa 18 000 (meist eher halbvollen) Betten noch einmal 9000 hinzukommen. Just hat Hilton vermeldet, dass es ein 25-Etagen-Hochhaus im neuen Westhafen-Viertel belegen werde.

«Erwartungen nicht erfüllt, keinen Gewinn erzielt, Rückgänge im Gastronomiebereich» – solche Töne waren in der Hotellerie der Drehscheibe Frankfurt lange nicht zu hören. Sogar das Verkehrsamt der Stadt publiziert alarmierende Zahlen, die Frankfurt eher als «Krankfurt» erscheinen lassen: «Vielen unserer Hoteliers steht das Wasser bis zum Hals.» *GU, Frankfurt*

Präsidentenkonferenz SHV

Ausgeglichenes Budget

An der Präsidentenkonferenz des Schweizer Hotelier-Vereins von letzter Woche wurden die Sektionspräsidenten über die Verbandsziele für die nächsten drei Jahre informiert. Während sich die Lage im Bereich der Finanzen etwas entspannt hat, gehen die Sozialversicherungen schwierigen Zeiten entgegen.

Der erste Teil der Versammlung war einem Referat von Staatssekretär *Franz Blankart* zum EWR gewidmet. Er wies unter anderem darauf hin, dass die Schweiz nach Baden-Württemberg gesamthaft mehr exportiere als nach den USA und Japan zusammen.

Die offizielle Versammlung wurde von Präsident *Alberto Amstutz* eröffnet. Anschliessend erfolgten Berichterstattung von Geschäftsprüfungskommission, Verbandsleitung und Geschäftsleitung.

Erfreut nahm Alberto Amstutz den Entscheid des Nationalrates zur Kenntnis, beim Beitrag an die Schweizerische Verkehrszentrale SVZ einen Kompromiss einzugehen. Amstutz betonte, wie wichtig es sei, dass die Hoteliers vermehrt klarer und mutiger Stellung beziehen. Wünschenswert sei auch eine vermehrte Präsenz der Hoteliers in allen politischen Gremien.

Anlässlich der Präsentation des Verbandsprogramms für 1993 und der Ziele bis 1995 wies Direktor *Heinz Probst* auf einige wichtige Punkte hin. Hinsichtlich der Finanzen wird eine ausgeglichene Rechnung und die Bildung von Reserven angestrebt. Man will noch verstärkt Einnahmen aus Dienstleistungen erzielen. Neue Einnahmequellen will man mit Kooperation, Sponsoring und Joint-Venture, Beratungen, Managementmandate in der Schweiz und im Ausland erzielen.

In Diskussion ist ebenfalls ein Projekt «VIP Club». «Dabei sollen sich rund 100 Persönlichkeiten – Schweizer und Ausländer – (nicht aus dem Hoteliersmilieu) treffen, die sich als Sympathisanten der Branche verstehen und zur Verstärkung der Marke Schweizer Hotellerie beitragen könnten», soweit *Werner Friedrich,* Vizedirektor SHV.

Mit Bezug auf die Finanzlage äusserte die Geschäftsprüfungskommission ihre Befriedigung über die Verbesserung der Lage. Das Budget 1992 wird eingehalten.

Das Budget 1993 wurde von *Xavier Stocker,* der *Urs Hitz* vertrat, präsentiert. Es sei ein realistisches Budget aufgestellt worden, und es werde eine ausgeglichene Rechnung angestrebt. Das Budget 1993 sieht bei Einnahmen von rund 28 Millionen Franken und Ausgaben von rund 27,5 Millionen Franken einen Ertragsüberschuss von 349 500 Franken vor. Dabei sind für Amortisationen 550 000 Franken und für die Reservefonds 61 000 Franken vorgesehen. Der budgetierte Cash-flow beläuft sich auf 960 500 Franken.

Sozialversicherungen

Die eher düsteren Perspektiven für die Sozialversicherung erläuterte *André Cholet,* Präsident der Hotela. Cholet ist vor allem besorgt über die Zunahme der staatlichen Eingriffe. Die Krankenkasse des SHV wird infolge des kürzlich eingeführten Kompensationsfonds auf nationaler Ebene gezwungen sein, die Summe von 10 Millionen Franken in diesen Fonds zu geben.

Im Gegensatz dazu sei die Lage in den Bereichen Unfallversicherung und Familienzulagen zufriedenstellend, dank dem Prinzip der Gleichbehandlung der Nicht-Betriebsunfälle. *SR*

Lesen Sie dazu auch Seite 22

Zentralschweizer Hotellerie

Erträge gehen zurück

Positive Zentralschweizer Logiernächteergebnisse in den ersten acht Monaten dieses Jahres: Entgegen dem gesamtschweizerischen Trend – minus 1,7 Prozent gegenüber dem Vorjahr – weist die Zentralschweiz ein Plus von 2,1 Prozent auf. Ein lebhafterer internationaler Tourismus steht allerdings rückläufigen Umsatzzahlen gegenüber.

Das positive Zwischenergebnis wird durch abnehmende Zahlen in den Sommermonaten Juli bis August (– 1,0 Prozent) relativiert, bleibt aber trotzdem über den gesamtschweizerischen Zahlen (– 3,9 Prozent). Diese Tendenz wird, wie die Zahlen in der Stadt Luzern beweisen, auch den September geprägt haben. Dennoch legte die Stadt Luzern in diesem Jahr massiv zu (+ 13,0 Prozent). Die Zahl der USA-Gäste stieg in der ganzen Zentralschweiz um 62,4 Prozent. Überraschend gingen jedoch die Logiernächte der Gäste aus dem asiatischen Raum zurück. Das dank guten Winterzahlen positive Gesamtergebnis darf auch hierbei nicht über ein rückläufiges Sommergeschäft hinwegtäuschen.

Einbussen am Axen

Nach jubiläumsbedingten Topzahlen 1991 fehlte der Schweizer Gast in den Sommermonaten um mehr als 20 Prozent. Vergleichszahlen mit dem Jubeljahr sind allerdings mit Vorsicht zu geniessen. Gegenüber dem durchschnittlichen Ergebnis der vergangenen fünf Jahre beträgt der Ausfall nämlich nur 5,2 Prozent, gar nur 2,7 Prozent von Januar bis August.

Unterschiedliche Zahlen ergeben sich, vergleicht man die drei von der Schliessung der Axenstrasse am meisten betroffenen Urner und Schwyzer Gemeinden untereinander. Brunnen weist gegenüber 1990 ein Minus von 7,6 Prozent auf; gegenüber 1991 ein Minus von 8,8 Prozent. Abnehmende Zahlen auch in Flüelen: Gegenüber 1990 ein Minus von 11,3 Prozent, verglichen mit 1991 sogar ein Minus von 21,0 Prozent. Sisikon verzeichnet zwar gegenüber 1990 ein Minus von 2,5 Prozent, wartet aber mit einer positiven Zahl von plus 9,0 Prozent gegenüber 1991 auf. Sisikons Hotellerie profitierte beim Aufenthaltstourismus von der ruhigen und verkehrsarmen Landschaft während der Axensperrung. Die Restaurationsbetriebe aller drei Gemeinden hatten mangels Passantenverkehr ebenfalls empfindliche Ausfälle zu beklagen.

Kurt Diermeier, Direktor Verkehrsverband Zentralschweiz, spricht von einer trügerischen Logiernächtestatistik, auch wenn er ein ausgeglichenes Jahresergebnis erwartet. Um die Erträge in Hotels und Restaurants steht es nämlich schlechter denn je. Deutlich zu spüren kriegt auch das vom Tourismus abhängige Gewerbe die verringerte Ausgabefreudigkeit der Gäste.

Nur wenige Transportunternehmen wie beispielsweise die Luftseilbahn Sörenberg–Brienzer Rothorn (+ 7 Prozent Bahnfrequenz/ + 9 Prozent Restaurationsertrag) und die Titlisbahnen (+ 15 Prozent/ + 12 Prozent) konnten den Umsatz gegenüber dem Vorjahr steigern. *VY*

REKLAME

BEHOGAST

SEIT 22 JAHREN BIETEN WIR VIEL UND NOCH MEHR!!!

INTERIEUR:
für Hotelzimmer, -suiten, -hallen, Restaurants, Bars, Cafés, Konferenzräume, Hotelmöbel, Accessoires, mobile Betten usw.

BANKETT:
TAVOQUICK – Falttisch-System
Stapelstühle aus Holz und Metall
Quicksteck – mobile Tanzflächen
Buffetti – Isoliercontainer

SHOW:
Stageright – mobile Podeste, Bühnen, Tribünen, Rednerpulte, Bestuhlung

Wir beraten Sie gerne und senden Ihnen die gewünschte Dokumentation:

BEHOGAST OBJECTA AG
6948 Porza, Lugano
Telefon (091) 51 19 26
Fax (091) 52 17 12

Kann sie sich bei Ihnen schon Vitalität antrinken?

Hochanständige Gäste werden bei Ihnen bald Flasche um Flasche von einem besonders edlen Tropfen namens «Vittel» leeren. Denn die vitalisierende Wirkung dieses natürlichen Mineralwassers aus Frankreich wird sich auch in der Schweiz rasch herumsprechen. Seit 1854 aus den Tiefen der Vogesen gewonnen und mit einer einzigartigen Zusammensetzung gesegnet, ist Vittel mit 40% Marktanteil längst Leader in Frankreichs Gastronomie. Ja, «un quart de Vittel» ist hier sogar zum festen Bestandteil der kulinarischen Kultur geworden. Haben Sie da nicht ein vitales Interesse daran, Vittel bei Ihrem Getränkelieferanten anzufordern?

Vittel

Swissairs neue Europaklasse

Den Zipfel des Schleiers gelüftet

Die Entscheidung fiel vor längerer Zeit: Swissair geht im Sommer 1993 im Europaverkehr wieder von drei auf zwei Beförderungsklassen zurück. Sie war eine der zwei letzten Gesellschaften, die seit Jahren noch eine erste Klasse anboten. Swissair rüstet ihre Kurz- und Mittelstreckenflugzeuge als letzte Gesellschaft um. Lufthansa, ein Hauptkonkurrent im Europaverkehr, hat es bereits getan und eine konventionelle Lösung gewählt.

KLAUS HÖHLE

Vor einigen Wochen verschanzte sich der an Medienerfahrung reiche Swissair-Chef *Otto Loepfe* mit vielsagendem Lächeln hinter der Erklärung, man solle nur bis ins Frühjahr warten, als er sich in einer Magazinsendung des Fernsehens DRS in die Enge getrieben sah. Bei diesem Hinweis dachte er wahrscheinlich vor allem an die neue Europa-Businessklasse, über die jetzt Einzelheiten bekannt werden.

Stichwort Produktedefinition

Swissair lässt sich die Umrüstung ihrer Fokker 100, MD-81 und Airbus A-310-221 (Europaversion) rund 13 Millionen Franken kosten. Dieser Betrag umfasst die Material- und Arbeitskosten, einschliesslich neuer Sitze. Am 20. Januar beginnt die Umrüstung der rund 40 Flugzeuge, für den Beginn des Sommerflugplans am 28. März 1993 ist sie abgeschlossen.

Ehe es soweit war, musste der Swissair-Bereich Marketing über die Gestaltung des neuen Europaangebots nachdenken und kam dabei zu überraschend einfachen, neuen Erkenntnissen. Swissair ist über ihren eigenen Schatten gesprungen. Ein neues Marktverständnis setzt sich durch.

Was in der trockenen internen Sprache der Luftverkehrsgesellschaften als Produktdefinition bezeichnet wird, ist zumindest in diesem Fall Generalstabsarbeit.

Zwei Hauptfragen

Wie werden die zwei künftigen Beförderungsklassen genannt (bisher Business- und Economy-Klasse), und wie wird die insgesamt verfügbare Kabinenfläche in den drei Flugzeugtypen neu aufgeteilt? Die Antwort auf die erste Frage lautet: Business (+) Swissair und Economy (+) Swissair. Das sind die künftigen Marketingnamen. Das Zeichen (+) steht für das Schweizer Kreuz.

Der Unterschied zu den Klassenbezeichnungen anderer Gesellschaften ergibt sich einfach aus dem Namen Swissair und dem Kreuz, die natürlich konsequent stets und überall verwendet werden müssten.

Dass die Versuchung gross war, nach anderen Namen zu suchen, steht ausser Frage. Die einfache, nur scheinbar unveränderte Bezeichnung hat den Vorzug erhalten, weil sie einprägsam ist, von Dauer sein soll.

Im Langstreckenverkehr bleibt die erste Klasse unter der Bezeichnung First (+) Swissair erhalten.

Mit Millimetern arbeiten

Aussenstehende können sich kaum vorstellen, welche Überlegungen die zweite Aufgabe – die Neuaufteilung der Kabinenfläche – voraussetzt. Nicht umsonst gibt es dafür den einleuchtenden englischen Begriff: Cabin Space Management. Die sinnvolle Nutzung der Fläche einer Flugzeugkabine ist buchstäblich Millimeterarbeit. Es ist ein Spiel mit Sitz-, Armstützen- und Gangbreite, Sitzreihenabstand, Grösse und Anzahl der Bordküchen und -toiletten, wobei die feste Lage der Notausgänge zwingend beachtet werden muss.

Die Kabinen der MD-81 erlauben den Einbau von maximal 5 Sitzen (2+3) je Reihe. Die Kabine der Fokker 100 ist geringfügig schlanker als die der MD-81, die Sitze sind um Millimeter enger. Die Airbus A-310 hingegen hat eine wesentlich breitere Kabine, ermöglicht bis zu 8 Sitzen je Reihe.

So präsentiert sich heute die First Class in den Swissair-Flugzeugen des Typs MD-81, und ungefähr so dürfte auch die neue Business-(+)-Swissair-Klasse für den Europaverkehr aussehen.
Bild Swissair

Die Cabin Space Manager arbeiten zwar mit dem Metermass, müssen aber in erster Linie an die zu erwirtschaftenden Durchschnittserträge denken. Dies könnte den Gedanken aufdrängen, möglichst viele Sitze in der Kabine unterzubringen, also die bisherige Sitzdichte der Business-Klasse 2+3 in den Fokker 100 und den MD-81 und 2+4+2 in den Airbus A-310 beizubehalten.

Wirklich grosszügig und kompromisslos ist die Entscheidung von Swissair, einen Sitz je Reihe zu entfernen, so dass um entscheidende Zentimeter (zwischen den Armlehnen gemessen) breitere Sitze und wesentlich breitere Mittellehnen zwischen den Sitzen eingebaut werden können. Das ergibt den Komfort, bei dem man sitzend noch in seine Jackentasche greifen und ohne den Nachbarn zu belästigen Zeitung lesen kann. Bei der Fokker 100 und der MD-81 sind es mehr als zehn Zentimeter zusätzliche Ellenbogenfreiheit.

Die Überraschung

Vielleicht war es selbst für die Cabin Space Manager eine Überraschung: Die viel grosszügigere Gestaltung der neuen Klasse bringt keine Einbusse bei der Gesamtzahl der Sitze. Die Fokker 100 wird künftig 84 (bisher 85) Sitze haben, die MD-81 enthält 126 (gegenüber 125), die Airbus A-310-221 hat 212 Sitze (vorher 204).

Die neue Klasse, intern noch als X-Class bezeichnet, weist deutlich weniger Sitze auf als die bisherige Business-Klasse; die Economy-Klasse wird dementsprechend wesentlich grösser. Insider vermuten, dass die X-Klasse nach einiger Zeit im praktischen Einsatz sogar verkleinert werden könnte.

Auch im Service weicht Swissair zum ersten Mal von alten Prinzipien ab. Unter anderem soll in der neuen Business (+) Swissair speziell ausgebildetes Personal dafür sorgen, dass die Passagiere angenehm überrascht sind. □

First mit neuem Namen

Bei der neuen «Business (+) Swissair» für den Europaverkehr handelt es sich um eine verkappte erste Klasse mit entsprechend ausgefeiltem Service. Diesen scheinbaren Luxus leistet sich die Gesellschaft im Hinblick auf die künftigen Möglichkeiten der freien Tarifgestaltung. Die neue Swissair-Businessklasse wird im obersten Tarifbereich angesiedelt sein. *KH*

Airtour/CIS

Kooperationsgespräche unter TOs

Die Berner Intersport-Gruppe will sich wieder ausschliesslich ihrem Stammgeschäft im Sportfachhandel und der Touristik widmen, wie Anfang dieser Woche vor der Presse betont wurde. Im Tourismusbereich – Airtour und CIS – musste die Intersport für das Geschäftsjahr 1991/92 nochmals rote Zahlen schreiben: Die Verluste betrugen 2,6 Millionen Franken, wie der «Bund» vom 8. Dezember 1992 ausführt. Doch spätestens 1993/94, also in zwei Jahren, soll die Gewinnschwelle erreicht sein.

Geschäftsleitungs-Vorsitzender *Heinz Karrer* sprach im Zusammenhang mit der Touristik von Kooperationsgesprächen mit anderen Reiseveranstaltern. Das Ausmass könne, so Karrer, von Informatiklösungen bis zu gegenseitigen Kapitalbeteiligungen gehen. Von einem Verkauf der Touristik sei jedoch keine Rede. *pd/r.*

Northwest Airlines

Über dem Berg

«Sollte es Northwest bis Ende Jahr nicht gelingen, von Banken, Kreditoren, Aktionären oder Gewerkschaften zusätzliche Mittel aufzunehmen, drastische Konzessionen zu erlangen oder weitere Vermögensteile zu verkaufen, droht Northwest Airlines das gleiche Los wie vielen anderen Mitbewerbern auch: Chapter Eleven», schrieb die *hotel + touristik revue* am 19. November 1992. Nun, der Carrier hat die Gefahr einer Konkurserklärung vorderhand abwenden können. Banken, Lieferanten und diverse Investoren haben sich bereit erklärt, der angeschlagenen Gesellschaft einen Kredit von 250 Millionen Dollar zu gewähren – angesichts des bereits bestehenden Schuldenpakets und der angespannten wirtschaftlichen Lage keine Selbstverständlichkeit. Northwest Airlines ist nicht zuletzt wegen der Wirtschaftsschwäche Japans in finanzielle Turbulenzen geraten. *CC, New York*

Ungewissheit Reisejahr 1993

Führen Reisen in die Ferne oder nach Europa?

Weder die Reisebranche noch das Reiseumfeld ist sich im Dezember 1992 im klaren, welcher Art von Reisezielen 1993 wohl zusätzlich nachgefragt wird: Bleibt der klassische Badeferienbereich betroffen, oder geraten Ferndestinationen in eine Rücklage? Übereinstimmung allerdings in einem Punkt: Das Reisegeschäft läuft 1993 noch stärker (nur) über den Preis.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Das Bild könnte die Situation deutlicher kaum spiegeln. Weder einheitliche Prognosen noch Trends sind auszumachen, und selbst über die Resultate der Marktforschungen, wenn es sie gäbe, wären erhebliche Zweifel angebracht. Wie reagiert die Reisebranche auf das kommende Reisejahr 1993? Oder anders gefragt: Werden die Ferndestinationen in den (anhaltend) sauren Rezessionsapfel beissen müssen und die Kurz- und Mittelstrecken, also die europäischen Ziele, Auftrieb erhalten ... oder trifft vielleicht genau das Gegenteil ein: durch ein immer attraktiveres Preis/Leistungs-Verhältnis sind ferne Ziele gefragt, was gleichbedeutend ist mit rückläufigen Buchungszahlen im klassischen Badeferienbereich. Mit einem Satz bringt Esco-Chef *Peter Waldner* das grosse Rätselraten zum Ausdruck: «Wenn ich das wüsste, würde ich das Budget im entsprechenden Segment sofort verdoppeln ...!»

Über einen Punkt allerdings sind sich alle befragten Kenner der Szene einig: Fast alles wird über den Preis bestimmt, und zwar noch ausgeprägter, als dies heute schon der Fall ist – was für die grösstenteils eh schon minimen Margen nichts Gutes ahnen lässt.

Spitze Kalkulationen

Stagniert die Kaufkraft im kommenden Jahr, so sind davon zweifellos die Familien(ferien) und Kleinverdiener betroffen. Dies würde dann entsprechend, davon ist *Walter Güntensperger,* Direktor Hotelplan Schweiz, überzeugt, eher für mehr Geschäft im Bereich Ferndestinationen sprechen, ein Segment, das stark von den sogenannten «Dinkies» (double income, no kids) gebucht wird. Der Wirtschaftslage will Hotelplan mit einer entsprechenden Preispolitik begegnen, und zwar mit der Wahl von günstigeren Hotels und einem Ausbau des Städtereisen-Angebots.

Auch der Reiseveranstalter Nummer drei zeigt sich überzeugt, dass dem Preis eine sehr grosse Bedeutung zukommt. *Alfred Schumacher,* Imholz-Marketingleiter, spricht in diesem Zusammenhang von bewusst sehr spitzen Kalukationen. Ob Europa-Badeferien oder Fernreisen – als selbsternannter Multispezialist habe man keines respektive beide gewählt.

Escos Mittelstrecken

«Die Mittelstrecken sind unsere Hauptfestung», heisst es vom Basler Esco-Direktor, «und in diesem Bereich müssen wir noch wachsen.» Gemäss *Waldner* wurde im Fernreisensegment schon im laufenden Jahr etwas mehr produziert, der Anteil am Gesamtgeschäft ist aber relativ klein, so dass auch hier ein Zuwachs erwartet werden darf.

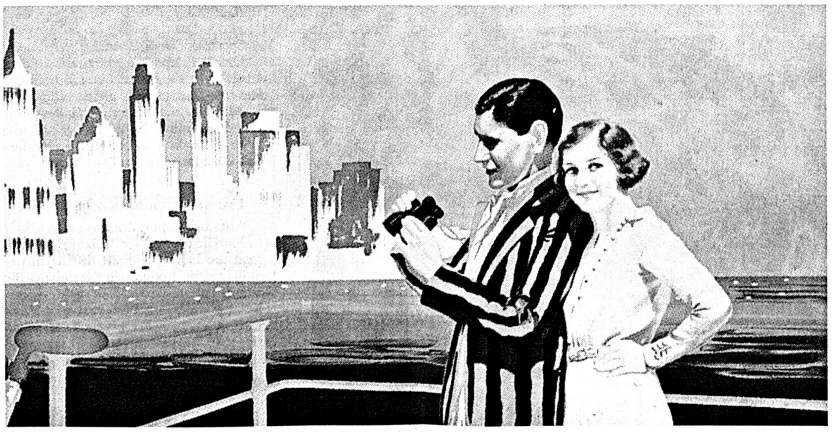
Baden: Preissache

Nicht zuletzt wegen des laufend verstärkten Angebots von Sommer-Langstreckencharter zu sehr günstigen Tarifen rechnet Kuonis Produktionschef *Hans Lerch* für die traditionellen Badeferien eher mit einem mühsameren Buchungseingang. Vor allem die gute Mittelklasse dürfte davon betroffen sein, währenddem sich der Badeferienmarkt generell über den Preis abspielen wird. Für diese These spricht in der Neuen Hard auch die Tatsache, dass gemäss Lerch die Fernreisen bis im Frühling bereits ausgezeichnet gebucht sind. Schwach dagegen steht es momentan um die Kanarischen Inseln.

Bernhard Wiederkehr vom gleichnamigen Reisebüro in Adliswil ist überzeugt, dass die nähere Umgebung, sprich Schweiz, nach wie vor gefragt sein wird. «Viele werden da bleiben, und der Trend zu spontanen Entscheiden wird sich noch verstärken», meint das VZR-Vorstandsmitglied, «und Fernreisen sind im Verhältnis zum Geldbeutel immer teurer.» Im Hinblick auf die eher düsteren Wirtschaftsaussichten hofft Wiederkehr, dass die Veranstalter eher knapp eingekauft haben, und schlägt vor, die traditionell schwachen Daten schon frühzeitig (bei Erscheinen der Kataloge) günstiger im Sinne von (Familien-)-Spardaten zu offerieren.

Schockpreise im Fernbereich

Nicht überzeugt über die Schockpreise im Fernreisebereich gibt sich *Karl Bischofberger* von den Zürcher Info Reisen. «Eintagsfliegen» nennt er sie, weil man mit diesen Angeboten und den heutigen Kosten irgendwann mal ins Messer laufen müsse. Der langjährige Branchenkenner vertritt für 1993 eher die Meinung, die klassischen Badeferiendestinationen würden wieder von einem Aufwind profitieren können. «Allerdings», so Bischofberger, «derjenige der weiss, was 1993 bringen wird, muss erst noch geboren werden ...!» □



Ferien wie in den depressiven 30er Jahren: Weniger Leute reisen möglichst teuer möglichst fern. Oder wird 1993 zum Comeback-Jahr für europäische Destinationen?
Bild Photoglob

EILAT
Rasch in den Sommer nach Eilat! Wir fliegen jeden Sonntag ab.
Cosmopolitan
Cosmopolitan Reisen AG
Stampfenbachstrasse 42
8035 Zürich
01 362 74 00
isto FERIEN-QUALITÄT

Lost City, südliches Afrika

Sol Kerzner statt Walt Disney

Anfang Dezember eröffnete mit allergrösstem Pomp in der Wildnis nördlich von Johannesburg der grösste – in Afrika ohnehin – Nicht-Mickey-Mouse-Freizeitpark, Lost City genannt. Angelehnt an den Erfolg von Sun City, aber neudurchmischt mit afroelementaren Dschungelphantasien, viel Grün, viel Wasser und viel Luxus, ist auch die Gründer- und Pionierfigur Sol Kerzner nun noch leicht ins Schwitzen gekommen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Sol Kerzner, 57, fast schon sagenumwobener Multimillionär Südafrikas Nummer 1, begann als armer Immigrantenbub russischer Eltern in Papas Gemüseladen in Johannesburg. An der Uni wurde er Boxchampion, und mit 25 hängte er einen Buchhalterjob an den Nagel, um in der Ferienmetropole Durban ein Einsternhotel zu übernehmen.

Bald roch er in der auch calvinistisch abgeschotteten Apartheidpolitik die unterschwelligen Bedürfnisse der Südafrikaner heraus und benutzte die (unbeabsichtigten) Freiheiten der Homelandpolitik zum gegenteiligen Effekt: Mit der Spiel- und Plauschmetropole Sun City ausserhalb der juristisch eng definierten Südafrikanischen Republik in einem Homeland schenkte er den Südafrikanern jeglicher Couleur all das, was sie zuhause nicht durften: gambeln, gemischtrassige Revuegirl-Shows ansehen und alles, was sonst noch dazugehört.

Rund 350 Mio Franken «Lost»

Gemunkelt wird, dass weiland Sun City allein dank den einarmigen Banditen schon neun Monate nach der Eröffnung Kerzners Fixkosten wieder eingespielt hatte. Dies dürfte sich, so Kenner der südafrikanischen Szene, bei Lost City kaum wiederholen, das so um die 350 Millionen Franken gekostet haben soll. Erstens liegt die politische Wiedereingliederung Bophuthatswanas als Homeland in die Kap-Republik im Bereich des Möglichen, und zweitens darf heute auf dem Territorium Südafrikas selbst gegambelt werden, soviel das Herz begehrt. Und drittens liegt dem Südafrikaner dank jahrelanger Dürre und Krise gegenwärtig das Portemonnaie näher am Hemd als auch schon.

Miss World und ANC

Die gross aufgemachte Werbung im Ausland darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass Lost City wie Sun City vor allem vom heimischen Markt lebt und als Attraktion für ausländische Touristen wohl eine Diversifikation wert ist, aber keine Umsatzhälfte. Deshalb tut gut daran, wer sich schon mit den Politmächtigen von morgen gutstellt: Kerzner hat deshalb die älteren Herren des African National Congress (ANC) mit verschiedenen Donationen bereits positiv gestimmt und seine Johannisburger Villa klugerweise für ANC-Parties zur Verfügung gestellt. Zum Dank hat sich der ANC auch artig zur öffentlichen Absegnung des ersten afrikanischen Miss-World-Anlasses durchgerungen.

Lost City als für den höheren Markt vorgesehene Luxusversion von Sun City umfasst im Zentrum ein pink bemaltes Arabesk-Luxushotel, das Palace, dessen King's Suite rund 4200 Franken pro Nacht kosten soll. Darum herum gibt's 25 Hektaren Dschungel inklusive ein künstlicher Regenwald mit aus Südamerika importierten Pflanzen, ein Wellenbad zum Surfen, einen goldenen Sandstrand und ein tropisches Korallenriff, und natürlich Casinos und einen massgeschneiderten Golfplatz. Ums Paradies besorgt sind 12 000 Angestellte.

Eröffnet wurde Lost City dieser Tage mit einem Riesenfest mit Laser und Lichtern des Künstlers *Jean Michel Jarre,* gefolgt von einem Ein-Millionen-Dollar-Golfturnier. Und dann, am 12. Dezember, wird Südafrika das erste Mal in seiner Geschichte die Miss-World-Kür durchführen, in Lost City natürlich, und zwar mit einer nichtweissen südafrikanischen Kandidatin. □

Südafrika: Dave Bunyard

Grüne Holding im Busch

Die Namen Londolozi, Phinda und Ngala als südafrikanische Wildreservate mit hohem touristischem Wert sind der Schweizer Reisebranche wohl bekannt. Doch die Besitzerin, die Holdinggesellschaft The Conservation Corporation, hinter der eine Londoner Bank und andere Privatinvestoren stehen, wohl kaum. Und die umweltfreundliche Geschäftspolitik, die auch den Aktionären zugute kommt, wohl noch weniger. Die hotel + touristik revue sprach deshalb mit Dave Bunyard, Marketing Manager von Ngala Game Reserve.

Dave Bunyard, Marketing Manager des Ngala Game Reserve, The Conservation Corporation. *Bild Alexander P. Künzle*

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wenn die Schweizer Reisebranche afrikanische Wildtiere, Fotosafaris und Buschfeld als touristisches Produkt verkauft, denkt sie wohl kaum an Ökologie, Rendite und afrikanische Landbewirtschaftung. Sie aber bemühen sich seit Jahren darum. Jetzt möchten Sie damit vermehrt an die Öffentlichkeit.

Südafrika hat eine lange Tradition, mit Wild und Land umzugehen, denn trotz aller Weite des Kontingents wird das natürliche Gleichgewicht schnell gestört. Ausserdem möchten wir uns zumindest im Tourismus Afrika anpassen.

Wie meinen Sie das?

Unsere Siedler haben vor Jahrhunderten die Rinderzucht nach Afrika importiert, was eigentlich unafrikanisch ist. Heute leben viele Afrikaner von der Subsistenzlandwirtschaft. Früher jedoch gab es bei uns nur Jäger und Wildtiere. Mit dem Tourismus können wir diese ursprüngliche Landbewirtschaftung wieder herstellen.

Statt Jagd nun Fotopirsch?

Vereinfacht gesagt, ja. Jedem Subsistenzbauern, der hin und wieder wildert, wird folgende Rechnung serviert: Mit Mais erwirtschaftest Du 10 Dollar pro Hektare, und einen Elefanten kannst Du für sein Elfenbein nur einmal erschiessen. Die Touristen können ihn hingegen tausendmal fotografieren, was mehr bringt.

Wie rechnen Sie das aus?

Vergleichende Renditeberechnungen für die unterschiedliche Nutzung von Land haben erbracht, dass mit Tourismus bis zu 200 Dollar pro Hektare im Jahr anfallen, wobei dies erst noch die ökologischste Form der Nutzung ist.

Muss sich denn alles immer lohnen?

Sicher, nur mit Defiziten überleben die Wildtiere bestimmt nicht. Das Land muss selbsttragend sein, sonst läuft eben nichts, das heisst, man zehrt von der Substanz, indem man wildert und die Böden auslaugt.

Buchhaltung, so tief im Busch?

Das, was übers Buchhalterische hinausgeht, ist die Möglichkeit, mit Game-Reserve-Tourismus gleichzeitig die Landschaft und Tierwelt zu belassen, den Bewohnern Arbeit zu geben und noch dazu die Aktionäre mit Dividenden abzuspeisen.

Und wie haben Sie das organisiert?

Alles begann mit Londolozi, seit 1926 in Familienbesitz. Vor 17 Jahren ersetzte man die Landwirtschaft durch ein privates Game Lodge, ein Gästehaus mit Wildreservat. Inzwischen gehören neben Londolozi im Transvaal auch Phinda und Ngala als Reservate dazu, gehalten von The Conservation Corporation mit einem Aktienkapital von 63 Millionen Rand, rund 30 Millionen Franken. Ein Drittel davon gehört der Londoner Hambros Bank, zwei Drittel bekannten südafrikanischen Investoren wie Anglo American, und sogar ANC-Leader sind Aktionäre.

Wie bitte?

Ja, sicher. ANC-Leute sind bei uns dabei, weil unsere Tourismusformel für 200 Schwarze Arbeit bedeutet. Wir zahlen mit durchschnittlich 400 Rand pro Monat Löhne, die zehnmal höher sind als die landesüblichen. Insgesamt beschäftigen wir 320 Leute.

Nennen Sie uns noch einige andere Zahlen, bitte.

Unsere Kapazität beläuft sich auf 130 Betten, die mittlere Belegung beträgt 70 Prozent. Preislich bewegen wir uns zwischen 525 und 1400 Rand pro Nacht.

Das sogenannte Wildlife Management lohnt sich also.

Es lohnt sich sogar in dem Sinn, dass wir im Fall von Phinda erodiertes Land in den ursprünglichen Zustand zurückführten und seit 100 Jahren in der Gegend ausgestorbene Tiere wieder ansiedeln konnten, zusammen mit dem WWF sogenanntes Jagd- und Subsistenzland aufkaufen und dank Tourismus ökologischer nutzen. Im Fall von Ngala konnten wir uns sogar mit dem Krügerpark arrangieren. Das erste Mal, dass jemand mit dem Staat kommerziell zusammenarbeitet.

Und was ist Ihre Botschaft an die schweizerischen Reiseveranstalter und -agenten?

Mit unserer Ferienformel unterstützt die Reiseindustrie beziehungsweise der Tourist automatisch auch die Bemühung, afrikanische Landschaft und Tierwelt in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen. Ausserdem ermöglicht sie zahlreiche Arbeitsplätze für lokal ansässige Weisse und Schwarze im Land. Schliesslich möchten wir die Formel in andere afrikanische Länder exportieren, denn auch dort ist Landschaft und Tierwelt in Gefahr. Unser nächstes Game Reserve wird aller Voraussicht nach in Simbabwe sein. □

AMK Berlin

ITB Berlin 1993

Internationale Tourismus-Börse

6.-11. März:
Die größte Kontaktbörse der Welt für die Tourismuswirtschaft erwartet Sie.

Auf der Weltmesse des Tourismus steht erfolgreiches Business an erster Stelle.
Nehmen Sie teil am Wachstum der internationalen Tourismus-Wirtschaft.
Die ITB-Berlin bietet Ihnen unter einem Dach

- die besten Kontakte zu mehr als 4.000 Ausstellern aus über 150 Ländern und Gebieten,
- die besten Kontakte zu 49.000 Fachbesuchern aus aller Welt,
- kompetente Gesprächspartner für direkte Geschäftsabschlüsse und ein interessantes Nachmessegeschäft.

Entschließen Sie sich zum Erfolg. Kommen Sie zur ITB Berlin 1993.

Kontakt:
Dr. Ralf Schmitz-Leuffen, T&P Promotions, 15, chemin du Port, CH-1246 Corsier/Genève, Tel.: (22) 7 51 16 90, Fax: (22) 7 51 16 24
AMK Berlin Ausstellungs-Messe-Kongress-GmbH
Messedamm 22, W-1000 Berlin 19, Telefon (030) 30 38-0, Telefax (030) 30 38 21 13, Telex 1 82 908 amkb d, Teletex 308 711

Südafrika

Öko-Ziel gemäss Strategie

Die Republik Südafrika wurde dieses Jahr von rund 550 000 Ausländern besucht. An diesen Gästen verdiente das Land umgerechnet rund 2,7 Milliarden Schweizer Franken. Fast eine halbe Million Südafrikaner sind rund ums Tourismusbusiness beschäftigt. Weitere zigtausend Arbeitsplätze ergeben sich durch das grosse Potential, vor allem für schwarze Südafrikaner.

Die Tourismusbranche hat nun einen Strategieplan entworfen, dessen oberstes Ziel Öko-Tourismus heisst (ein konkretes Beispiel dazu: Siehe Interview). Tourismusminister *Org Marais* meinte dazu in Frankfurt, dass die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs erhöht werden soll, ohne dass Umwelt oder Leute Schaden nehmen.

In der Strategie ist auch eine Steuerpolitik enthalten, besonders was die bestehenden und neu geplanten Hotels und Lodges betrifft. Bisher lag die durchschnittliche Auslastung der registrierten rund 1270 Unterkünfte bei 55 Prozent. *r/pd*

Balair-Wettbewerb

Relax trotz Rezession

Vom 1. Januar bis 30. April lanciert Balair einen Wettbewerb für Agenten: Mit jedem Verkauf von Relax-Class-Plätzen mit Abreise in dieser Zeitspanne vergrössert sich seine Chance, als einer von zehn Gewinnern ausgelost zu werden. Als Preise locken Balair-Flüge, natürlich in der Relax Class. Die Gewinner und Gewinnerinnen entscheiden selber, wohin die Gratisreise führen soll.

Als Teilnahme genügt eine Kopie der Buchungsbestätigung des Touroperators, die, versehen mit Namen des Reiseverkäufers sowie Name und Adresse des Reisebüros, an Balair AG, Relax-Class-Wettbewerb, Postfach, 4002 Basel, gesandt werden muss.

Verkaufsargumente für die Relax Class liefert die Fluggesellschaft auf ihrer Ankündigung gleich mit. Dies dürfte vonnöten sein, denn in Zeiten der Rezession wird der Feriengast in erster Linie bei den Kosten für gehobenen Komfort sparen wollen. *pd/r.*

Euroairport

EG-Türe öffnen?

Der binationale Flughafen Basel-Mulhouse, auf französischem EG-Boden gelegen, befindet sich nach dem EWR-Nein in einer besonders delikaten Situation. Kein Wunder, versichert *Andreas Hatt,* Sprecher der Flughafendirektion, dass der negative Entscheid ausserordentlich bedauert werde: Der Trend der letzten Jahre, dass der Verkehr auf der französischen Seite des Flughafens zunehme, werde sich jetzt wohl weiter verstärken.

Hatt betont, dass nun die Schweizer Fluggesellschaften an der Liberalisierung in Europa nicht partizipieren könnten. Am Flughafen seien davon besonders die Crossair oder beispielsweise auch die Farner Air Transport AG betroffen. Ein Hoffnungsschimmer bleibt trotz allem. Nach Angaben von Hatt will die Flughafendirektion abklären, ob sie wegen der EG-Lage des Flughafens den Schweizer Fluggesellschaften «eine Türe öffnen kann».

Hatt hofft zudem, dass die Verwaltungsräte von Balair/CTA – nach dem EWR-Nein – die EG-Nähe des Euroairports berücksichtigen und den Hauptsitz der Balair in Basel belassen. Der Entscheid über die neue Gesellschaft Balair/CTA wird nächste Woche fallen. Wie die *hotel + touristik revue* erfuhr, will die Balair/CTA auf keinen Fall den Markt im Euroairport-Einzugsgebiet preisgeben. Im Gegenteil: ab Sommerflugplan 1993 soll eine MD-83 der CTA – umgespritzt in die Farben der Balair – zusätzlich am Euroairport fix stationiert werden und ex Basel fliegen. *AI, Basel*

Air Seychelles

Wieder nach Zürich

Nach vier Jahre Pause bietet Air Seychelles im Sommerflugplan 1993 wiederum eine Non-Stop-Verbindung von Zürich nach Mahé an. Da die Reise ohne Umsteigen nur rund neun Stunden dauert, rechnet man auf dem Inselstaat im indischen Ozean mit mehr Schweizern. Am 24. und 25. November wird das Seychelles Tourist Office mit einem Workshop und einer «Seychelles Creole Night» auf das wiederum näher rückende Ferienland aufmerksam machen. *pd*

Klimagefahren/Flugverkehr

Weniger Kerosin pro Pax

Kürzlich wurde an einer Tagung in Basel über die durch den Flugverkehr erzeugten Klimagefahren dem Tourismus ein Kränzchen gewunden: Die Tourismusbranche fülle ihre Flugzeuge gut, was den Kerosinverbrauch und Schadstoffausstoss pro Pax spürbar verringere.

ISO AMBÜHL

Die Auswirkungen des Flugverkehrs auf Klimaveränderung und Luftbelastung sind bisher unterschätzt worden. Wegen des Einflusses von Schadstoffen aus Flugzeugen – abgegeben in dünnen Luftschichten um etwa 10 bis 12 km Höhe – auf das globale Klima forderten verschiedene Wissenschafter an einer Tagung in Basel eine Lenkungsabgabe auf den bisher steuerbefreiten Flugtreibstoff.

An der Tagung «Klimagefahren durch Flugverkehr», organisiert vom Drei-Länder-Forum Umwelt, sprach *Hartmut Grassl,* Direktor des Max-Planck-Institutes für Meteorologie (Hamburg) darüber, warum der heutige, stark zunehmende Unterschallflugverkehr «dringend eine Umweltverträglichkeitsprüfung» brauche.

Obwohl der zivile und militärische Flugverkehr – gemessen an der gesamten Energienutzung durch die Menschheit – nur einen Anteil von weniger als zwei Prozent ausmache, müsse man von Klimagefahren durch den Flugverkehr sprechen.

Begründung laut Grassl: In den gegenwärtigen Reiseflughöhen von 8 bis 13 km sei die Atmosphäre sehr dünn, sehr trocken und sehr kalt. Schadstoffe seien in solcher Höhe viel stabiler: Was weiter unten in Tagen zerfalle, benötige hier oben Monate bis Jahre.

So werde zum Beispiel die schädliche Wirkung des Abgases Wasserdampf maximiert. Viele Kondensstreifen entstehen, die sich bei den tiefen Temperaturen zu Eiswolken entwickeln. Diese lassen zwar die Sonnenstrahlung zur Erdoberfläche passieren, verhindern aber, dass die von der Erde abgestrahlte Strahlung durchgelassen wird. Folge: Der Treibhauseffekt und die damit verbundene Erwärmung der Erdoberfläche vergrössert sich. Ausserdem, erklärt Grassl, würden die Stickoxid-Emissionen der Flugzeuge den Stickoxid-Gehalt in der oberen Troposphäre wesentlich erhöhen und damit zur Bildung des troposphärischen Ozons beitragen. Ein Teil des Zuwachses des Schwefelsäuregehalts in der untersten Stratosphäre sei wahrscheinlich ebenfalls auf Flugzeuge zurückzuführen.

Alle genannten Veränderungen beeinflussten den Strahlungshaushalt der Erde und seien damit klimaändernd, sagte Grassl. Da die Forschung in diesen Bereichen aber erst gestartet sei, gebe es noch keine ausreichend klaren Antworten auf diese Probleme. Gleichwohl sollte der Kerosinverbrauch laut Grassl pro Passagier (heute gemäss Lufthansa: 6,6 Liter pro 100 km) weiter gesenkt werden: «3 Liter pro Passagier und 100 km sind bei Langstreckenflügen möglich.»

Dieser Anblick ist an sich schon «umweltschädigend»: Bei einem so tiefen Auslastungsfaktor des Flugzeugs steigt der Kerosinverbrauch pro Passagier leicht ins Unsinnige. *Bild Alexander P. Künzle*

Die Triebwerkhersteller seien zudem gefordert, durch technische Massnahmen die Emission von Stickoxiden, aber auch von Kohlenmonoxid und Russ stark zu reduzieren. In diesem Zusammenhang lobte Grassl ausdrücklich die Bemühungen von Lufthansa und Swissair für mehr Effizienz und mehr Umweltschutz.

Bessere Auslastung

Eine weitere Forderung des Klima-Spezialisten betrifft denn auch die bessere Auslastung der Flugzeuge mit Passagieren: «Da ist ungeheuer viel Luft im System.» Gegenüber der *hotel + touristik revue* wand er der Tourismusbranche diesbezüglich ein Kränzchen, da deren Flugzeuge in der Regel gut gefüllt seien. Tourismusflüge machten jedoch nur einen geringen Anteil im Flugverkehr aus.

Steuern auf Kerosin?

Um den «überbordenden Flugverkehr» mit seinen Klimagefahren einzuschränken, tritt Grassl für die Abschaffung der Steuerbefreiung von Flugtreibstoff im grenzüberschreitenden Luftverkehr ein. Mit einer solchen Kerosinsteuer würden aber auch die Tourismus-Angebote verteuert. Grassl rechnet damit, dass infolge einer solchen Steuer der Ferntourismus stark zurückgehen würde.

Die Kerosinsteuer ist keine Vision mehr. Die EG bereitet eine allgemeine Energiesteuer vor, womit auch die Besteuerung des Flugbenzins Tatsache würde. Im Departement von Bundesrat Cotti wird eine solche Massnahme ebenfalls diskutiert. Eine solche Steuer genügt indes Umweltschützern nicht: An der Basler Tagung wurde mehrfach verlangt, dass Flüge von kurzer Distanz (bis 1000 km) durch Bahnverbindungen ersetzt werden müssten. □

Flugtourismus und Umwelt

Die Umweltproblematik ist längst Teil des Tourismus geworden. Sei es als schädliche Auswirkungen auf die Qualität von Destinationen, sei es als Werbeargument für spezifische Veranstalterpakete oder eben als unangenehme «Nebenerscheinung» beim Transport. – Vom Product Manager im Touroperating bis zum Agent am Schalter weiss jeder, dass über Reisen kaum mehr gesprochen werden kann, ohne Umweltaspekte zu berühren. Beim Flugtransport gilt es diesbezüglich aber einiges aufzuholen, um sein Wissen zu modernisieren. Je mehr der Touristiker über die spezifischen Umweltprobleme in der Luft weiss – Schadstoffgebahren in grossen Höhen, Kerosinverbrauch pro Pax bei Langstrecken, Ozonbildung in Reiseflughöhe usw. –, desto besser kennt er sein Produkt. Es genügt also heute nicht mehr, Tarifologe zu sein und die beste Kombinatorik zwischen Flughäfen, Verbindungen und Zielorten zu ermitteln. *APK*

KLM/Air Littoral

Die Holländer steigen aus

Die KLM gibt ihr «Standbein» auf dem französischen Markt auf und zieht sich aus Air Littoral zurück. Der niederländische Carrier hatte im Juni 1991 35 Prozent des in Montpellier ansässigen Unternehmens übernommen, um sich einen Einstieg in Frankreich zu sichern.

Nachdem nun ein umfassender Restrukturierungsplan, der die Auflösung und Neugründung von Air Littoral vorsah, gescheitert ist, zieht KLM die Konsequenzen. Gleichzeitig mit KLM ziehen sich auch die anderen Finanzpartner (Société de Banque Occidentale und Finantour) zurück und überlassen Euralair das Feld.

Die Transaktion wurde von der Compagnie Française d'Investissement Aéronautique (CIFA), einer hundertprozentigen Euralair-Tochter, realisiert. Euralair-Präsident *Alexandre Couvelaire* ist jedoch an einer Kapitalbeteiligung anderer Unternehmen interessiert, ohne das die neuen Finanzpartner bisher bekannt sind.

Fest steht, dass die beiden Carrier ihre Identität behalten sollen und voraussichtlich Air Littoral alle regulären Linien fliegen wird, während Euralair sich auf das Chartergeschäft spezialisieren wird.

Die KLM ihrerseits hat nicht nur die Schulden von Air Littoral übernommen, sondern sich nach langen Verhandlungen auch bereit erklärt, ihre Charter- und Frachtverträge mit Air Littoral noch bis Mitte Mai 1994 zu den bisherigen Bedingungen weiterlaufen zu lassen. Damit sind die Startbedingungen für die sanierte Air Littoral besonders gut, denn die KLM-Engagements machen 30 Prozent des Gesamtumsatzes aus. *HAS*

Lufthansa

Es gibt mehr für die Meilen

Meilenprogramme ausländischer Carriers sind in Deutschland nun schon eine Weile in Kraft – unter andern auch jenes der Swissair –, nur Lufthansa erhielt vom Verkehrsministerium die Genehmigung für ihr Bonusprogramm «Miles & More» erst viel später. Der dem Carrier hierdurch entstandene Schaden wird nicht beziffert, aber man weiss, er tut weh.

Lufthansa startet ab 1. Januar 1993 mit ihrem Bonusprogramm «Miles & More» in Deutschland, ab 1. Februar in Österreich und ab 1. März in ganz Europa. Demzufolge werden bei jedem Flug mit Lufthansa, Lufthansa Express und Lufthansa CityLine Meilen gutgeschrieben, und zwar mindestens 500 für jede einfache Flugstrecke innerhalb Deutschlands sowie nach Österreich, der Schweiz und Osteuropa und bis zu 2500 für jeden Flug in die USA und nach Kanada. Es zählt nicht nur die Entfernung, sondern auch die Beförderungsklasse, das heisst, für Flüge in der Economy werden 100 Prozent angerechnet, in der Business 200 Prozent und in der First Class 300 Prozent. Bisherige Partner im Programm sind Avis, Hilton, Vista International, Kempinski und Penta.

Mehr als bei Swissair

Der Vielflieger (im Falle von Geschäftsleuten profitieren übrigens eindeutig sie selbst und nicht ihre Firmen von den Gutschriften) kann bei Erreichen von notwendigen Punktzahlen Freiflüge in der M-, C- oder F-Klasse oder ein Upgrading erhalten. Lufthansa belegte jetzt gegenüber der Presse ihre Konkurrenzfähigkeit gegenüber anderen Carriern, zum Beispiel gegenüber der Swissair, wobei sie selbst bei gleichen Bedingungen, beispielsweise auf der Strecke Frankfurt–Zürich, Flug in der C-Klasse, 2000 Meilen gutschreibt, während man bei Swissair nur 750 bekommt.

Mit der noch bis zum 15. Dezember laufenden Aktion wird jedoch dem Swissair-Qualiflyer für verschiedene Strecken, so auch nach Frankfurt und nach Washington, die dreifache Meilenzahl gutschrieben. Doppelte Meilenanrechnung gibt's zum Beispiel für die andern USA-Destinationen.

Erreicht man bei Lufthansa nach 18 absolvierten Flügen, zum Beispiel innerdeutsch, nach Zürich, New York, Hongkong, Warschau und Moskau 132 288 Meilen, so käme – laut einer Aufstellung der Lufthansa – bei Swissair für die gleichen Flugstrecken nur 57 846 Meilenpunkte heraus. Ein Vergleich der Vielfliegerprogramme beider Gesellschaften empfiehlt sich dennoch, denn nicht allein die Anzahl der gesammelten Meilen oder Punkte ist massgebend, sondern ebenso, ab welcher Anzahl welche Gewinne locken.

Erlebnisse gewinnen

Auch bei Lufthansa kann man Erlebnisprämien einheimsen, wie EuroDisney-Packages, Sun Express-Weekends in der Türkei, ein BMW-Fahrertraining im Lufthansa-Flugsimulator, eine Heissluftballonfahrt oder ein Flug mit der JU-52 sowie sich einen Küchenchef der Lufthansa Service Gesellschaft ins Haus kommen lassen.

Lufthansa behält sich die Steuerung des Programms vor, das heisst, auf Strecken und zu Zeiten, die sich schlecht verkaufen, erzielt man mehr Meilenbonuspunkte, ebenso wie ja auch das Buchen in der First oder Business besonders belohnt wird.

Lufthansa wies nun erneut Kritik aus der Reisebürobranche zurück, wonach die über Miles & More gesammelten Kundendaten (gespeichert und bearbeitet bei Bertelsmann) der erste Schritt zum Direktverkauf sei. Sie sichert Reisebürotreue zu und weiss zugleich auch, dass die Reisebüros diese zugesicherte Treue täglich auf den Prüfstand stellen werden. *SE, Frankfurt*

TAKE-OFF

Japan Airlines jetzt mit Vielfliegerprogramm

Ab 1. Januar 1993 bietet JAL als erste asiatische Fluggesellschaft ihren Passagieren aus Europa ein Vielfliegerprogramm an. JAL Mileage Bank Europe (JMBE) ist ein Programm, bei dem Fluggäste der First und Executive Class Meilen sammeln und sie gegen attraktive Prämien einlösen können.

Die Leistungen gehen je nach Meilenstand von kostenlosen Hotelübernachtungen in Japan oder Europa über Upgradings bis hin zum freien Flugschein in der First Class. Gezählt werden alle auf JALs internationalen Strecken geflogenen Meilen, wenn der Flugschein zum Normaltarif für die First oder Executive Class in Europa gekauft wurde.

Als Einführungsbonus erhält jeder, der sich bis zum 30. Juni 1993 als JMBE-Mitglied registrieren lässt, 5000 Meilen gutgeschrieben. An diesem Programm können Personen teilnehmen, die älter als 12 Jahre sind und einen Wohnsitz in einem europäischen Land haben. *pd*

Neues und Änderungen vom Visite Argentina Pass

Der Visite Argentina Pass kostet seit dem 1. Dezember 450 US-Dollar. Darin sind ein bis vier Coupons enthalten. Weitere Coupons sind für je 120 Dollar erhältlich. Visite Argentina Pässe zum alten Tarif sind nur für Abreisen vor dem 31. Dezember gültig. Bei Abreisen nach diesem Datum muss die Differenz nachbezahlt werden.

Der Visite Argentina Pass ist auf allen innerargentinischen Strecken der Aerolineas Argentinas und der Austral während des ganzen Jahres gültig. Nach der Ausstellung des Flugpasses ist eine Streckenänderung gratis, für weitere werden je 50 Dollar erhoben. Der Flugpass kann weltweit von Personen mit Wohnsitz ausserhalb Argentiniens im Zusammenhang mit einem internationalen Ticket gekauft werden. Flugscheine für die einzelnen Strecken werden im Ausland nur ausgestellt, falls die Reise nach Argentinien mit Aerolineas Argentinas erfolgt. Wenn nicht, müssen entsprechende Mcos in Argentinien umgetauscht werden. *pd/r.*

Leichte Erholung bei Lufthansa

Die Deutsche Lufthansa nennt für ihr drittes Quartal 1992 ein ausgeglichenes Ergebnis im operativen Betrieb. Darüber hinaus habe man im September erstmals wieder Gewinn eingeflogen, da sowohl Kosten als auch Personalstand unter dem Vorjahr gelegen hätten. Von einer «Trendwende» zu sprechen sei aber noch zu früh, heisst es aus dem Unternehmen, auch weil gerade das letzte Quartal stets saisonbedingte Einbrüche mit sich brächte.

Sowohl Umsatz als auch Passagierzahlen seien in den ersten neun Monaten 1992 gestiegen. So nennt Lufthansa für die Zeit von Januar bis September 11 Milliarden DM Umsatz und damit vier Prozent mehr als im Vorjahr sowie 20,8 Millionen Passagiere (+14%). Der Sitzladefaktor nahm um 1,3 auf 63,1 Prozent zu. *SE*

(M)EINE MEINUNG

EWR nein – es lebe Europa!

Diese Zeilen möchten jenen, die auch nach dem Verdikt noch Geld verdienen müssen, ein Marktszenario aufzeigen.

Wir können uns künftig in der Schweiz auf eine noch monopolistischere Wirtschaftsstruktur einrichten: Die Preise werden noch mehr politisch diktiert. Noch teurere Milch, noch teureres Fleisch, noch teurere Importfahrzeuge, Tickets und dergleichen. Was heisst das für die Reiseindustrie und den Tourismus? Alle die, die überzeugt ihr staatsbürgerliches Nein zum EWR in die Urne legten, werden sich ihrer Zweitexistenz als Konsument gewahr und folglich ihrem Reisebüro dankbar dafür sein, einigermassen günstige Arrangements kaufen zu können.

Mein Nach-EWR-Marktszenario sieht daher für die Reiseindustrie zwei Zeitabschnitte vor: Einen ersten, wo der Schweizer Konsument seine Illusion von seiner stärkeren Kaufkraft noch behält, und einen zweiten Zeitabschnitt, wo das grosse Wehklagen einsetzen wird, weil sowohl Franken als auch persönliches Einkommen im Vergleich zur EG bachab gehen werden.

★

Solange der Schweizer von seiner Kaufkraft noch überzeugt ist, braucht er keine alternative (Ferien-)Einkaufspalette. Er soll also nur weiterhin für gleiche touristische Dienstleistungen höhere Preise zahlen als Franzosen, Deutsche und Italiener – wie bisher. Irgendwann einmal, schätzungsweise in drei bis fünf Jahren, wird dann die Stimmung drehen. Bis dann muss aber die Schweizer Reiseindustrie ihr Angebot möglichst vollständig an EG-Standards angeglichen haben, um damit auch richtig werben zu können. Ein Beispiel dafür ist die Haftung von Personenschäden (Allgemeine Vertrags- und Reisebedingungen): Kein Kunde soll wegen der besseren Haftungsbedingungen durch den Veranstalter ein deutsches Arrangement einem schweizerischen vorziehen.

★

Das Angleichen an EG-Standards bedingt auch eine zunehmende Kooperation mit europäischen Partnern: Soviel wie möglich deutsche, französische oder weitere Bestandteile im Reisebaukastensystem, eine Zunahme der finanziellen Verflechtung mit dem Ausland, möglichst auch ein Standbein in Konstanz oder im Elsass.

Das Privileg auf sogenannten schweizerischen Produktestandard, auf den viele helvetische Urlauber heute noch pochen, werden sie sich bald gar nicht mehr leisten können. Wer also ab 1996 oder 1997 mit teurer Schweizer Qualität immer noch wirbt, zielt gründlich am Schweizer Publikum vorbei. Das Tour Operating sollte sich vielmehr auf EG-Niveau hinunterorientieren, was beim Plastikgeschirr beginnt und beim Ausschluss des Transfers vom Flughafen zum (nun tiefer bewerteten) Hotel endet.

★

Dienstleistungen werden zunehmend günstiger im Ausland eingekauft: Abflug von Basel-Mulhouse (dannzumal wegen schweizerischen Sparübungen ganz in französischen Händen) statt von Kloten, Charterservice ganz simpel mit österreichischer Besatzung statt mit Zweiklassensystem wie jetzt, Unterbringung in Clubhotels mit sonst überwiegend deutschen Neckermann-Gästen, arrangiert aufgrund einer günstigen Zusammenarbeit mit den betreffenden TO.

Und wer es dann hierzulande immer noch unbedingt schweizerisch haben will, dies aber längst nicht mehr zahlen kann, dem sei's gesagt: Auch Pot-au-feu ist für uns typisch! ***Alexander P. Künzle***

PS: Wahrscheinlich wird dieses zweite Szenario nie Wirklichkeit, weil wir – geläutert – schon bald wieder über Europa abstimmen werden.

Universal Reisen

Jolly Beach als «all-inclusive»

Zwar bleibt das in der Schweiz genauso bekannte wie beliebte Jolly Beach auf Antigua zu hundert Prozent im Besitz von Alfred Erhard, der Ferienklub wird aber neu gemanagt.

Die Vaduzer Universal Reisen hat mit der Caribbean Hotel Management Services (CHMS) einen Zweijahresvertrag abgeschlossen. Die CHMS, welche schon für den Club St. Lucia (312 Zimmer) verantwortlich zeichnet, nennt nun das Jolly Beach ab sofort «Club Antigua at Jolly Beach» und hat es zu einem vor allem in der Karibik so beliebten «all-inclusive» Club umfunktioniert.

An einem Besuch in Zürich gaben sich *Theo Gobat* und *Bill Stewart* von der CHMS zuversichtlich und sind überzeugt, im kommenden Jahr mehr als 5000 Gäste im Club Antigua empfangen zu können. Wie Besitzer *Alfred Erhard* ergänzte, sind von den 472 Zimmern heute schon durchschnittlich 60 Prozent von Schweizer Gästen belegt.

Bis anhin flogen die Universal-Kunden vierzehntäglich mit einem Balair-Charter in ihren Karibik-Urlaub. Durch die Aufnahme eines wöchentlichen Nonstop-Linienfluges der BWIA von Zürich nach Antigua entfällt nun dieser Charterflug. Anstatt wie bis anhin jede zwei Wochen 213 Sitze verkaufen zu müssen, können nun wöchentlich 100 Plätze angeboten werden. *HU*

Hongkong

16 Prozent mehr Schweizer

Hongkong hat nichts an seiner Anziehungskraft verloren, ganz im Gegenteil.

Vom Januar bis Oktober des laufenden Jahres sind über 40 000 Schweizer (plus 15,9 Prozent gegenüber 1991) in die britische Kronkolonie gereist. Die höchste Hotelzimmerauslastung wurde mit 88 Prozent im April dieses Jahres erreicht. *John Vaughan-Russel* und *Bernd Köhler* von der Hong Kong Tourist Association (HKTA) sind denn mit den vorliegenden Zahlen auch zufrieden und erwarten mittelfristig 50 000 Schweizer Gäste jährlich.

Die HKTA setzt zunehmend auf längere Aufenthalte und hat deshalb im Januar ein Incentiveprogramm lanciert. Besucher, welche sich für ein 7-, 12-, 19- oder 26-Nächteprogramm entscheiden, kommen in den Genuss ideenreicher Spezialleistungen. Waren es zu Beginn 17 Hotels, welche sich an diesem Programm beteiligten, so werden es ab Januar 1993 deren 32 Hotels sein.

GV Reisebüros Zentralschweiz

PR mit neuem Logo

Nach langen Diskussionen entschied sich die Zentralschweizer Reisebürovereinigung (ZRV) für ein neues Logo. Es unterscheidet sich vom alten allerdings nur durch einen neuen Schriftzug, gab sich doch vor einem Jahr die Vereinigung einen neuen Namen. Mit dem neuen Logo, das Anfang 1993 vorliegen soll, will die Vereinigung gegen aussen vermehrt auf sich aufmerksam machen und Werbung machen. Insbesondere soll der Kunde wissen, dass bei Buchungen bei einem Mitglied der Reisebürovereinigung ein von ihnen geschaffener Garantiefonds besteht.

Nach seinen Ausführungen an der Generalversammlung am 25. November stand das Jahr für die Reisebürovereinigung im Zeichen der Konsolidierung, nachdem 1991 die Zuger Reisebüros aufgenommen worden waren. Mit der Neuaufnahme von Divi-Reisen Cham, Esco-Reisen Luzern und Port-Air Hergiswil hat sich die Zahl der Mitglieder jetzt auf 51 erhöht. Abgelehnt wurde dagegen die Aufnahme von Fred Kirby Travel Kriens. Die Mitglieder bestätigten den gesamten Vorstand für zwei weitere Jahre. *JJA*

EWR-Ablehnung/Reaktionen (II)

Fall aus dem EWR: Vorübergehende Dissonanz oder langfristige Isolation? Die Reiseindustrie scheint – vorläufig – nicht besonders besorgt zu sein. *Bild Alexander P. Künzle*

Aus dem Takt gestolpert

Klauben sie nun ihr EWR-Nein-Strategiepapier aus der Schublade, die Airliner, Veranstalter, Wiederverkäufer und Transpörtler? Im Gegensatz zu anderen Wirtschaftsbranchen scheint das Anti-Szenario beim Reisen nicht so sehr aufs Papier gebracht, als es in den Köpfen ohnehin nach Rezession spukt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Da wir befürchteten, dass es im Falle einer EWR-Ablehnung mit dem Franken nicht zum besten stehen werde», so der in europäischen (Wander-)Destinationen stark involvierte Baumeler-Reisen-Direktor *Heinz von Euw* zur *hotel + touristik revue,* «haben wir günstige Terminkäufe von europäischen Währungen getätigt – schon im voraus.» Sonst habe Baumeler wenig Konkretes vorgesorgt, denn es sei nicht einfach, die Folgen eines solchen Polit-Verdikts auf einen Veranstalter vorherzusehen. Von Euw behält ein scharfes Auge auf die Werbegestaltung: «Sollte sich ein verändertes Konsumenten- oder Buchungsverhalten einstellen, müssen wir mit der Werbung flexibel sein.» Das heisst, bisher fiel der Grossteil der Werbeausgaben jeweils zur klassischen Buchungszeit von Januar bis März an. Heute müsse man als TO auch nach dem März noch etwas Werbegeld im Budget behalten – für alle Fälle.

Cargrössen – Ungewissheit

Auch der Busreisesektor ist stark europalastig. Zu spüren bekommt das *Alfred Marti,* Direktor der Kallnacher Ernst-Marti-AG. «Die allgemeinen Geschäftsbedingungen werden von uns den EG-Richtlinien auf jeden Fall angepasst», meint er. Doch bei den Investitionen muss er nun zuwarten. Marti wollte Super-Hochdecker einkaufen, um seinen Kunden die neuesten Bus-Hits zu bieten. Wenn nun die Gewichtslimiten für Busse der EG nicht angepasst werden, wird nichts aus höheren Cars.

Den Esco-Chef *Peter Waldner* interessieren mehr die Einflüsse auf «seinen» Euroairport Basel/Mulhouse, als dass er selber nun ein EWR-Nein-Strategiepapier aus der Schublade ziehen könnte: «Mich interessieren nun praktische Verfahrensfragen rund um den Euroairport. Ich kann mir nun nicht mehr vorstellen, dass man auf französischer und schweizerischer Seite gleichzeitig auf einen Flug nach Spanien oder Griechenland, also in ein weiteres EG-Land, einchecken darf so wie bis jetzt.» Könne man überhaupt noch ab Basel in die EG fliegen, oder muss man dazu nach Mulhouse?

Waldner interessiert sich brennend für die Strategien beziehungsweise für die Haltung der Schweizer Fluggesellschaften, insbesondere der Balair/CTA. Typisch Waldner: «Aus solchen Situationen können sich ja auch Vorteile ergeben. Da muss man schauen, dass man sie ausnützt, um die Nachteile, die sicher entstehen, wieder etwas auszubügeln!» Bösartig fügt er hinzu, wir Schweizer können nur noch hoffen, dass Brüssel sein Versprechen wahrmacht und die Flüge mit Mehrwertsteuern belegt . . .

Sache der Kaufkraft

Weshalb sollte der Schweizer jetzt seine Reisegewohnheiten ändern, wenn er 1993 ungefähr die gleiche Kaufkraft wie 1992 behält, fragt sich *Heinz Schmocker* vom TCS in Genf. EWR-Adhäsion oder nicht wirken sich deshalb nur über den Umstand des Gürtel-enger-Schnallens aufs Reisen aus. «Und 1993 wird uns auf jeden Fall weniger Kaufkraft bringen», so Schmocker, «wobei die Erfahrung mit Rezessionen zeigt, dass gerade billige Arrangements am meisten litten, während sich teure gut verkauften.» TCS konnte 1992 seine Zahlen vor allem dank Nordamerika verbessern, das Mittelmeer erbrachte knapp die Vorjahreszahlen, ohne Teuerung gerechnet.

Schiene bereits verbunden

Seit Jahren durch und durch mit Europa verbunden fühlen sich die SBB: Gleiches Rollmaterial, TGVs, die überall verkehren, europaübergreifende Abrechnungs- und Distributionssysteme, sogar gleiche Spurbreite . . ., meint *Chris Zoebeli,* Internationaler Personenverkehr, SBB Marketing Bern. Spass beiseite, in der Gemeinschaft Europäischer Bahnen sind die SBB mit den 12 EG-Staaten aufs engste verbunden. EG-Neuerungen wie freier Zugang zur Schiene, also Privatisierungen à la Hotelzug, werden trotz EWR-Nein weiterverfolgt. Die Frage stellt sich den SBB in einer eventuellen Änderung der Akzeptanz der Schweiz in solchen Gremien, was man aber heute noch nicht beantworten könne. Von den rund 330 Millionen Franken Einnahmen der SBB aus dem Personenverkehr stammen drei Viertel bis zwei Drittel gemäss Zoebeli aus dem Tourismus. Und hier mögen sich die Sympathie- oder Antipathie-Effekte der Europäer gegenüber der Schweiz vielleicht gegenseitig aufheben. Sicher ist jedoch die Abnahme des Outgoing-Tourismus aus der Schweiz, weil sich das Rezessionsende nun zumindest herauszögert.

Die Swissair schätzt sich glücklich, nach dem für sie so unglücklichen EWR-Abstimmungsausgang zumindest aufgrund des Neat-Ja ein Luftverkehrsabkommen mit der EG abschliessen zu können (Transitvertrag). Gemäss *Ludovic Bauer* vom Swissair-Marketing muss jedoch der National Carrier jetzt mit Verzug rechnen, was ihn gegenüber den EG-Konkurrenten benachteiligt. Bern habe den Auftrag, nun mit Brüssel zu verhandeln. Die nun entstehenden Nachteile sollen gemäss Bauer mit Marketing-Massnahmen ausgebügelt werden (siehe Business (+) auf Seite 9), was die Verkehrsbelebung bringen soll, die man sich vom Eintritt in den EWR ohnehin erhofft hatte. Was den Einbezug des EG-Luftverkehrs in die Mehrwertbesteuerung betrifft, so könne sich die Swissair diesem kaum entziehen, wenn sie mit der EG das Luftverkehrsabkommen abschliesst. Ein Vergünstigungseffekt dank Nicht-Mehrwertbesteuerung der Schweizer Tarife dürfte wohl nicht drinliegen. □

Finnair/Finnland

Finnlands Snow How: Günstig wie noch nie

Das neue Schweizer «Finnland-Tandem» *Marjatta Haapio* (Finnische Zentrale für Tourismus) und *Juha Kinnunen* (Finnair), über deren Zuzug nach Zürich die *hotel + touristik revue* bereits früher berichtet hat, kann bereits mit einem in der Tat äusserst attraktiven Angebot aufwarten. «So günstig wie jetzt war Finnland noch nie», wissen die beiden begeistert zu berichten und diese Aussage dürfte bei genauerer Betrachtung auch zutreffen.

An drei verschiedenen Daten (respektive noch 23. 1.–31. 1. und 6.–14. 2. 1993) besteht die Möglichkeit, für 999 Schweizer Franken eine Ferienwoche im Hotel Riekonkieppi in Saariselkä zu verbringen. Inbegriffen sind die Finnair-Flüge Zürich–Helsinki–Ivalo retour, eine Übernachtung im Holiday Inn am Flughafen Helsinki und sieben Übernachtungen im erwähnten Hotel am Ferienort, inklusive Frühstücksbuffet und natürlich Abendsauna. Das Städtchen Saariselkä in Lappland offeriert nebst einer gut ausgebauten Infrastruktur eine Vielzahl von Sportmöglichkeiten: 250 Kilometer präparierte Langlaufloipen, zwölf Skilifte, Wanderwege, Ausflüge mit Rentier- und Hundeschlitten, Tennis, Squash, Schwimmbad und natürlich die erwähnte Sauna. «Finlandia, Fidatevi del Nostro SnowHow!» *HU*

REISE-NEWS

Bei der TUI purzeln die Preise gewaltig

Die Touristik Union International meldet auf fast der ganzen Linie Preisrutsche. In allen wichtigen Destinationen seien laut Auskunft von TUI-Vorstandsmitglied *Jürgen Fischer* die Angebote zwischen zwei bis elf Prozent billiger geworden als in der letzten Sommersaison. Die entstandene Überkapazität sowohl bei Hotels als auch bei Flugsitzen hat zur Verbilligung von zwischen neun und elf Prozent von Reisen in die Ferngebiete – hier wurde vor allem die Dominikanische Republik und Thailand genannt – geführt. In Ägypten gingen die Preise um sechs Prozent zurück, Spanien wurde durchschnittlich um drei Prozent billiger. Teurer wurden im Rahmen der Investitionsraten die Angebote für Deutschland, Österreich und die Schweiz. *SE*

(M)EINE MEINUNG

Wo seid ihr F&B-Managerinnen?

Vor ein paar Jahren vertrat ich in dieser Zeitung die Ansicht, dass sich die Absolventinnen unserer Hotelfachschulen nicht mehr ausschliesslich mit der althergebrachten Gastgeberinnenrolle, oft hinter den Kulissen gespielt, zufriedengeben werden. Wie in anderen Industriezweigen sind heute tatsächlich auch in der Hotellerie vermehrt Frauen in Kaderpositionen anzutreffen. Als Marketingleiterinnen, PR-Verantwortliche, Personal- und Einkaufschefinnen bringen sie Farbe in die oft grauen Kaderetagen.

Vergleicht man, branchenüberschreitend, die Funktionsbereiche von Kaderfrauen, so stellt man fest, dass sie mehrheitlich in Stabsstellen anzutreffen sind. In Positionen ohne Führungsverantwortung also. In der Hotellerie bildet lediglich die Hauswirtschaft, eine ohnehin typisch weibliche Domäne, die Ausnahme. Woran liegt das?

★

Die Bereitwilligkeit der Frauen, sich auf die (Hotel)-Berufswelt vorzubereiten, scheint vorhanden zu sein. Von unseren Fachschulen hört man, dass unter den Absolventen, die ihr Studium mit dem Fähigkeitsausweis abschliessen, rund ein Drittel Frauen sind; in Luzern soll es Diplomklassen geben, bei denen der Frauenanteil überwiegt. Wie nun aber vollzieht sich die Integration dieser gut vorbereiteten Fachschulabsolventinnen in die Arbeitswelt?

★

Die Bereitschaft der Frau, sich in der Berufswelt von Anfang an mit Nebenrollen abzufinden, ist leider nach wie vor gross. Die bekannten geschlechtsspezifischen Prägungen durch Familie, Schule und Gesellschaft zeigen auch in der Arbeitswelt ihre Wirkung. Kommt dazu, dass in vielen Fällen das Vorbild fehlt, dem nachzustreben man sich zum Ziel setzen könnte. So erstaunt es weiter nicht, dass gewisse Bereiche reine Männerdomänen sind. Oder kennen Sie, abgesehen von den wenigen Spitzenköchinnen, die im eigenen Betrieb die Kelle schwingen, eine Küchenchefin? Oder eine weibliche Maître d'hôtel? Ist Ihnen eine Frau bekannt, die für das F&B eines Betriebes verantwortlich zeichnet? Unsere im Fernen Osten angetroffene Bernerin ist sicher eine Ausnahmeerscheinung.

★

Sicher, Küche und Service sind Bereiche, die dem Naturell der Frau nicht unbedingt entsprechen: Das Arbeitsklima ist hektisch, oft nervös, der Umgangston an Herd und Table chaude nicht selten ruppig. Hinter den Kulissen gehört das Schleppen schwerer Pfannen, Kisten voller Silber oder Bankettmobiliar mit zum Arbeitsalltag; an der Front hat man es, besonders im Spätdienst, auch mal mit betrunkenen Gästen zu tun. A propos Spätdienst: Das Restaurationsgeschäft zieht sich nicht selten bis tief in die Nacht hinein, die Präsenzzeiten der F&B-Mitarbeiter somit auch. Also doch eine Männerdomäne? Vielleicht. Nur: Stress und Hektik wird von Frauen ebenso gut (oder schlecht) bewältigt wie von Männern. Dass in gemischten Brigaden der Umgangston freundlicher ist als in rein männlichen, ist nichts Neues. Und zum Schleppen, die Herren mögen mir verzeihen, lassen sich alleweil zwei starke Arme finden. Fazit: Wenn eine beruflich gut vorbereitete Frau die Bereitschaft signalsiert, ihr Können in einem (noch) traditionell von Männern dominierten Arbeitsbereich unter Beweis zu stellen, sollte sie die Möglichkeit dazu haben. Auch im Food & Beverage. ***Marianne Ming-Hellmann***

Eurest Schweiz AG

Antizyklische Expansion

Während sich in der traditionellen Gastronomie in der Schweiz seit rund einem Jahr erste Anzeichen von Rezession bemerkbar machen, verzeichnet die Gemeinschaftsverpflegung zweistellige Zuwachsraten. Die Eurest Schweiz AG als Nummer zwei hat im laufenden Jahr rund 12 Prozent auf 59 Millionen Franken Umsatz zugelegt. Mit den Umsetzungen der geplanten Investitionen soll sich dieser Trend auch im kommenden Jahr fortsetzen.

STEPHAN WEHRLE

Der Bereich Gemeinschaftsverpflegung kann innerhalb der Gastronomie zweifellos als Rezessionsgewinner bezeichnet werden. Aufgrund der restriktiveren Spesenregelungen und allgemeinen Sparanstrengungen im Repräsentationsbereich haben sich in den letzten paar Jahren insbesondere im Dienstleistungssektor tätige Unternehmen zu einer «In-House-Verpflegung» entschlossen. Markanteste Vorteile: Kostenreduzierung im mittleren und oberen Kaderbereich, Mitarbeiterbindung und kürzere Mittagszeiten zugunsten einer erhöhten Produktivität. Neben dem Schweizer Branchenleader SV Service befindet sich vor allem die Nummer zwei, die Eurest Schweiz AG, im Aufwärtstrend.

12 Prozent zugelegt

Wie einer Pressemeldung zu entnehmen ist, erwartet der zur Wagons-lits-Gruppe gehörende Spezialist für die Gemeinschaftsgastronomie und das Restaurantmanagement einen Umsatzzuwachs von rund 12 Prozent auf 59 Millionen Franken. Diese Steigerung ist nicht zuletzt auf die expansive Entwicklung auf dem Schweizer Markt zurückzuführen. Während per Ende des vergangenen Jahres 78 Restaurants von Eurest Schweiz unterhalten wurden, so werden es zum Abschluss des laufenden Jahres rund 90 Betriebe sein. Die Ausbreitung von Eurest-Betrieben, vor allem in der deutschen Schweiz, soll auch 1993 fortgesetzt werden, wie *Jon Clalüna,* Berner Regionaldirektor, gegenüber der *hotel + touristik revue* mitteilte. Als konkrete Projekte nennt er die Betriebe des Schweizerischen Bankvereins in Bern und Ittigen BE, den Technologiepark in Zürich, ein Betrieb mit rund 1000 Mitarbeitern, sowie diverse Projekte in der Region Basel.

Investitionen in Basel

Clalüna ist überzeugt, dass sich trotz dem negativen Entscheid der Schweiz zum EWR im Grossraum Basel zahlreiche Unternehmen ansiedeln werden, welche von Basel aus bewirtschaftet werden können. Dadurch soll die Anzahl der von Eurest geführten Restaurationsbetriebe in der Schweiz per Ende des folgenden Jahres auf 105 ansteigen. Ausschlaggebend für das überdurchschnittliche Wachstum sind laut Clalüna nicht zuletzt die zunehmenden Entscheide von Grossbetrieben, das Catering aus Kostengründen externen Spezialisten anzuvertrauen.

Personalbestand erhöht

Im Gegensatz zu zahlreichen Produktionsbetrieben aus dem Industriebereich konnte der Gemeinschaftsverpfleger auch den Mitarbeiterbestand erhöhen: Ende 1991 zählte das Unternehmen in der Schweiz 544 Mitarbeiter; per Ende des laufenden Jahres beschäftigt Eurest rund 650 Personen, und 1993 soll der Mitarbeiterbestand auf rund 750 erhöht werden.

Der Umsatz der gesamten Eurest-Gruppe für das laufende Jahr wird auf 2,175 Milliarden Franken geschätzt, was im Vergleich zum Vorjahr eine Steigerung von rund 28 Prozent bedeuten würde. Die bedeutendsten Eurest-Märkte sind Deutschland und Frankreich; die Schweiz ist die viertwichtigste Tochtergesellschaft der Gruppe. □

Forte-Gruppe

Kräftekonzentration und Expansion

Die Hotel- und Cateringgruppe Forte setzt ihre Expansionspolitik und gleichzeitige Kräftekonzentration fort. Während die Cateringabteilung Gardner Merchant abgestossen werden soll, hat die Gruppe gleichzeitig die Absicht kundgetan, für rund 70 Millionen Pfund 40 Autobahnraststätten von Accor zu übernehmen. Nach Angaben der «Financial Times» kündigte Forte zudem an, mit der staatlichen italienischen Erdölgesellschaft Agip einen Managementvertrag für 18 sich in deren Besitz befindenden Hotels unterzeichnet zu haben. Expansive Pläne hegt Forte auch in Spanien: Noch Anfang nächsten Jahres soll mit dem Bau des ersten von rund 100 Hotels und Autobahnraststätten begonnen werden. Diese Zusammenarbeit wird mit der staatlichen Repsol realisiert. *SW*

MIXED-PICKLES

Was darf das Schweinefleisch kosten?

«Wir rufen die Konsumenten auf, jetzt dort Schweinefleisch zu kaufen, wo es wirklich günstig ist«, erklärt *Roland Künzler,* Geschäftsführer des Schweineproduzenten-Verbandes Suisseporcs. Nach guten Preisen im letzten Jahr realisieren die Schweinehalter seit Wochen äusserst tiefe Preise für ihre Tiere. Der Bauer, der im Juni für ein 100 Kilogramm schweres Säuli noch 470 Franken vom Metzger erhielt, bekam diese Woche gerade noch 380 Franken. Das Frustrierende für die Schweinehalter ist dabei die Tatsache, dass nicht etwa eine Überproduktion die tiefen Preise verursacht, sondern dass offensichtlich zurzeit weniger Schweinefleisch gegessen wird – genaue Zahlen sind aber noch nicht verfügbar. *lid*

Bierkauf rückläufig

Nur noch 69,4 Liter Bier hat jede Schweizerin und jeder Schweizer im vergangenen Braujahr, das am 30. September zu Ende gegangen ist, getrunken. Im Vorjahr hatte der Pro-Kopf-Konsum noch 71 Liter betragen. Der Rückgang löst eine siebenjährige Wachstumsperiode ab, wie aus einer Pressemitteilung des Schweizerischen Bierbrauervereins hervorgeht.

4 789 000 Hektoliter Bier sind im verflossenen Braujahr in der Schweiz verkauft worden, 56 000 hl weniger als in der Vorjahresperiode. *sda*

Sylvain Massot: Hochfinanz und Tiefgekühlt

Die Suppe gehört ins Tetrapack

Sylvain Massot ist kein Feinschmecker und kein Profirestaurateur, er beschäftigt sich mit Aktien von Nahrungsmittelgiganten wie Nestlé und Unilever und ihrem Gang an den Börsen. Als der Gastroszene und ihren täglichen Mühen und Schicksalen entrückter Hochfinänzler stellt er recht eigenwillige Prognosen bezüglich des Charakters der professionellen Restauration und Verpflegung. Die hotel + touristik revue traf ihn im mondänen Bürohochhaus der Canary Wharf in London.*

ALEXANDER P. KÜNZLE

Monsieur Massot, von England aus beobachten Sie als Franzose die europäische Nahrungsmittelbranche und ihre Beziehung zu den Verbrauchern und zur professionellen Verpflegung. Was kommt in den nächsten Jahren von dieser Seite auf die Gastroindustrie/Restauration zu?

Beginnen wir ganz vorn in der Nahrungsmittelkette, bei der Landwirtschaft. Agrarprodukte steigen bekanntlich preislich seit Jahren kaum mehr. Und die Bevölkerung in Europa steigt auch nicht. Von beidem hat die Nahrungsmittelindustrie also nicht gelebt, was ihr Wachstum betrifft. Mit einem simplen Produkt wie einem Joghurt können also die Nestlés, Unilevers und wie sie alle heissen kein zusätzliches Geld mehr machen. Also muss man das Joghurt als Produkt zusätzlich anreichern, um es teurer zu verkaufen.

Was hat das mit der Gastronomie zu tun?

Die Gastronomie wird zum integrierten Bestandteil der Unternehmensstrategie der Veredelung der Produkte, ob sie will oder nicht. Denn die Food- und Drink-Giganten werden Küchenarbeit, die traditionell von Hausfrauen und Küchenchefs produziert wird, in ihr Produkt integrieren, um es mit Wert anzureichern.

Worin besteht dieser Wert?

Arbeitsersparnis ist Geld wert. Vorgekochte Spaghetti sind mehr wert, also teurer als die in der Schachtel, denn der Küchenchef spart sich erstens den Kochgang und zweitens den Gehilfen.

Das ist ja nicht ganz neu. Ein Teil der traditionellen Küchenarbeit wird also von der Food-Industrie übernommen und dementsprechend auch standardisiert.

Genau. Das kennen wir ja von Amerika her. Nur glauben viele, in Europa käme es nicht dazu, und das ist falsch. Es kommt, wenn auch anders. Die traditionelle Restauration wird nämlich von zwei Seiten her eingeklemmt.

Gibt es denn ausser der Industrie noch einen anderen Zwang für die Gastronomie?

Sicher. Nämlich den Konsumenten, oder besser die Konsumentin! Der moderne Haushalt beziehungsweise die oft arbeitende Hausfrau diktiert der Restauration das Tempo und jene Qualität, an die sie sich von den industriell kulinarisch veredelten Produkten der Food-Industrie her gewöhnt ist. Eine gute gefrorene Pizza aus dem Selbstbedienungsladen macht der sogenannten hausgemachten der Pizzeria den Markt streitig.

Aber das ist ja auch nicht neu.

Sicher, aber das angeschlagene Tempo, da wird mächtig aufgedreht. Vor zwanzig Jahren brauchte eine durchschnittliche europäische Hausfrau zwei Stunden pro Tag für die nötigen Mahlzeiten der Familie. Da sie kein Geld dafür bekam, ging sie zwangsläufig arbeiten, und dank Food-Giganten braucht sie jetzt noch zwanzig Minuten fürs Zubereiten, nun aber der Fertigprodukte. Nur – und das ist neu – sind damit beim Essen allgemeine, neue Standards gesetzt worden, die der traditionellen Restauration eisig kalt um die Ohren pfeifen.

Fertigfood ist ja nicht gerade toll.

Je nach Preis. Aber bei den guten Produkten ist das Preis/Qualität-Verhältnis verblüffend. Von Modernität und Lifestyle ganz abgesehen.

Gehen wir weiter in den Voraussagen. Heisst Ihr Gastroszenario für die neunziger Jahre, dass das Restaurant ein kulturelles Lieu sacré bleiben wird, an dem immer mehr Haushalte kulinarisch vorbeiziehen werden?

Genau, und zwar obschon die Hausfrauen und -männer das Kochen immer mehr verlernen werden. Essen wird einfach immer industrieller statt gewerblich wie bisher. Das schadet natürlich auch dem Image der Gastronomie enorm. Ein Teil der Restauration rettet sich durch den Umstand, dass das Bedürfnis des Ausser-Haus-Essens zunimmt. Nur wird dieser Kuchen heftig umkämpft.

Sylvain Massot, Food- und Drink-Analyst beim internationalen Brokerhaus Morgan Stanley in London, ist Franzose und deshalb kulinarisch ohnehin vorgezeichnet. *Bild Alexander P. Künzle*

Darf ich das Stichwort «Catering nicht nur fürs Personal» nennen?

Ja, Sie dürfen. Catering-ähnliche Systematiken werden die Restauration immer mehr prägen. Der Restaurateur von übermorgen wird Ihnen das Menu wenn möglich nach Hause tragen, oder einem Kaffeehaus-Besitzer ins Lokal. Womit wir den Kreis geschlossen haben und wieder beim Food-Produkt Suppe im Tetrapack oder den bereits gekochten Spaghetti von vorher sind.

Da muss man ja froh sein, zumindest als Hobby noch kochen zu können.

Leute mit solchen Fähigkeiten werden in den Haushalten wohl immer seltener. Es besteht ja kein Bedürfnis mehr danach! Nestlé, Unilever, Philip Morris, General Foods beziehungsweise deren Markennamen Suchard, Kraft, Gervais, Danone und wie sie alle heissen, kochen immer mehr für Sie, egal, ob Sie Hausfrau oder Restaurateur sind.

Da bleibt mir nur noch eine Frage. Ihr Szenario der neunziger Jahre, wann überrollt es die Schweiz? Wo sind wir auf Europas neuer Menuliste zu finden?

Als kulinarisch Ihnen benachbarter Franzose, der in England lebt und hier essen muss, darf ich Ihnen ein Detail verraten. Die Standardisierung der Restauration gelingt der Food-Industrie in jenen Ländern am leichtesten, wo das kulinarische Niveau der Traditionsrestauration eh schon tief liegt beziehungsweise den Hausfrauen und -männern eh schon keine grossen Sprünge in der Küche gelingen. Es ist kein Geheimnis: England und die USA als angelsächsische Länder. Die Schweiz liegt im europäischen Mittel mit Frankreich. Sehr modernisierungsresistent sind natürlich Italien und Spanien, in Deutschland wird es am innovativsten werden. Anderseits ist gerade in der Schweiz der Durchdringungsgrad des Durchschnittsmenus mit vorfabrizierten Food-Produkten sehr sehr hoch – andererseits aber sind auch die Traditionen stark verankert. □

*Sylvain Massot ist Finanzanalyst für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie beim internationalen Brokerhaus Morgan Stanley in London.

IMPRESSUM

hotel + touristik revue

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

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

REKLAME

EDV für Restaurant und Hotel
RAM INFORMATIK
RAM Informatik
Schlottermilch 2a
6210 Sursee
Tel. 045 21 95 55
Fax 045 21 96 88
Alles aus einer Hand
□ Frontoffice
□ Restaurant
□ Gruppenreisen

HARDO immer einen Schritt voraus

Modell Hardomat 4: Luxus-Ausführung mit Edelholzdessin grosser Vorratsschrank

Modell Poliboy SR de Luxe: Sohlenreinigungsmaschine. Zur Erleichterung von Hausfrau, Personal und zum Schutz der Teppiche

Neu

Besonders geeignet als Etagen-Maschine

Modell Poliboy 5: Ausführung wie Poliboy 6, nur mit 3 Bürsten, platzsparend

100% WIR

Konkurrenzlos niedrige Preise! Verlangen Sie unsere langjährigen Referenzen und unsere Offerte

Max Fior, Mafi + Co, 3052 Zollikofen
Kreuzstr. 9, Tel. (031) 911 35 97/911 47 45

Überlegene Technik aus mehr als 40jähriger Erfahrung

Dank eigenem Familienbetrieb sind wir immer günstiger!

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 Sahm & Co., Abt. Gastronomie, Pulvermühlestr. 81, 7001 Chur.
Oder faxen Sie uns. Unsere Nr. 081/24 42 13.

rastal

DAS GLAS. Und mehr.

Trends von der Equip'Hôtel, Paris

Equip'Hôtel zwischen Streik und Krise

Auf der diesjährigen Equip'Hôtel-Messe gab es einige Newcomer. Verschiedene kleine und mittlere Aussteller sind dem jährlichen Happening für die Ausstattung der Hotel- und Gaststättenbetriebe ferngeblieben – in Krisenzeiten spart man schon einmal eine Messe aus –, wodurch Firmen von der Warteliste aufrücken konnten und endlich einen Stand bekommen haben.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Auch Accor war heuer nicht dabei, denn selbst der Hotelriese hat durchaus mit der Krise zu kämpfen. Auf dem Jahreskongress der Fédération national de l'industrie hôtelière (FNIH) warnte Accor-Präsident *Gérard Pélisson* sogar vor einem Hotelfriedhof, der in drei, vier Jahren ins Haus stehe, falls die Immobilienmakler, die nichts vom Geschäft verstehen, sich weiterhin als Hoteliers gerieren und damit die Überkapazität noch erhöhen. Dem setzt *Jacques Lepicier,* Präsident der Kammer der unabhängigen Hoteliers, entgegen, dass gerade die Ketten und allen voran Accor für die derzeitige Überkapazität und die damit verbundenen rückläufigen Ergebnisse der Branche verantwortlich zeichnen.

Vor diesem Krisenbackground verlief die Messe nahezu normal. Equip'Hôtel-Manager *Bernard Lemaire* war denn auch zufrieden, schliesslich hatte er alle Stände vermietet und seine Messe noch einmal um 500 Quadratmeter vergrössert. Insgesamt waren 1500 Aussteller auf 130 000 Quadratmetern angesiedelt.

Métro-Streik schreckte ab

Die Besucherzahlen lagen mit 125 925 registrierten Eintritten unter denen des Vorjahres (knapp 130 000), allerdings war Paris während der Messezeit von einem Streik der öffentlichen Verkehrsmittel nahezu lahmgelegt, und so dürfte mancher Hotelier aus der französischen Provinz heuer die Hauptstadt gemieden haben. Bleibt abzuwarten, wie hoch der Anteil der ausländischen Besucher war – die genauen Zahlen liegen noch nicht vor –, denn nach wie vor bleiben sie für die Aussteller von besonderer Wichtigkeit.

Deutlich bemerkbar war der Trend hin zu kleineren Ständen, der auch von der Messeleitung durchaus begrüsst wurde, «denn zahlreiche kleinere Stände sorgen mehr für Abwechslung als grosse Mammuteinheiten, die meist nur repräsentativen Charakter haben».

Nun schon zum zweiten Mal wollte man den Café-Inhabern und Kneipiers den Messebesuch erleichtern. Alle sie möglicherweise interessierenden Aussteller wurden daher gruppiert. Zudem war ein Vortragsnachmittag ihrer spezifischen Problematik gewidmet: die reine Kneipe, das einfache Café ist nicht mehr gefragt. Immer mehr sehen sich deren Inhaber gezwungen, auch kleine Gerichte anzubieten, und müssen dafür die entsprechende Einrichtung anschaffen. Oft ist der Platz aber eng, und so gilt es, leistungsstarke Geräte in Miniausführung anzubieten.

Zuwachs bei der Gemeinschaftsverpflegung

Neu war in diesem Jahr ein gesonderter Tag für die Verantwortlichen von Gemeinschaftsküchen (Kantinen, Krankenhäuser, Schulen usw.). Sie waren 1991 besonders zahlreich zur Messe gekommen, und so wollte man ihnen heuer entgegenkommen. Schon vor der Messe ging ihnen eine Liste aller sie interessierenden Neuheiten auf dem Einrichtungssektor und aus der Lebensmittelbranche zu. Damit kam die Messeleitung zudem einem Trend entgegen, der deutlich macht, dass wieder vermehrt in Kantinen gegessen wird. In Krisenzeiten besinnt sich der Verbraucher auf preiswerte Essensmöglichkeiten, und dazu gehört nun einmal die Kantine. Der Sektor entpuppt sich somit als stabiler Markt und wird damit für Fachleute immer interessanter.

Kompaktes gegen Platzmangel

Ansonsten stand die Messe selbstverständlich im Zeichen erhöhten Umweltbewusstseins. Die automatische Abfallverwertung war ebenso ein Thema wie Versuche mit dem Recycling von Abwässern nach automatischen Abwaschzyklen. Platzmangel ist ebenfalls ein modernes Phänomen, und so wird heutzutage mit kompakten Küchengeräten schnell und energiesparend gekocht. Ganz allgemein wird die Küche immer mehr mit technischen Hilfsmitteln ausgestattet, um sowohl frische als auch tiefgekühlte, vakuumverpackte oder ionisierte Lebensmittel verarbeiten zu können. Dabei wird auf erhöhte Hygiene Wert gelegt, und zudem soll dem Koch durch grösseren Komfort die Arbeit erleichtert werden. □

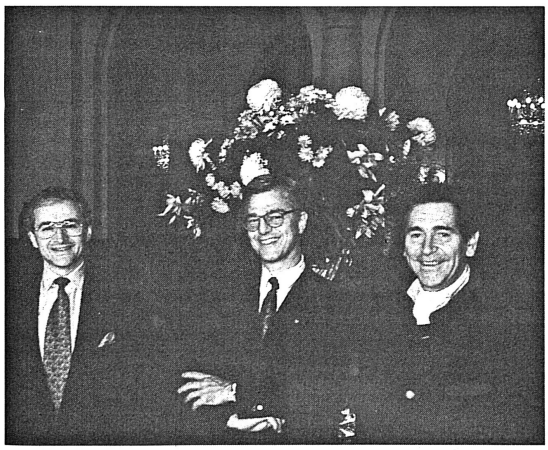
Paravents sind die Renner

Was die Einrichtung angeht, so bleiben Pastellfarben in und setzen sich auch bei pflegeleichten Teppichböden und Teppichen endgültig durch. Badezimmereinrichtungen werden immer kompakter, ohne dass daneben Angebote von luxuriöser Ausstattung verschwinden; alles eine Frage des zur Verfügung stehenden Platzes für die Einrichtung der längst überall gefragten Nasszelle.

Stell- und Trennwände, Paravents und Claustra erleben eine ungeahnte Renaissance, denn Frankreichs Gastwirte und Hoteliers müssen mit viel Einfallsreichtum in allen Etablissements Raucherzonen abtrennen, da die Nichtraucher hierzulande inzwischen «gesetzlich geschützt» das Sagen haben.

HAS

Der bestangezogene Hotelier 1992



Liebe Leserinnen und Leser

Erinnern Sie sich noch an unseren Aufruf? In der *hotel + touristik revue* Nummer 35 fragten wir Sie: Wer ist der bestangezogene Hotelier in der Schweiz? Zur Auswahl stellten wir Ihnen die Kategorien modisch traditionell, modisch elegant und modisch lässig zur Verfügung. Sie konnten für jede Kategorie Vorschläge machen. Das Resultat waren über 40 verschiedene vorgeschlagene Namen, die per Fax, per A-, B- und Luftpost aus Übersee uns zugesandt wurden. Als Dankeschön für Ihr Mitmachen wurden unter allen eingesandten Vorschlägen ein Gutschein im Wert von 1000 Franken verlost, der in der Herrenabteilung bei Jelmoli einlösbar war.

Die Verlosung stand unter der juristischen Aufsicht von *Thomas Jaisli,* SHV-Jurist. Glücksfee spielte *Gaby Salzmann,* unsere bienenfleissige Redaktionssekretärin. Den Gutschein gewann *Monique Dederichs,* Sopexa Zürich.

Und nun die Ergebnisse Ihrer Wahl: Der bestangezogene Hotelier in der Kategorie modisch traditionell ist *Xaver Stocker,* Direktor im Quellenhof Bad Ragaz. In der Kategorie modisch elegant gewann *Peter Gantenbein,* Direktor im Princip Leopoldo. Und als der modisch lässigst angezogene wurde *Emanuel Scherz,* Eigentümer des Gstaad Palace gekürt. Ob die Gewählten den Erwartungen entsprechen, muss jeder für sich selber herausfinden.

Hier noch in aller Kürze wer ebenfalls vorgeschlagen wurde, aber nicht ganz so viele Stimmen bekommen hat. Vielleicht reicht es ja für das nächste Jahr: *Hr. Pinkwart, Mont Cervin Zermatt; M. Armleder, Le Richemont Genf; G.A. Berry Duc de Rohan Chur; Emanuel Berger Victoria Jungfrau Interlaken; Heiner Lutz, Ermitage Schönried; Jürgen Ritchard, Strandhotel Neuhaus; Michel Rey, Baur au Lac Zürich; Alfonso Pianta, Danilo Savognin; Melchior Windlin, Bellevue Palace Bern; Meir Wagner, Solberhorn Grindelwald; Bernhard Seiler, Zermatt; J.R. Reinshagen; Hans Leu, Giardino Ascona; Arnold P. Graf, Bahnhof Schaffhausen; Urs Hatt Bad Horn Horn; Urs Buchser, Residenz Tamina Bad Ragaz; Alex Pedolin, Maison Blanche Leukerbad; Herbert A. Schott, Interconti Genf; Frank Wolf, Peter v. Siebenthal; Franz-Josef Oldani; Roland Odermatt, Treff Hotel Engelberg; Andrea Badrutt, Palace St. Moritz; Hitsch Leu, Eden Arosa; V. Jakob, Suvretta-Haus, St. Moritz; Peter Märky, Steffani St. Moritz; Leo Serli, Oberalp Ilang; Claudio Bernassoni, Waldhaus am See St. Moritz; Maurice Urech, Beau Rivage Lausanne; Walter Trösch Posthotel Valbella; Reto Gaudenzi, Palace St. Moritz; Dirk Post, Bürgenstock Hotels; Bruno Kilchenmann, Castello del Sole Ascona; Andreas Wildi, Schiff Ascona; Richard Lendi, Genf.* RSCH

EWR-Ablehnung/Reaktionen (III)

Abwarten statt Katastrophenszenarien

Die Mehrheit in der Gastronomiebranche ist zwar enttäuscht vom Nein der Schweizer Bevölkerung zum EWR, eigentliche Katastrophenszenarien wurden jedoch nicht erstellt. In einem Punkt sind sich sowohl die Lebensmittelhersteller als auch die international tätigen Gastronomiekonzerne einig: Die Wettbewerbsfähigkeit wird zumindest kurzfristig erheblich beeinträchtigt.

STEPHAN WEHRLE

Die Schweizerische Käseunion als eines der Aushängeschilder der Exportindustrie glaubt zwar an einen kurzfristigen Imageverlust im EG-Raum, nicht jedoch in den andern grossen Abnehmerländern wie beispielsweise den USA oder Japan. Ein Nein-Szenario wurde am Sitz der Käseunion in Bern nicht entwickelt, sondern lediglich bilaterale Vorbereitungen getroffen. Die Devise heisst abwarten und beobachten, wie sich der internationale Markt in nächster Zukunft entwickelt. Laut *Hans Liechti,* Direktionssekretär der Schweizerischen Käseunion, bedeutet das Nein vor allem Mehraufwand; bestünde doch ein gewisser Erklärungsbedarf gegenüber ausländischen Partnern zu den Schweizer Vorschriften.

Mövenpick, der grösste Schweizer Gastronomiekonzern, hat das Nein der Schweiz zum EWR mit Bedauern zur Kenntnis genommen. Nach Angaben von *Roland Cecetto,* Verantwortlicher für die Kommunikation, ist man bei Mövenpick überzeugt, dass sich die Schweiz langfristig nicht aus dem Europäischen Wirtschaftsraum heraushalten kann. Obschon der Gastrokonzern nur unmittelbar betroffen ist, befürchtet man am Hauptsitz in Adliswil einen Rückgang der Gästezahlen in den Restaurants und Hotels, falls sich die Wirtschaftslage in der Schweiz im nächsten Jahr verschlechtert. Immerhin glaubt man bei Mövenpick nicht, dass die ausländischen Betriebe infolge eines eventuellen Imageverlustes Schaden nehmen könnten.

Erste Schritte in Sachen Europa-Kompatibilität hinter sich hat der Branchenleader der Gemeinschaftsverpflegung, die in Zürich domizilierte SV-Service. Mit der Übernahme der Klinik- und Gastronomie-Service (KGS) in Düsseldorf hat die SV-Service erstmals im Ausland direkte Präsenz markiert. Da der ehemalige Volksdienst vor allem im Auftrag Dritter operiert, können kurzfristig keine konkreten Massnahmen getroffen werden, wie *Anita Mötteli,* Leiterin Information und PR, gegenüber der *hotel + touristik revue* erklärt. Sorge bereiten würde der SV-Service, wenn sich die wirtschaftliche Situation verschärfen würde und potentielle Auftraggeber ihre Tätigkeit ins Ausland verlegen würden.

Die ebenfalls in der Gemeinschaftsgastronomie tätige Eurest Schweiz AG ist überzeugt, dass eine grenzüberschreitende Tätigkeit zum Beispiel im Grossraum Basel ab jetzt nur noch mit grossen Schwierigkeiten realisiert werden könne. Eine Konzentration auf den einheimischen Markt sei momentan unabdingbar, meinte *Jon Claiina,* Eurest-Regionaldirektor in Bern. □

SCHLEMMERWOCHEN

18. 11.–11. 12.	*Seafood-Festival*	Conti	Dietikon
2. 12.–13. 12.	*Trüffel-Festival*	Besco-Betriebe	Zürich
2. 12.–20. 12.	*Geflügelwochen*	Windrose	Autobahnraststätten
24. 9.–20. 12.	*Herbstimpressionen*	Vier Jahreszeiten	Wetzikon
18. 11.–20. 12.	*Indien & Ceylon*	Carlton Tivoli	Luzern
19. 11.–20. 12.	*Franz. Provinzen*	Bahnhofbuffet	Basel
25. 11.–22. 12.	*Süsse Wienerspez.*	International	Basel
11. 12.–30. 12.	*Weihnachtsbräuche*	Sonne	Schwarzenburg

prodega CASH+CARRY
Gültig vom 11. 12. bis 17. 12. 1992

Kalbs-Nierenbraten
vom Hals, gerollt
per Kilo
21.50

Zigeuner-Schinken
1/1 oder 1/2 VAC
per Kilo
8.80

Cremo Halbrahm Gastronome
28% MG
Tetrapack 1 Liter
8.48

Gautschi Kräuter- oder Knoblauchbutter
Stange 500 g
10.55

Majestic Ananas
Dose 65–70 Scheiben
4.95

Spitzmorcheln Spezial
Sack 500 g
102.50

Jean Perico
CAVA Brut Réserve
Flasche 75 cl
8.95
+ Wust

Tela Tisch-Set
farbig
29×39 cm
Pack 500 Stück
25.50
+ Wust

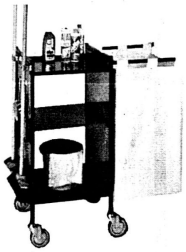
Prodega CC in:
Biel, Chur, Dübendorf, Heimberg, Kriens, Moosseedorf, Neuendorf, Pratteln, Reinach, Rotkreuz

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

HITTON

PTT/SEV-geprüft

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



Gerätewagen/
Chariot roulant d'étages
Art. Nr. 5005-3

Gerätewagen für den Etagenservice, mit Wäschesack, 3 Tablaren, 2 Stielhaltern, 4 Lenkrollen, Masse 105×54×115 cm/en acier verni, pour le service d'entretien, 3 étages, 2 portes-balais, 4 roues, dim.: 105×54×115 cm

Stück/la pièce Fr. 870.–

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

Abegglen-Pfister AG Luzern

HOTEL-TV
HOTEL-KOMMUNIKATIONS-SYSTEME

Ihr Partner für
Installationen
für Hotel und Gastronomie
in der ganzen Schweiz!

RADIO TV STEINER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK
Clarastrasse 29, 4058 Basel
Koordinationsnummer:
061 691 63 66

Wie bringen Sie Ihre Leistung an den Gast?

Im neuen Handbuch
«Marketing der Gastfreundschaft»
steht, was es mit der
leuchtenden Gabel auf sich hat.

Gastfreundschaft ist unbezahlbar.
☐ Darum leiste ich mir dieses wichtige Buch und bestelle ____ Ex. à SFr. 136.–
☐ Halt, vorher möchte ich den Prospekt sehen.

Name: _____ Vorname: _____
Firma: _____
Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

In Couvert oder auf Postkarte einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Faxen: *Normalpapier schont Budget und Umwelt*

ascomfax 305 PP:
Der ökologische mit dem Mehr an Funktionen.

Den Ascomfax 305 PP zeichnet nicht nur der Betrieb mit Normalpapier und die umweltfreundliche Tintenstrahltechnik aus, sondern auch sein geringer Energieverbrauch, seine Wartungsfreundlichkeit und seine automatische Fax-/Telefonweiche. Jetzt bei Ascom. Und schon bald bei Ihnen. Budgetschonende Preise und beste Serviceleistungen inklusive. Sofortinformationen erhalten Sie über Telefon

155 13 00.

ascom *denkt weiter.*

Ascom finden Sie als **Telematic AG** in Basel, Bern, Luzern, St.Gallen, Zürich und Manno (TI) sowie als **TSA** in Genf, Lausanne, Marin und Sion.

Info-Coupon

Wir wünschen mehr Informationen über den Ascomfax 305 PP:

Vorname: _____ **Name:** _____
Firma: _____ **Abteilung:** _____
Strasse: _____ **PLZ/Ort:** _____

Bitte einsenden an: **Ascom Telematic AG, Abteilung Telefax, Bolligenstrasse 56, 3000 Bern 22** **HR**

Université du vin

Weinkultur aus dem Schloss – weltweit

Frankreich ist ein führendes Weinland. Das gilt qualitativ und quantitativ für das Produkt. Die Franzosen bemühen sich aber auch mit Erfolg, Weinkultur bekannt zu machen; zum Beispiel in der Weinuniversität von Suze-la-Rousse in der Provence.

DRES BALMER

Das Örtchen Suze-la-Rousse befindet sich zwanzig Kilometer nördlich der Stadt Orange, im Département de la Drôme. Vor allem aber liegt es mitten im unermesslichen Reben-Ozean der Côtes du Rhône. Es ist deshalb kein Zufall, dass 1978 im Schloss von Suze eine Université du vin gegründet wurde, die erste auf der Welt, wie ihre Betreiber stolz versichern. Bekanntlich gibt es an vielen Orten auf der Welt Institutionen, die sich intensiv mit Wein befassen und dieses Wissen weitergeben, doch in Frankreich mag man halt den akademischen Wohlklang, und so ist gleich eine Universität daraus geworden, die aber ihrem stolzen Namen durchaus gerecht wird.

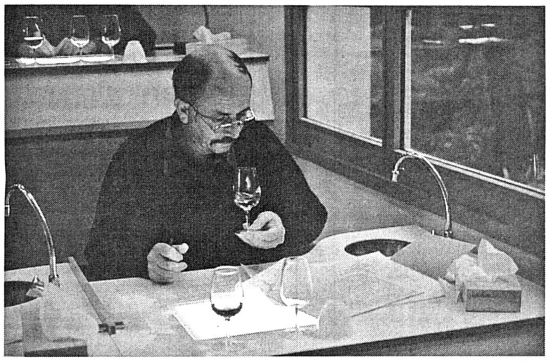
Fachwissen für Berufsgruppen

Diese Wein-Uni, die nicht etwa ein Promotionsinstitut für regionale Gewächse ist, sondern sich mit Weinen ganz Frankreichs und einigen des Auslands beschäftigt, hat viele Facetten: Sie vermittelt Fachwissen an verschiedene Berufsgruppen, die mit Wein zu tun haben. Sie führt für Weinliebhaber Wochenendkurse in Degustation durch. Sie steht dem interessierten Publikum – mit fachkundigen Führungen – offen, und manch Ahnungsloser begann so als durchreisender Tourist eine önophile Karriere.

Hier befinden sich klimatisierte Degustationsräume mit Lichtpulten und kleinen Lavabos, zudem gibt es einschlägige Laboratorien und ein – leider nicht sehr vielsprachiges – Dokumentationszentrum. Die Universität stellt ausserdem für interessierte Organisationen oder Firmen eine vollständige Infrastruktur für Fachtagungen zur Verfügung.

Offenheit und Kompetenz

Mitte Oktober 1992 sind wir in der Drôme unterwegs. Die Weinlese ist längst vorbei, wir laben uns an ein paar hängen gelassenen Trauben von Stökken, deren Blätter sich hier und dort zu verfärben beginnen. Vor Monaten haben wir zufällig etwas von der geheimnisvollen Universität auf dem Schlosshügel von Suze gehört, jetzt fahren wir hin und interessieren uns näher dafür. Das ist ganz leicht, denn die Direktion betrachtet es auch als ihre Aufgabe, den Wein als Kulturgut und als Lebensmittel (so definierte ihn *Louis Pasteur*) ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten zu bringen, die in ihm nur allzu häufig blosses Luxusobjekt sehen. So kommt es, dass man auch als Passant plötzlich mitten ins önologische Tun gerät. Die imposante historische Kulisse des Schlosses mit seinen Wehrtürmen, Wendeltreppen, Rittersälen und seinem Ehrenhof beherbergt modernstes Fachwissen und fortschrittlichste Methodik.



In Suze-la-Rousse die Nase auf Hochschulniveau weiterentwickeln. *Bild Dres Balmer*

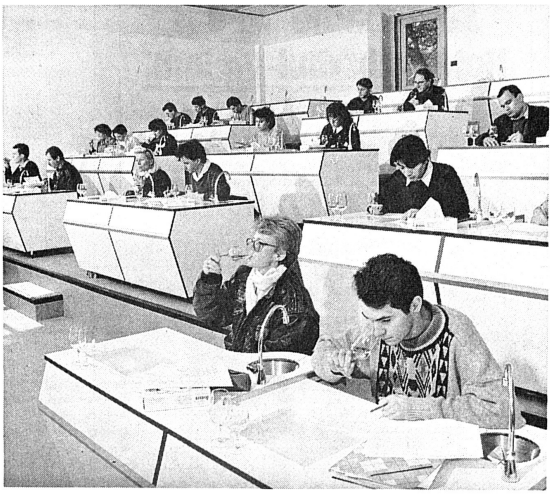
Aus der ehemaligen Schlosskapelle ist heute ein anderer heiliger Ort geworden, nämlich ein Degustationsraum für kleine Gruppen. In einem anderen Trakt ist ein wahres Degustations-Auditorium untergebracht, das in der Tat akademische Reminiszenzen wachruft.

Vor ein paar Wochen hat der neue Sommeliers-Kurs begonnen. 21 Männer und sechs Frauen nehmen an ihm teil. Ihr Durchschnittsalter beträgt 32 Jahre. Sie stammen aus ganz Europa, aber auch aus den USA, aus Kanada und Japan. Ein grosser Teil von ihnen kommt aus der Gastronomie, vier haben eine Vorbildung aus Handel und Weinbau, vier machen eine Umschulung, und sie haben gute Chancen, nachher eine Stelle zu finden.

Nachfragen bei Fachleuten, die den Sommeliers-Kurs in Suze absolviert haben und in der Schweiz arbeiten, ergeben folgendes Bild: Einhellig sind sie der Meinung, dass die Ausbildung gründlich, umfassend und preiswürdig ist. Angesichts des ungeheuren Reichtums an Weinen in Frankreich ist es nur normal, dass man sich in Suze vor allem auf inländische Produkte konzentriert. Was alle Befragten in der Schweiz, die nichts Vergleichbares zu bieten hat, vermissen, ist, dass es hierzulande in Schulform kaum Möglichkeiten gibt, auf das in Suze erworbene Wissen aufzubauen. Sie bedauern ausserdem, dass in der Schweizer Gastronomie der eigenständige Beruf des Sommeliers gar nicht wahrgenommen wird. Ein Sommelier weiss, was er serviert, und er ist fähig, dem Gast etwas über den ausgewählten Wein zu erzählen.

In dieser Hinsicht sieht es hierzulande traurig aus: Die meisten Serviceangestellten wissen kaum den Unterschied zwischen Lavaux und La Côte. So wird es in der Zukunft schwierig sein, die einheimischen Weine an den Gast zu bringen. Geschieht ihnen recht, kann man nur sagen, wenn man sieht, wie sich die Franzosen, zum Beispiel in Suze-la-Rousse, bemühen, ihre Produkte zu erklären und damit Weinkultur erlebbar machen. □

Wer sich genauer informieren möchte, nimmt Kontakt auf mit der
Université du vin
Le Château
F – 26790 Suze-la-Rousse
Tel. 0033 – 75 04 86 09
Fax 0033 – 75 98 24 20.



Die Weinuniversität mit dem neuen Degustationsraum. *Bild htr*

Weinkurse an der Uni

Es ist unmöglich, hier auf alle Kurse der Wein-Universität einzugehen. Genannt und kurz beschrieben seien immerhin folgende:

Die theoretische und praktische Ausbildung zum diplomierten *Sommelier* dauert vier Monate (480 Stunden, von Oktober bis Januar), kostet FF 18 675.– und umfasst Degustation, Weinkunde Frankreich und Ausland, Kellerkunde, Weinkarte und -service. Dieser Kurs richtet sich an Absolventinnen und Absolventen von Hotelfachschulen oder Wirtefachprüfungen, aber auch an Personen, die einen einschlägigen Praxisnachweis erbringen können. Die Kenntnisse sind anwendbar in Keller, Restaurant und Weinhandel.

Einzelne Abschnitte der Sommelier-Ausbildung werden als eigenständige Kurse angeboten. Zum Beispiel *Weinkarte und Kellerkunde.* Dieser Kurs dauert drei Tage/24 Stunden. Nächster Termin: 6. bis 8. Januar 1993. Preis: FF 3410.– (alle Preise gelten für die reinen Kurskosten, also ohne Kost und Logis). Dieser Kurs steht auch interessierten Laien offen.

Der Laien-Kurs *Découverte des vins de France* dauert ebenfalls drei Tage zu 8 Stunden und kostet FF 3220.–. Nächste Termine: 27. bis 29. Januar und 15. bis 17. Juni 1993.

Wer mehr Zeit zur Verfügung hat, kann den viertägigen Kurs über *Methoden und Techniken der Weindegustation* belegen. Der erste Teil (Einführung) wird siebenmal im Jahr durchgeführt und kostet FF 3320.–. Der zweite Teil (Perfectionnement) findet jährlich viermal statt und kostet FF 4480.–.

Weitere, zweitägige Amateur-Kurse heissen *Week-ends de dégustation des vins, niveau I et II.* Niveau I wird sechsmal jährlich für FF 1400.–, Niveau II zweimal für FF 1630.– angeboten.

Zahlreiche kürzere und längere Kurse, die spezielle önologische Themen behandeln. *BD*

Nestlé-Herbst-Pressegespräch

Gastronomie als 2. Kanal

Bis zu knapp einem Zehntel des Umsatzes von Nestlé geht nicht über den Detailhandel direkt zum Konsumenten, sondern über Food Services ins Restaurations- und Gastronomiegeschäft. Das dürften also weltweit Nahrungsmittel für rund 5 Milliarden Franken sein, weit mehr als die Hälfte davon in Europa.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Nestlé ist als Nahrungsmittelproduzent mit seinen unzähligen Markennamen in sämtlichen Schweizer Beizen-, Restaurant-, Catering- und Hotelküchen allgegenwärtig. Einige zig Millionen Franken wandern so jährlich aus dem F&B-Käseli professioneller Küchen in die Grosskasse Nestlé.

Ende November präsentierte die Nestlé-Spitze der Presse ihre neuesten Zahlen. Ein Plus von 8,3 Prozent im Umsatzwachstum auf 44,3 Milliarden Franken für die ersten neun Monate 1992, verglichen mit der Vorjahresperiode. «Kleiner als vorgesehen, vor allem wegen der Wechselkursschwankungen und des tiefen Dollars», wie VR-Präsident *Helmut Maucher* andeutete.

Kulinarische Produkte

Für die Food- und Drink-Branche von Bedeutung ist der Umstand, dass gemäss *Rupert Gasser,* Mitglied der Nestlé-Generaldirektion und Verantwortlicher für Strategic Business Group I, «rund 6 bis 9 Prozent des Nahrungsmittelumsatzes über Food Services den Weg zum Magen des Konsumenten nicht über den üblichen Detailhandel, sondern über die professionelle Verpflegungsbranche findet». Für Europa und USA gelten jedoch viel höhere Prozentanteile, denn in entwickelten Ländern ist die Gastronomie weit grösserer Bestandteil der alltäglichen Ausgaben als in armen Ländern. Ausserdem kommen zusätzlich veredelte Nahrungsmittelprodukte stark zum Einsatz, wo Nestlé ja grössere Margen realisiert als mit nur einfach verarbeiteten landwirtschaftlichen Produkten.

«Den Nutzen des Arbeitens mit zusätzlich veredelten Produkten hat die professionelle Verpflegungsindustrie in den USA bereits viel stärker erkannt als die Europäer», meinte *Timm F. Crull,* Nestlé-Boss USA, zur *hotel + touristik revue,* «je ‚fertiger', also veredelter das Restaurationsunternehmen seine Küchenwaren einkauft, desto billiger wird die Fertigstellung in der Küche selbst, und zwar von Zeitaufwand bis zum Einsatz weniger qualifizierter Arbeitskraft».

Gastrobusiness mit Nestlé

Auch einer Namens- beziehungsweise Markenverbindung zwischen Nestlé-Produkten und dem fertig angerichteten Teller im Restaurant stehe in angelsächsischen Ländern wenig entgegen, meint Crull. Sogenannte «Contadino»-Kühlteigwarenprodukte, in den USA ein Markenzeichen für Nestlé-Frischteigwaren, würden auch in Gastrobetrieben unter der Bezeichnung «Contadino» angeboten. Schliesslich verwende auch in der Schweiz mancher Küchenchef Pasta der Nestlé-Marke Buitoni, meint Rupert Gasser dazu, «nur wird es dem Kunden im Restaurant nicht gesagt». Mit kulinarischen Produkten, gekühlten und tiefgekühlten Produkten und mit Glacen setzt Nestlé immerhin einen Drittel seiner Jahresumsätze von rund 55 Milliarden Franken um. *Siehe auch Seite 13*

Saas Fee erobert Hongkong

Tourismus geht durch den Magen

Die Fletschhorn-Meisterköchin Irma Dütsch überzeugte inzwischen gewiss auch den wählerischsten Hongkong-Feinschmecker von der Raffinesse der «haute cuisine suisse». Das möchte jetzt der Kurverein Saas Fee geschickt in einen asiatischen Besucherboom ummünzen.

«Hongkong ist eine ebenso pulsierend-hektische wie auch überwältigende Grossstadt», resümiert *Urs Zurbriggen,* Präsident des Kurvereins Saas Fee, seine Eindrücke, «doch meinen Lebensabend möchte ich hier nie verbringen!» Seit 5. November werben Urs Zurbriggen und sein Kurdirektor *Dres von Weissenfluh* erstmals in Hongkong sowie auch Asien für ihren Walliser Kurort, wobei sie sich vor allem auf die gastronomische Schützenhilfe des international renommierten Fletschhornbesitzerpaars *Hansjörg* und *Irma Dütsch* stützen. «Ohne Irma Dütsch wären wir nie in Hongkong», gesteht Dres von Weissenfluh, «doch ihre gastronomische Werbewoche in Hongkongs populären ‚Foreign correspondents Clubs' mit seinen rund 170 Journalisten aus aller Welt ist wirklich eine einmalige Werbeplattform für uns.»

Nicht nur die internationale Presse zeigt plötzlich grosses Interesse an Saas Fee sondern auch die Reiseveranstalter Hongkongs, die nicht nach Preisen sondern bloss nach Hotelstandard und Schneegarantie fragen. «Unser Hauptmarkt neben der Schweiz ist zwar Deutschland und Grossbritannien», kommentiert Dres von Weissenfluh, «doch seit 1990 zieht besonders der asiatische Markt an.» Schliesslich geben Asiaten und Amerikaner in Saas Fee durchschnittlich 200 Franken oder rund 70 Prozent mehr als alle anderen Kurgäste aus und klagen kaum über «hohe Preise». Zudem kommen sie alle paar Jahre wieder zurück und empfehlen den Walliser Kurort ihren Freunden weiter.

Gruppenbild der Saas-Fee-Werbeleute von links nach rechts mit dem Hongkong-Chef Man und Irma Dütsch sitzend, das Fletschhorn-Team Dirk Engemann, Charlie Neumüller und Markus Neff sowie Kurverein-Saas-Fee-Präsident Urs Zurbriggen Fletschhorn-Besitzer Hansjörg Dütsch, Saas-Fee-Kurdirektor Dirk von Weissenfluh und «Musigplausch»-Moderator Sepp Trütsch mit Frau Ida stehend.

«Hongkong übertrifft alle unsere Erwartungen», schmunzelt Urs Zurbriggen, «zudem kostet uns dieser Fernostaufenthalt weniger als eine Messe in Deutschland.» Der wichtigste Werbeträger dieses sensationellen Saas-Fee-Erfolgs in Hongkong sind zweifellos Hansjörg und Irma Dütsch mit ihrer Küchenbrigade, die seit Tagen dem Foreign Correspondents Club für jedes Mittag- und Nachtessen ein volles Haus garantieren.

«Jetzt haben wir einen ersten Nagel in Hongkong eingeschlagen», fährt Urs Zurbriggen fort, «kommt Irma Dütsch 1993 wieder nach Hongkong, so werden wir uns ihr gewiss anschliessen.» Für Saas Fees Hotellerie bedeutet dieses vielversprechende Interesse der Feinschmecker und Reiseveranstalter aus Hongkong am Walliser Kurort einen willkommenen Lichtblick, da ihre Belegung in den 90er Jahren im Sommer um 45 und im Winter um 55 Prozent pendelt. *MU*

ANSCHLAGBRETT

Jawohl!
Jetzt mache ich das Hotelfachschul-Diplom.
Und zwar in meiner Freizeit. Zu Hause.

Ich will aufsteigen. Vorwärtskommen. Dazu benötige ich einen gewichtigen Abschluss. Und das Hotelfachschul-Diplom kann ich jetzt dank hochentwickeltem Fernunterricht ohne Verdienstausfall (berufsbegleitend) erwerben. Wollen auch Sie im Gastgewerbe Karriere machen? Dann verlangen Sie mit dem Coupon kostenlos und unverbindlich detaillierte Informationen.

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

Informieren Sie mich bitte kostenlos und unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplomabschluss.

Name:
Vorname: Alter:
Strasse:
PLZ/Ort: 6301

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

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

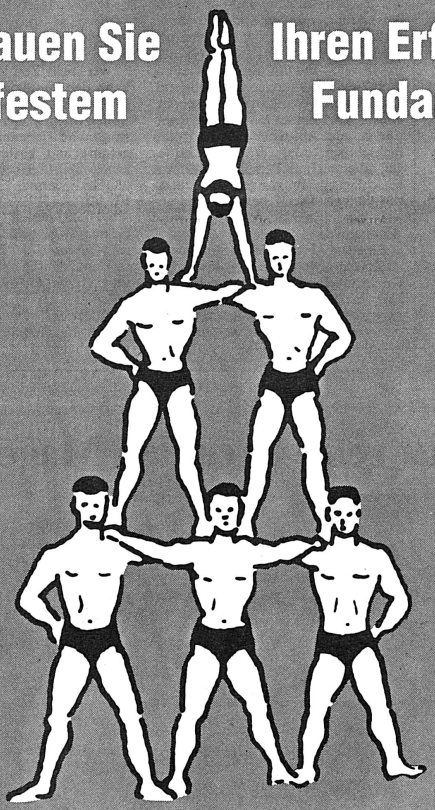
Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini

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:

Bauen Sie auf festem Ihren Erfolg Fundament!



Zufriedene Mitarbeiter – Glückliche Gäste

Das neue Handbuch «Marketing der Gastfreundschaft» vermittelt wirksame Techniken und inspirierende Ideen

Gastfreundschaft ist unbezahlbar.

☐ Darum leiste ich mir dieses wichtige Buch und bestelle ____ Ex. à SFr. 136.–
☐ Halt, vorher möchte ich den Prospekt sehen.

Name: Vorname:
Firma:
Strasse: PLZ/Ort:

In Couvert oder auf Postkarte einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

HBMS

Hotelier-Beratungs-Management-Service
Schweiz / Europa

Neue Dienstleistung für Manager von Hotels, Restaurants, Hotelgruppen

Möchten Sie (noch) erfolgreich(er) werden?

Eine Erfolgsgarantie können auch wir Ihnen nicht geben, aber die Zusicherung, dass wir uns – zusammen mit unserem 30jährigen Erfolgs-Know-How – wesentlich steigern / verbessern werden.

Unsere Leistungsziele, auf Mandat:
- Gastronomische, organisatorische und **gewinnorientierte** Beratung oder Management
- Stellvertretung für
  - Geschäftsleiter
  - Direktoren
  - Generaldirektoren

Verlangen Sie unseren Leistungsprospekt.

Zuschriften an:

HBMS
Hotelier-Beratungs-Management-Service
6440 Brunnen, Herrenmatt 2
Tel. 043 / 31 33 81
Fax 043 / 31 55 48

Französischkurse in Nizza

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

Unterkunft in Gastfamilie oder Hotel.

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

31429/123889

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen
denn dort bringen schon 2 Wochen oft mehr als 2 Jahre im Abendkurs

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

Gratis-Farbkataloge
Dr. Steinfels Sprachreisen
Dufourstr. 31, Pf. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

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#

Hotelfachschule

Unsere Stärke

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

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

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

EDITORIAL

Front commun

Le peuple suisse ou, plus précisément, une partie bien distincte de celui-ci, n'a pas entendu le cri du cœur et de la raison lancé par les milieux économiques et les autorités.

Ce ne sera pas forcément demain, mais le refus de participer à l'Espace économique européen aura tôt ou tard les effets néfastes présentés en long et en large par les partisans du oui.

Il est certain, et c'est étonnant que cet argument n'ait pas eu une portée plus grande, que les conditions cadre de l'économie suisse, dont on connaît ses relations avec l'Europe, deviendront très difficiles. On se rendra vite compte que les mises en garde faites par les grands patrons de l'industrie sur les difficultés à venir n'avaient rien de démagogique.

C'est de ce durcissement que souffrira surtout le tourisme suisse, puisque son état de santé dépend en bonne partie des conditions générales de l'économie. Il n'est pas exclu aussi qu'il ressentira les effets d'une détérioration possible de l'image de marque de notre pays à l'étranger.

Mais remarque-t-on aussi, si l'on prend encore un peu de recul? La décision de dimanche ne change finalement pas les conditions d'existence fondamentales de notre branche. Avec ou sans l'EEE, la Suisse conserve ses atouts touristiques. Toutefois, elle ne pourra en profiter que si elle les vend correctement. Et là, le succès aura toujours pour conditions l'innovation, l'originalité, l'accueil.

Pour être fructueuse, l'activité touristique se doit de chercher les voies nouvelles définies bien avant que ne débute le débat sur l'EEE et qui se nomment notamment: collaboration et actions communes.

Il serait donc particulièrement mal venu de s'appesantir sur le fossé qui s'est creusé entre Romands et Alémaniques pour refuser à l'avenir d'éventuels projets communs. Face à des concurrents de mieux en mieux organisés, le tourisme suisse ne peut plus se permettre d'aller à la bataille en ordre dispersé et doit donc préserver toutes les chances de faire front commun.

Miroslaw Halaba

Refus de l'EEE et tourisme

La Suisse sera-t-elle exclue du plan d'action européen?

Le tourisme n'échappera pas aux conséquences défavorables que va engendrer le «non» suisse à l'Espace économique européen. Et cela de façon très concrète. Une collaboration helvétique au Plan d'action européen pour le tourisme aurait pu être définitivement établie. L'affaire est maintenant remise en question.

PHILIPPE MASPOLI

Peter Keller, le chef du Service tourisme de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et des métiers (OFIAMT), préside le groupe AELE dans le cadre du plan d'action européen. Il se trouve maintenant dans une situation délicate: «Pourra-t-on encore participer sans l'EEE? Ce sera très difficile», commente-t-il. C'est d'autant plus regrettable que ce plan devait encourager des projets novateurs, en développant de nouvelles formes de tourisme. Une telle collaboration aurait pu apporter d'utiles impulsions à la Suisse.

Le pays reste certes attractif sur le plan de son paysage, mais il a besoin d'un vent neuf en ce qui concerne les structures. «Même ce que nous avons déjà fait avec la Communauté européenne, notamment la promotion aux Etats-Unis, est en danger», ajoute Peter Keller.

Solutions à trouver

La Suisse devait également faire partie du comité consultatif pour le tourisme, grâce auquel elle aurait pu saisir plus rapidement les répercussions du marché unique sur la branche. Cela aussi est compromis. Peter Keller ne peut encore fournir de calendrier de travail, mais il souligne fermement que des solutions devront être trouvées.

Avantage pour les Romands?

En votant oui à l'EEE, la Suisse romande a donné une image positive et hospitalière à l'étranger. Le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, *Georges Tauxe,* croit qu'elle pourra en retirer des avantages sur le plan touristique: «Les Allemands ont clairement analysé la situation. Japonais et Français ont également tiré ces conclusions. C'est une chance unique de nous profiler. Nous allons exploiter les marchés français et allemand afin d'augmenter notre part du gâteau», affirme-t-il. Il font donc s'attendre à des actions de promotion et de publicité plus nombreuses dans ces pays. Les Romands devront également intensifier la collaboration transfrontalière, déjà opérationnelle, dans les régions alpine, lémanique et du Jura.

L'Europe se pointe à l'horizon; la Suisse se met à couvert et ouvre les parapluies... ***Photo Comet***

Par contre, des aspects négatifs risquent de se présenter assez rapidement. La Suisse rencontrera des difficultés à engager de la main-d'œuvre de qualité en provenance de l'EEE, estime Georges Tauxe. En outre, les milieux économiques des pays communautaires se montreront solidaires. Cela aura des répercussions sur le tourisme d'affaires, et la Suisse romande, plus active en ce domaine que la Suisse alémanique, en souffrira.

Tourisme de congrès

Des mesures devront donc être prises dans le domaine du tourisme de congrès. «Les comités des associations européennes, en l'absence d'un membre suisse influent au comité, pourraient revoir leur attitude pour les congrès et les séminaires», estime *Claude Petitpierre,* directeur adjoint de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL), et représentant de cette ville au sein de Swiss Congress. Une mesure à prendre et à laquelle le comité de l'organisation, lors d'une prochaine réunion, devra se montrer attentif: modifier les termes employés en vue de la promotion. Les valeurs suisses vantées habituellement – neutralité, stabilité, efficacité – risquent désormais de paraître provocatrices.

Le directeur adjoint de l'OTCL exprime un autre souci, interne à l'organisation lausannoise, qui devra être réglé avec les cadres et collaborateurs de l'office. «Le vote ne doit pas remettre en cause notre attitude et nos relations d'affaires avec la Suisse alémanique.»

Pas de panique

Au sein des autres offices du tourisme, on se montre un peu perplexe face aux conséquences possibles. «Psychologiquement, on n'a pas fait une affaire. On va nous prendre pour des renfermés, commente *Walter Loser,* directeur de l'Office du tourisme de Montana. Mais ce dernier n'entend pas céder à la panique: les tours-opérateurs ne vont sans doute pas résilier subitement les contrats, à cause du vote négatif sur l'EEE.

Mener une action publicitaire pour donner une image d'ouverture de la Suisse? «Ce serait contreproductif», juge Walter Loser. Il estime par contre qu'une discussion entre les offices du tourisme, l'Office national suisse du tourisme (ONST) et Swissair, notamment, serait des plus utiles, dans le but de fixer en commun les directions à prendre.

Image ternie?

«La Suisse a déjà une image de pays à part», lance *Patrick Messeiller,* président de l'Association suisse des directeurs d'offices du tourisme (ASDOT), qui ne croit donc pas trop à un impact négatif perceptible du refus de l'EEE sur l'image de la Suisse. Le tourisme, et notamment le tourisme d'affaires dans les villes, doit par contre s'attendre à des temps difficiles, si l'état de l'économie suisse continue à s'aggraver. Les responsables touristiques ne peuvent pas faire grand-chose en ce domaine, sinon participer à un programme de «revitalisation». Le tourisme aura alors besoin d'un soutien important en faveur de son infrastructure.

Pas de rétorsion

Les directeurs d'offices du tourisme font partie d'une organisation européenne, l'EUTO. De ce côté, aucune mesure de «rétorsion» ne devrait être décidée. Après tout, la France n'en fait même pas partie. □

Voir également en pages 3, 11 et 15

Martigny

L'information au restoroute

La Société de promotion des restoroutes valaisans (SPRVS) innove au Relais du Saint-Bernard, à Martigny. Ce dernier abrite en effet une aire d'information touristique et de promotion, ainsi qu'un relief géant du canton, présentés lors de la récente inauguration de l'établissement.

Vingt mille véhicules passent chaque jour à Martigny et 3 % d'entre eux s'arrêtent au Relais du Saint-Bernard, ouvert il y a un peu moins de six mois. La SPRVS, qui regroupe les principales organisations économiques du canton, l'Etat du Valais et la commune de Martigny, a donc décidé de faire de ce lieu de passage stratégique une place d'information pour les touristes.

Animation électronique

Une surface de 150 m² permet de faire mieux connaissance avec le Valais. Le visiteur y trouve quatre zones. Dans l'une d'elles, un comptoir d'information, il peut effectuer ses réservations et obtenir des renseignements, des services et de l'aide.

Une confortable zone de repos, avec un lieu oecuménique de recueillement, attend le touriste de passage. Ce dernier aura à sa disposition une borne télématique, en cours de réalisation. Le «Relief du Valais» forme sans doute l'attraction principale du restoroute. Il s'agit d'une maquette de 30 m², qui, à l'aide d'animations électroniques, permet de découvrir les montagnes, les villages, les villes, les vignes, les sentiers pédestres et un abrégé du cycle solaire journalier.

sp/PM

Les hôteliers ne cèdent pas à la panique

Même s'ils évitent de dramatiser, les milieux hôteliers romands accusent sévèrement le coup du rejet de l'Espace économique européen. D'ores et déjà, ils se préparent presque unanimement à une lente et pernicieuse érosion de leurs affaires pour les années à venir. Tour d'horizon en Romandie.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Les hôteliers romands sont unanimes: le rejet de l'Espace économique européen par la Suisse aura tôt ou tard des répercussions négatives sur le tourisme helvétique et, par voie de conséquence, sur son hôtellerie. Pour l'heure, un peu partout en Romandie, c'est bien évidemment le désarroi qui prédomine. *Jacques Dallinges,* président de l'Association vaudoise des hôteliers, résume assez bien la situation: «Certes, l'hôtellerie ne subira pas les effets pervers du refus de l'EEE demain matin. Pourtant, à plus ou moins longue échéance, il faut s'attendre à une lente et pernicieuse érosion des recettes hôtelières. Ce vote négatif signifie indiscutablement un frein à la dépense; le tourisme n'y échappera pas.» Jacques Dallinges souligne également la nécessité pour la branche de prendre désormais des positions très claires et d'éviter de céder à la panique. Il faudra aussi, selon lui, couper court aux pratiques de dumping abusives auxquelles on assiste actuellement, dans certains grands hôtels de plusieurs centres urbains notamment. Des pratiques qui risquent d'ailleurs de s'accélérer lorsque certains hôtels auront le couteau sous la gorge.

Qui paiera les pots cassés?

Herbert Schott, directeur de l'Intercontinental à Genève, ne mâche pas ses mots: «Il faudra bien que ceux qui ont refusé l'EEE paient un jour la facture!» Depuis le vote de dimanche, M. Schott n'a pas perdu son temps. Il a d'ores et déjà lancé une campagne de promotion auprès de ses principaux partenaires européens pour tenter de recoller les pots cassés. «L'impact du repli sur soi exprimé dimanche par la Suisse est catastrophique auprès de nos partenaires étrangers. Il conviendra maintenant de leur faire comprendre que la Romandie, elle, reste ouverte à l'Europe.» Selon Herbert Schott, d'importantes sociétés étrangères ont attendu le résultat du 6 décembre pour confirmer ou non la tenue de congrès et de séminaires à Genève. Un grand tours-opérateur allemand aurait même exprimé quelques réticences à organiser désormais des congrès en Suisse alémanique...

M. Schott, qui estime que le tourisme de loisirs sera probablement le plus menacé dans un avenir plus ou moins proche, ne donne pas cher de l'avenir touristique en Suisse centrale notamment. «La tournure des événements devrait amener l'ONST à se poser des questions. Il est désormais inutile de dépenser des millions pour une campagne publicitaire vantant nos qualités d'accueil; il conviendra au contraire de tenter d'expliquer aux Européens ce qui s'est passé le week-end dernier», conclut M. Schott.

En première ligne

Qu'en est-il en Suisse alémanique? *Emanuel Berger,* président du Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse et directeur de l'Hôtel Victoria-Jungfrau à Interlaken, est déçu mais prudent: «Les effets du vote négatif ne seront pas immédiats. Nous devrons cependant renforcer nos relations avec nos partenaires à l'étranger. A moyen terme, le recrutement de personnel pourrait aussi s'avérer plus difficile.» M. Berger ne se fait pas trop d'illusions. Selon lui, le client ne tardera pas à faire des comparaisons: «S'il s'aperçoit que nous ne lui offrons pas une meilleure contre-valeur qu'à l'étranger, il n'hésitera pas à nous laisser tomber», conclut M. Berger.

Même son de cloche à Lausanne. *Jacques Pernet,* directeur du Lausanne-Palace est catégorique: «L'hôtellerie de ville est placée en première ligne. Il est probable que si les milieux d'affaires sont touchés par un ralentissement économique, c'est elle qui sera la plus exposée.» En revanche, même s'il estime que l'image de la Suisse a largement été égratignée, Jacques Pernet ne pense pas que les dégats soient tels qu'ils puissent faire renoncer à un séjour en Suisse.

En Valais, *Eric Biselx,* le directeur des hôteliers, craint pour l'image de la Suisse en général. «Le refus de l'EEE n'est certes pas une catastrophe nationale. Les conséquences ne seront pas immédiates, mais nous devrons rester vigilants. Si l'économie se dégrade, qui sait si les Suisses eux-mêmes ne se verront pas contraints de passer leurs vacances à la maison...» □

LIEGENSCHAFTENMARKT

Unternehmungsberatung

EINE SELTENE GELEGENHEIT!

In einem weltbekannten Kurort in der Schweiz verkaufen (eventuell vermieten) wir im Auftrag auf den 1. Mai 1993 aus Altersgründen einen nicht alltäglichen Betrieb.
Dieses über 200 Jahre alte Liebhaberobjekt, bestehend aus einem Restaurant

GRILL, NIGHT CLUB, DANCING, BAR

Galerie, Fonduestübli, ist sehr beliebt, und der Betrieb hat dementsprechend einen guten Ruf.
Der zweisaisonale Betrieb weist folgende Kapazitäten auf:
– über 400 Sitzplätze im Innern
– über 200 Sitzplätze auf der Terrasse und im Garten
Über 10 Personalzimmer und ein sehr grosser Parkplatz für über 80 Autos stehen zur Verfügung.
Nebst der gemütlichen, urchigen und einmaligen Atmosphäre finden die Besucher auch ein originelles Dancing, wo in den Saisons eine Live-Band auftritt und in der restlichen Zeit eine modern eingerichtete Disco bis in die Morgenstunden betrieben wird.
Einem fundiert ausgebildeten Wirtepaar mit Erfahrung in ähnlicher Position bietet dieser einmalige Betrieb eine echte Herausforderung in jedem Bereich der Betriebsführung. Das erfolgreiche Umsetzen und Weiterführen der bestehenden Konzepte erfordert Begeisterungsfähigkeit, Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln verbunden mit Marketingkenntnissen.
Diesen Betrieb zu kaufen oder zu mieten ist Ihre Chance für die Zukunft, denn die Grundsteine u. a. auch mit dem guten Gruppengeschäft, sind gesetzt, und eine Umsatzsteigerung ist möglich!
Notwendiges Eigenkapital: mindesten Fr. 1 000 000.–.
Anfragen und Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen nimmt gerne entgegen:

Treuhand SWV, Unternehmungsberatung
z. H. Jürg Zumkehr
Standstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22
Telefon (031) 41 01 41, Fax (031) 42 85 25

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie

51703/300152

Zu verpachten
auf 1. April 1993
(oder nach Vereinbarung)

Landgasthof Aachbrüggli Erlen, Thurgau

Bekanntes Speiserestaurant mit Restaurant, Café, Sitzungszimmer, Gartenterrasse, total zirka 110 Sitzplätze, 6 Hotelzimmer und 4-Zimmer-Maisonnette-Wohnung.

Der gut geführte, neuwertige Betrieb bietet einem kreativen, qualifizierten Koch mit freundlicher Gastgeberin interessante Zukunftsmöglichkeiten, um so mehr als die Liegenschaftseigentümerfirma zu einer Industriegruppe gehört und zusätzlich auf Gemeindegebiet ein Golfplatz entsteht.

Anfragen, die diskret behandelt werden, sind zu richten an:

Limob AG
A. Angehrn
8586 Erlen
Telefon (071) 24 88 78

P 51837/44300

... eine unternehmerische Chance fürs Leben ...

Wir verkaufen ein Restaurant an guter Zentrums-Lage in der Stadt St. Gallen.
Es umfasst 85 Sitzplätze, ist betriebsbereit eingerichtet und ermöglicht eine rationelle Führung; schick und mit warmer Ambiente lässt es sich zu einem Treffpunkt und In-Lokal aufbauen.

Wir bieten attraktive Uebernahmekonditionen, wenn der Bewerber die Absicht hat, das Restaurant persönlich zu führen.

Interessenten melden sich unter Chiffre 530-2134 Assa Bern, Thunstrasse 22, 3000 Bern 6

Umständehalber zu verkaufen seit Jahren gut eingeführtes

Reisebüro

in der Ostschweiz.
Wachstumsraten seit Jahren um 20%, auch 1992!

Rendite mindestens 12%

bei **Verkaufspreis von 33% Jahresumsatz.**
Offerten bitte unter Chiffre C 172-715141, an Publicitas, Postfach 896, 9001 St. Gallen.

P 51790/44300

Zu vermieten per 1. Juni 1993 im **Geschäftshaus Neumarkt, Brugg,** an ausgezeichneter, gut frequentierter Lage, direkt beim Bahnhof

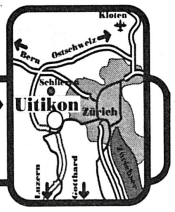
Restaurant (zirka 340 m²)

Auskunft erteilt Ihnen gerne:
Kleinert Zschokke Geschäftshäuser AG
Bubenbergplatz 8, Postfach, 3001 Bern
Herr D. Stoller, Telefon (031) 21 83 67

P 51679/44300

Zentrum **Waldegg** Uitikon ZH

Café «Zentrum Waldegg»
Für diese Idee suchen wir eine initiative Persönlichkeit. Ein Gutachten der KATAG steht zur Verfügung. Rufen Sie an!



Krummenacher & Partner Immobilien-Treuhand AG
Zentralstrasse 2
8036 Zürich
Telefon 01 451 11 11
K&P

Günstige Gelegenheit
Zu vermieten

Ascona – Tessin

an zentraler Lage, besteingeführtes

Restaurant – Pizzeria

- Pizzeria/Restaurant 70 Plätze (Bankettsaal)
- Terrasse 80 Plätze
- Gästezimmer (10 Betten)
- 2-Zimmer-Wohnung

der Betrieb wurde vor kurzem total renoviert und befindet sich in einem Topzustand.
Die gesamte Einrichtung sowie das Inventar müssen übernommen werden.
Weitere Informationen unter Chiffre Z 155-710701 an Publicitas, 6601 Locarno.

P 51706/44300

Im Auftrag eines unserer Kunden verkaufen wir in der Agglomeration von Zürich, Nähe Autobahnanschluss und Flughafen Kloten, ein modernes, neueres, mittelgrosses

Geschäftshotel

mit bestausgerüsteten Seminar- und stilvollen Banketträumen 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.

AIT Aktiengesellschaft Immobilien-Treuhand
alte Obfelderstr. 57, 8910 Affoltern am Albis, Tel. 01/760 00 77

Zu verkaufen in der TOSCANA direkt am Meer

Restaurant

für zirka 150 Plätze (100 in grossem Garten, 50 innen) inkl. 4 Appartements.

Bitte für erste Kontakte
Telefon (031) 721 07 73

51563/352217

Zu vermieten per 1. Dezember 1993
inmitten von Stäfa am rechten Zürichseeufer (10 500 Einwohner)

Restaurant
(gemütlicher Landgasthof)

Gaststube	80 Sitzplätze
Saal	60 Sitzplätze
Kleiner Saal	20 Sitzplätze
Gartenrestaurant	50 Sitzplätze
Parkplatz	

– 5-Zimmer-Wirtewohnung
– drei 1-Zimmer-Angestelltenwohnungen
– Inventar kann übernommen werden.

Gemeindeverwaltung Stäfa
z. H. Frau B. Baumann
Bergstrasse 2, 8712 Stäfa

51838/353060

Wir verkaufen in der Nähe von Schaffhausen

Landgasthof

Restaurant 40 Plätze, Speisesäli mit zirka 30 Plätzen, Saal mit zirka 70 Plätzen, Wirtewohnung, Personalzimmer, Garage.
Weiterer Ausbau mit Wohnungen möglich.
Verkaufspreis: Fr. 850 000.– inkl. Mobiliar.
Anzahlung und Antritt gemäss Vereinbarung.

Auskunft erteilt unter Chiffre 51683 hotel revue, 3001 Bern.

51683/352624

Inserieren bringt Erfolg!

Zu verkaufen in **KANADA:**

Hotel, Restaurant

in den Laurentides, Province Québec. 30 Doppelzimmer, Restaurant, Bar 100 Plätze, Küche 60 m², Lagerraum 65 m². Grundstückgrösse 7100 m². Doppelzimmer mit Bad, Dusche, WC, Fernseher. Parkplatz für 80 Autos. Baujahr 1990. Permit für Alkohol. Hauptverkehrsstrasse, Autobahn Montreal. Etwa 70 km von Montreal entfernt. Sommer- und Wintersaison. Preis: 885 000 C$.

Weitere Hotels und Motels in Ontario und Quebec. Nähere Auskunft erteilt

Kanada Land Service
Telefon (033) 54 59 68

51382/351644

Zu vermieten an Gerant, spätere Pacht möglich

Restaurant «Linde» in 8472 Seuzach

Nähe Stadt Winterthur gelegen. Neu erstelltes Restaurant mit 142 vollwertigen Umsatzplätzen. Vollständig und betriebsbereit eingerichtet.

Auskunft erteilt:
Imbag Winterthur AG
Telefon (052) 29 92 22

P 51836/44300

Ski-Motels / USA

SUNDOWNER 23 Zimmer, $ 950 000.–
OLYMPIA 15 Zimmer, $ 680 000.–

Bestens eingeführte Häuser in absolut schneesicherem Wintersportort Coloradas. Zusätzlich hohe Umsätze im Sommer aufgrund vielfältiger Sportmöglichkeiten (Golf, Mountainbiking, Wassersport usw.). Ideal für Existenzgründer. Privatverkauf. Info über Fam. Barth, Telefon 0041 6257 2533.

51649/352470

RENE STIERLI
Bau- und Immobilientreuhand
Salätschis 626, CH-7214 Grüsch

verkauft in der Region Unterengadin, in beliebtem Sommer- und Winter-Ferienort

etablierten Hotelbetrieb

mit grossem Kundenstamm.

Bestens geeignet als Familienbetrieb.

16 Gästezimmer, Restaurant, Saal, Dancing, Gartenrestaurant, grosszügige Wirtewohnung, 5 Personalzimmer usw.

Sehr guter, baulicher Zustand, da umfassend renoviert.

Verkaufspreis: Fr. 2 300 000.–

Wir senden Ihnen gerne unsere Verkaufsdokumentation und behandeln Ihre Anfrage mit äusserster Diskretion.

Telefon (081) 52 17 01

51827/244406

VENDIAMO zona Lugano-Nord

Hotel – Ristorante – Pianobar

15 camere (38 letti) tutte con TV, WC, doccia, telefono. Ristorante 50 posti – Grottino – grande posteggio adiacente, aperto tutto l'anno.
Prezzo: fr. 275 000.–
Solo seri interessati annunciarsi a cifra 51786 hotel und touristik revue, 3001 Berna.

51786/350532

Zürich

Zu **verpachten** per Ende 1993 in zentraler, jedoch ruhiger Lage

Hotel mit Restaurant
mittlerer Grösse

Bestens eingeführt, grosse Stammkundschaft. Ideal geeignet für ein im Hotelfach erfahrenes Direktionsehepaar.

Anfragen erbeten an Chiffre 51809 der hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

51809/352985

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - UEBERGABEN

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

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

Treuhand Schweizer Wirteverband
für Gastgewerbe + Hotellerie

Ich habe nur für eine wirkliche Fachzeitung Zeit.

touristik hotel + revue

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

MARCHÉ IMMOBILIER

A louer à Bôle NE

bar à café

avec alcool.
Terrasse, véranda.

Faire offre à Regimob SA
Ruelle W. Mayor 2
2001 Neuchâtel
Téléphone (038) 24 79 24

A 51847/42790

DIVERS

Valentinez
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

Associations interprofessionnelles

De la fourmilière de renseignements au club d'idées

Les membres des associations interprofessionnelles se battent pour défendre l'image de marque de la profession et améliorer leurs compétences personnelles. S'ils sont perfectionnistes dans leur travail au point de faire des heures supplémentaires pour parler de leurs problèmes, ils n'en aiment pas moins faire la fête.

Malgré une image plus fêtarde que sérieuse, les confréries continuent d'attirer des professionnels. Ces associations interprofessionnelles sont généralement bien structurées et organisent des rencontres mensuelles à l'échelon local et des assemblées générales d'envergure nationale, voire internationale.

Mais qu'est-ce qui les pousse à parler de leurs problèmes professionnels en dehors des heures de travail?

Mais tous ces perfectionnistes remontent leurs manches pour poursuivre le même objectif: améliorer leurs compétences professionnelles et défendre l'image de marque de leur profession. Radioscopie de cinq associations hôtelières. *VT*

«Objectif formation»

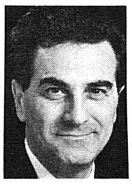
Giordano Montanini, directeur de la restauration du Noga-Hilton, président de l'Union suisse des maîtres d'hôtel*

«Les gens ont trop tendance à penser que nous ne sommes que de simples porteurs d'assiettes, s'exclame *Giordano Montanini.* En réalité les prestations sont plus larges: nous devons mener une équipe, mais aussi connaître toutes les prestations du service, du tranchage au flambage en passant par la connaissance des vins et des fromages...» Conclusion: ces professionnels mettent donc l'accent sur la formation. Les hôteliers genevois organisent fréquemment, en partenariat avec l'Union Helvetia, deux ou trois après-midi de cours qui portent sur le savoir-vivre, l'initiation à l'œnologie ou la connaissance des produits du terroir.

En outre, les maîtres d'hôtel souhaitent une reconnaissance européenne de leurs diplômes. Lors de leur première réunion à Francfort en octobre 1992, ils ont ébauché un système de formation européenne. Il s'agit d'une filière par alternance (en entreprise et à l'école). L'objectif étant de créer un certificat européen.

** Créée en 1959, 500 membres*

«Un club d'idées»



Claudio Guida, directeur-adjoint du Beau-Rivage, président de l'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels

Contrairement à toutes les autres, cette amicale n'a pas opté pour les réunions mensuelles. Les sous-directeurs d'hôtels préfèrent se réunir au niveau local deux fois par an avec un congrès national (qui s'est tenu à Genève du 6 au 8 novembre) ainsi qu'un congrès international qui se tiendra à Budapest à la mi-janiver 1993.

«Nous échangeons des idées, des expériences pour le bénéfice du client, affirme *Claudio Guida.* Et en connaissant les différences culturelles dans d'autres pays, nous pouvons en informer le client pour lui éviter des surprises désagréables à son arrivée.»

Ce club d'idées se penche aussi sur les problèmes de formation. Au banc des préoccupations: la relève, jugée hésitante. Les jeunes cadres bifurquent souvent de la voie hôtelière au bout d'une année ou deux. «Nous effectuons également des échanges de stagiaires pour leur permettre de connaître le fonctionnement interne de différents établissements», souligne le sous-directeur du Beau-Rivage.

«Pouvoir agir à d'autres niveaux»

Jacques Mayer, directeur du Beau-Rivage, porte-parole de la Société des hôteliers de Genève*

«Etre membre d'une association inter-professionnelle, c'est pouvoir agir, résume *Jacques Mayer.* Car les hôteliers doivent voir plus loin que la gestion quotidienne de leur établissement. C'est pourquoi à Genève les hôteliers ont pris position face aux Plans d'utilisation des sols (PUS), sur le problème de la rade ou encore sur le financement de l'OTG.»

Mais si les directeurs d'hôtel peinent cette année au cours des négociations collectives, ils se sont rendus compte que la vie n'était pas rose pour leurs concurrents français. «Lors d'une réunion inter-professionnelle, les hôteliers de la région frontalière à Genève nous ont appris que leur taux de remplissage ne dépassait pas 48%. Ce qui les inquiète beaucoup.»

Jacques Mayer est également membre de l'European Hotel Managers Association (une association qui regroupe 300 directeurs des plus grands hôtels européens). Vitesse de croisière: 3 voyages par an.

«Ces rencontres nous permettent de promouvoir l'éthique professionnelle et d'échanger des expériences», explique le directeur du Beau-Rivage. Plus concrètement, les professionnels de l'hôtellerie observent la Suède faire marche arrière dans le domaine des prestations sociales, car son taux de TVA de l'ordre de 25% pénalisait trop les entrepreneurs.

Lors d'une prochaine séance, ils pourraient même parler de l'évolution structurelle et financière de l'Office du tourisme de Genève.

** 115 membres.*

«La satisfaction du client»

Aldo Giacomello, chef concierge au Beau-Rivage, vice-président du Cercle des Clefs d'Or Suisse*

«En tant que concierges, nous sommes le «plus» qu'un hôtel haut-de-gamme peut apporter à sa clientèle. Par conséquent, nous sommes obsédés par la satisfaction du client», assure *Aldo Giacomello.* Répondre aux attentes du client ne signifie plus seulement commander un billet d'avion, mais l'éventail des demandes est large. Il peut aller jusqu'à dénicher un appartement pour le fils d'un client qui va s'installer dans la Cité du bout du lac. «Nous devons tisser un réseau de contacts pour satisfaire les besoins du client, commente le chef concierge du Beau-Rivage. Nous établissons des relations personnalisées, parce qu'ils ont besoin d'être écoutés.»

Les concierges sont donc des mines de renseignements sur les meilleures tables de la ville du bout du lac, les discothèques à la mode ou encore les excursions. Le bouche à oreille fonctionne bien pour réactualiser leurs connaissances lorsqu'un chef change de restaurant ou que des clients sont mal reçus dans un bar. Les concierges veillent à ce que «leurs» clients ne renouvellent pas une mauvaise expérience.

Mais on s'adresse aussi à eux dans le cadre de l'outgoing: pour trouver une chambre à Paris ou à New York, si possible à proximité de tels ou tels lieux. «Les clients sont de plus en plus mobiles, explique le concierge en chef du Beau-Rivage à Genève. Nous devons donc élargir nos connaissances. Ce genre d'Amicale au niveau international nous permet d'avoir un relais sur lequel on peut compter dans la plupart des grandes villes.»

** Créé en 1951, 280 membres*

«Echanger des tuyaux»

Liliane Fearn, gouvernante au Beau-Rivage, vice-présidente de l'Association suisse des gouvernantes générales des grands hôtels (4 et 5 étoiles)*

La dernière née des associations interprofessionnelles veut rompre l'isolement professionnel. «Il s'agit d'éviter le découragement face aux obstacles, surtout lorsqu'une collègue détient la clé du problème», explique *Liliane Fearn.*

Au cours de leurs réunions mensuelles, ces dames échangent des tuyaux sur les nouveaux produits d'entretien et les techniques nouvelles qu'elles ont testées. Tout comme elles commentent leur efficacité et la fiabilité des entreprises qui viennent effectuer des travaux à l'hôtel.

Car si la profession de gouvernante les fait travailler dans l'ombre, on s'adresse à elles au moindre défaut, de la tapisserie qui se décolle aux tâches sur la moquette en passant par les armoires qui ne tiennent pas le choc.

Exit donc le mobilier de mauvaise qualité ou les dépanneurs qui ne font qu'à moitié leur travail. «L'association exerce aussi une fonction de relais, commente la gouvernante du Beau-Rivage. Nous nous entraidons pour améliorer notre efficacité au sein de l'entreprise qui nous emploie.»

Et à défaut de manier l'ancestral plumeau, les gouvernantes manient la plume avec dextérité: elles publient leur propre revue «Housekeeping actualités».

** 125 membres*

Beau-Rivage Palace

Le respect de l'authentique

L'hôtel revue a fait état, dans son édition de la semaine dernière déjà, de l'importante phase de rénovation que le Beau-Rivage Palace à Lausanne a décidé de mettre en chantier. Quelques compléments méritent toutefois d'être apportés ici suite à la conférence de presse tenue il y a quelques jours.

Au-delà de sa politique de transparence, le Beau-Rivage Palace a également prévu un... trompe-l'oeil sur la façade sud de l'aile en réfection, cela afin de masquer au mieux le chantier. Par ailleurs, l'ensemble de l'opération – comprenant notamment un parking souterrain de 125 places et la transformation de 60% de l'effectif total des chambres – aura pour conséquence le non-réengagement d'une partie du personnel saisonnier de l'hôtel au début de la prochaine haute saison. Cet effectif reprendra sa place au printemps 1994. Néanmoins, même pendant la phase des rénovations – budgétisée à 25 millions dans sa globalité – près de 200 collaborateurs resteront en poste.

Respect de l'authenticité

En ce qui concerne la réfection des chambres, le concept de la réfection prévoit le strict respect des volumes réalisés au début de ce siècle, avec mise en valeur des travaux d'artisanat effectués à l'époque et maintien de l'ensemble des corniches et des moulures au plafond. L'ensemble de ces travaux se feront d'ailleurs en étroite collaboration avec le Service des monuments historiques. Le respect de l'authenticité, ça n'a pas de prix! *JCK*

Chaînes

Accor se recentre pour économiser

Après 25 ans d'expansion et de course aux parts de marchés, le groupe ACCOR entame une période de consolidation. Dans un climat économique morose et face à des résultats en baisse – le holding a réalisé pendant les premiers six mois 1992 un bénéfice de 137,2 millions de FF, contre 427,6 millions de FF pour la même période de l'année dernière – le géant hôtelier doit «serrer les boulons».

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Première étape: on mélange les métiers d'ACCOR et de Wagons-lits pour faire fonctionner des synergies. Naissent, en septembre dernier, quatre pôles interactifs, dirigés par quatre vice-présidents exécutifs: *Sven Boinet* en charge de Motel Six, des hôtels de loisir et de Formule 1; *Jean-Marc Simon* responsable des agences de voyages, des activités ferroviaires et de catering, des restaurants d'autoroute, de Lenôtre et des restaurants Courte Paille et Pizza del Arte; *John de Monceau* gère Eurest International et les tickets-restaurants; *Benjamin Cohen* dirige les hôtels Sofitel/Pullman et Mercure/Altea, EuropCar et les activités au Brésil et en Asie/Pacifique.

Synergies

Deuxième étape: une concertation active entre les différentes branches pour déterminer des synergies possibles et un ralentissement du développement pour augmenter la rentabilité des unités existantes.

Pas de dumping

Benjamin Cohen résume la situation actuelle. Il parle «d'un réajustement de la consommation» en matière d'hôtellerie auquel son groupe doit répondre par «un réajustement des dépenses». D'abord par des plans d'actions généraux qui vont des achats groupés (pour 5 tonnes de saumon achetés par an, l'économie se chiffre à 1 million de FF) à une politique de vente harmonisée (excluant tout dumping de prix pour un même produit hôtelier au sein du groupe ACCOR).

Actions ponctuelles

Ensuite par des actions ponctuelles; tous les secteurs sont invités à trouver des moyens pour réduire les coûts. En plus, une formation spécifique doit augmenter le «reflexe groupe» en sensibilisant les employés des différentes branches aux autres composantes du groupe. C'est ainsi que les agences de voyages Wagons- Lits seront amenées à louer EuropCar, plutôt qu'Avis. Pour donner «le bon exemple» en matière d'économie, la direction a décidé de geler pour l'année à venir tous les salaires au-dessus de 30 000 FF par mois.

Priorité à la rénovation

En ce qui concerne les investissements hôteliers, ACCOR va réduire ses activités et se limiter à une ou deux nouvelles unités par an, contre une vingtaine pendant les dernières années. Seules les «Formule 1» et la nouvelle chaîne, bon marché, «Etap Hôtel» continueront à se développer notamment en Allemagne, en Belgique, en Italie et aux Pays-Bas. Sans pour autant toucher au cash-flow qui se situe à environ 3 milliards de FF. Priorité est désormais donnée à l'amélioration de la qualité et à la rénovation d'anciennes unités.

Formule 1 en Suisse

Comme on le sait depuis quelques jours, Accor ouvrira l'an prochain en Suisse son premier hôtel bon marché Formule 1. D'ici l'an 2000, notre pays devrait accueillir vingt établissements de ce type.

Cet hôtel, qui sera construit à Bussigny près de Lausanne, offrira ses chambres au prix de 47 francs par nuit. Si la formule rencontre le succès escompté, des établissements seront alors ouverts à Genève, à Fribourg et à Saint-Légier (VD).

Présentant son projet, le co-fondateur du groupe, *Gérard Pélisson,* a déclaré: «Nous sommes les McDonald de l'industrie hôtellière.» Jusqu'à la fin de l'année dernière, 210 de ces établissements bon marché avaient été construits en Europe.

Le Formule 1 de Bussigny comptera 73 chambres entretenues par du personnel temporaire. Celles-ci pourront être occupées par trois personnes. Leur équipement se composera d'un lit français, d'un lit repliable et d'une TV couleur. Chaque étage dispose d'une douche et d'un WC. *MH/ats*

Bien que l'Europe reste le principal champ d'action du groupe (80% de son activité est liée au vieux continent), ACCOR veut quand même poursuivre ses efforts aux USA. Certes la filiale IBL (Motel Six) a perdu de l'argent cette année, «on l'a peut-être acheté trop cher» (avec les dettes l'acquisition a coûté 2,1 milliards de dollars), mais l'achat a permis de prendre la tête du marché de l'hôtellerie bon marché outre-Atlantique en augmentant le nombre d'établissements à 200 en deux ans. Pour l'année à venir le groupe compte acquérir entre 30 et 50 hôtels supplémentaires.

Au premier rang

Autre région à expansion modérée: l'Asie/Pacifique, où ACCOR a pris cette année une participation de 25% dans le capital de la société australienne Quality Pacific qui lui a confié la gestion de ses 29 hôtels. Ainsi, le groupe français s'est hissé au premier rang dans le secteur hôtelier du continent australien. D'autres occasions restent à saisir pour augmenter la présence d'ACCOR dans cette zone géographique, où le groupe compte actuellement une soixantaine d'établissements, soit plus de 10 000 chambres.

Longues négociations

Revenons en France où de longues négociations ont abouti, mi-novembre, à la fusion Ibis/Arcade. Pour la fin de l'année est attendue, par ailleurs, une décision sur les enseignes que porteront les 200 hôtels Mercure/Altea et les 130 établissements Sofitel/Pullman. □

Assemblée des présidents

La SSH pose des jalons pour l'avenir

Réunis la semaine dernière à Berne, les présidents des sections de la SSH ont été informés des objectifs prioritaires de l'association pour les trois années à venir. Parmi les sujets traités, il faut notamment citer la nette amélioration des finances, mais aussi les sombres perspectives qui se profilent dans le domaine des assurances sociales de l'hôtellerie. Le Comité exécutif a en outre lancé un ballon d'essai sous la forme d'une «heure facultative réservée aux questions». Enfin, invité pour l'occasion, le secrétaire d'Etat Franz Blankart a fait très forte impression lors de son intervention sur l'EEE...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Impressionnant, l'exposé sur l'EEE présenté l'autre jour à Berne par le Secrétaire d'Etat *Franz Blankart* aux présidents de sections de la SSH réunis pour leur assemblée ordinaire. Tellement impressionnant même qu'on en vient à se demander s'il n'a pas, à lui tout seul, contribué au oui massif (150 voix contre 21) qu'avaient tenu à exprimer les présidents de sections lors d'une ultime prise de position officielle à l'égard de l'EEE avant la votation du week-end dernier.

Avant ce vote de principe, Franz Blankart avait en effet lancé une énergique mise en garde. Point par point, il s'est attaché à mettre en évidence les dangers pour la Suisse et pour son hôtellerie à s'engager sur une voie solitaire en Europe.

Renforcer la présence des hôteliers

L'assemblée officielle avait débuté par les compte-rendus du président *Alberto Amstutz,* de la Commission de gestion, du comité exécutif et du directeur.

Après avoir salué la décision prise la semaine dernière par le Conseil national d'appuyer une solution de compromis en faveur d'un meilleur financement de l'ONST, Alberto Amstutz a une fois de plus insisté sur la nécessité pour l'hôtellerie de prises de positions plus nettes et plus courageuses. Une présence renforcée des milieux hôteliers à tous les niveaux politiques devrait, selon lui, également être menée à bien. «Il est absolument nécessaire de continuer à travailler notre lobbying», a expliqué le président.

Le président a aussi relevé à l'intention des membres SSH que des variantes sont actuellement élaborées concernant le nouveau concept des cotisations pour le futur. Le but final est d'obtenir un résultat financier neutre. Une votation à ce sujet devrait avoir lieu lors de l'assemblée des délégués de 1993.

Le règlement des indemnités a aussi été brièvement abordé. Le Comité exécutif et la délégation des finances ont demandé de modifier pour 1992, avec effet rétroactif, le montant de l'indemnité pour frais de déplacement qui correspond à l'achat d'un abonnement demi-tarif, soit 125 francs.

Lors de la présentation du programme pour 1993 et des objectifs jusqu'en 1995, le directeur *Heinz Probst* a relevé quelques points importants. Au niveau des finances, l'objectif prioritaire est bien évidemment de parvenir à des comptes équilibrés et à constituer des réserves pour l'association. La SSH, qui retire la plus grande partie de ses recettes de ses activités et de ses prestations, renforcera encore cette politique. De nombreux projets sont en cours pour engendrer de nouvelles recettes (coopérations, sponsoring, joint-venture, consulting, mandats de management), tant en Suisse qu'à l'étranger.

Ainsi par exemple, le projet de création d'un «Club VIP» est en cours d'étude. «Il s'agit en réalité de trouver et de réunir une centaine de personnalités suisses et étrangères (en dehors du milieu hôtelier), des «sympathisants» en quelque sorte, issus de tous les milieux économiques et politiques notamment, qui s'engageraient pour relever l'image de marque de l'hôtellerie suisse», a expliqué *Werner Friedrich,* vice-directeur.

Le programme 1993 prévoit également l'analyse des conséquences, pour l'hôtellerie, des résultats de la votation du 6 décembre et l'adoption des mesures qui s'imposent.

Redressement des finances

Au chapitre des finances, la Commission de gestion a relevé avec satisfaction une amélioration de la situation. Les charges sont désormais maîtrisées et le budget 1992 devrait être respecté. La barre a pu être redressée notamment grâce à de sévères mesures d'économie et au plafonnement des effectifs.

Chargé de présenter le budget 1993 en remplacement de *Urs Hitz, Xavier Stocker,* membre du comité exécutif, a expliqué que celui-ci vise à préparer un résultat des comptes équilibré et réaliste. Le budget 1993 prévoit un excédent de recettes de 349 500 francs avec un montant de recettes de 28 millions de francs et de dépenses de 27,5 millions. Sont inclus dans ce chiffre 550 000 francs pour les amortissements et 61 000 francs pour le fonds de réserve. Le cash-flow budgétisé est donc de 960 500 francs, ce qui représente un objectif ambitieux pour une organisation à but non lucratif, estime la commission de gestion.

Assurances sociales: aïe!

Les sombres perspectives des assurances sociales dans l'hôtellerie suisse ont également largement été évoquées par *André Cholet,* président de l'Hotela (qui regroupe l'ensemble des assurances sociales de la SSH). M. Cholet s'est notamment dit préoccupé par l'accroissement de l'interventionnisme exercé par l'état au niveau des caisses sociales qui rend les tâches de l'Hotela de plus en plus difficiles.

«En Suisse, la situation de l'assurance maladie est dans une situation de confusion totale. Au train où vont les choses, on peut se demander si les caisses vont subsister. A long terme, le risque est bien réel d'aboutir à une caisse unique, un jouet aux mains de la Confédération et des politiciens», a expliqué M. Cholet. Il faut savoir en effet que la caisse maladie de la SSH, conformément à la récente introduction de la «compensation du risque à l'échelon national» pour assurer la solidarité nationale des caisses maladie, se trouve contrainte de verser au fonds de compensation des caisses maladies suisses la somme de 10 millions de francs, à partir du 1er janvier 1993 déjà. «Ainsi sont enterrées 30 années de solidarité au sein de la branche hôtelière», a dit M. Cholet. Conséquence: l'augmentation probable des primes de 50% en moyenne.

M. Cholet note en revanche que la situation au niveau de l'assurance accidents et allocations familiales se présente sous de meilleures auspices, grâce notamment à l'introduction le 1er janvier 1993 du principe du traitement égalitaire en matière d'accidents non professionels. La prime unique de l'assurance accident sera donc fixée pour 1993 à 1,76%. □

Dates à retenir

Trois dates importantes peuvent d'ores et déjà être retenues par les membres de la SSH pour l'année prochaine. Le 23 mars 1993 aura lieu à Zurich l'assemblée des présidents. L'assemblée des délégués se tiendra les 14 et 15 juin à Crans-Montana. Quant à l'assemblée d'automne des présidents, au cours de laquelle la section genevoise fêtera son centième anniversaire, elle aura lieu le 13 décembre. A Genève, évidemment. *JPF*

Le jeu des questions-réponses

Le comité exécutif de la SSH a profité de sa dernière assemblée ordinaire des présidents pour lancer un ballon d'essai. Il s'est en effet, une heure durant, plié à l'exercice périlleux des questions facultatives posées par l'assistance.

On aura ainsi appris que la nouvelle mouture du «Guide des hôtels» (en quadrichromie et en format A5) sera probablement soumis à l'approbation des membres lors de la prochaine assemblée des délégués. *Alberto Amstutz* a de son côté estimé que le nouveau guide devrait être intégré dans un concept promotionnel national.

«Quelle est la marge de manœvre des sections lorsqu'elles observent dans leurs rangs des pratiques de dumping abusives», a demandé un participant. *Hans Geiger,* président de la Commission de classification, a répondu que d'éventuelles mesures de représailles étaient d'abord du ressort des sections elles-mêmes, ensuite seulement de la SSH.

Interpellé à propos de l'abandon du projet Swissline, Alberto Amstutz, tout en regrettant que des systèmes non compatibles aient été développés un peu partout, a expliqué que la SSH suit de très près les développements dans ce domaine. Il estime que la mise en place des moyens de communication est d'abord une tâche qui revient à l'Etat et que d'autres tâches sont actuellement prioritaires, la TVA par exemple.

Ont été abordés également au cours de la discussion les problèmes liés aux négociations avec les institutions de cartes de crédit (American Express notamment). Les accords conclus, qui présentent l'avantage d'offrir des taux de commission réduits aux hôtels, n'ont semble-t-il pas rencontré la solidarité de tous les membres. Les organisations de cartes de crédit concernées (American Express dans le cas présent) exigent de la part des groupes hôteliers, avec raison semble-t-il, l'assurance que les conditions fixées seront respectées. La situation pourrait se débloquer si tous les membres acceptaient unanimement les cartes de crédit American Express, Visa et Eurocard, a expliqué *Werner Friedrich.* Concernant la carte de téléphone lancée par Visa et qui pose problème à de nombreux hôteliers, Werner Friedrich a expliqué que des discussions sont actuellement en cours pour qu'une solution soit rapidement trouvée.

Signalons enfin qu'étant donné le succès rencontré par cette heure des questions facultatives, l'expérience sera à l'avenir reconduite de manière régulière lors des prochaines assemblées des présidents. *JPF*

Forum à Crans-Montana

Vingt mille femmes...

Malgré une identification totale avec la vocation d'accueil et de service de l'hôtellerie et de la restauration, la femme n'a de loin pas toujours le beau rôle dans ce secteur qui, par ailleurs, est aujourd'hui régi par les lois de l'économie. Or, au sein des quelque 27 000 établissements publics recensés en Suisse, plus de 20 000 femmes occupent un poste à responsabilités...

JOSÉ SEYDOUX

Une trentaine d'entre elles – seulement, pourrait-on ajouter! – ont participé au récent Forum romand organisé, pour la deuxième fois, par la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) à Crans-Montana. Cette rencontre, de par la qualité des intervenant(e)s et l'actualité des thèmes abordés, n'en a pas moins été couronnée de succès; elle sera reconduite l'an prochain, du 21 au 26 novembre 1993.

Des sujets sensibles

La définition des responsabilités s'avère naturellement la même quel que soit le sexe de la personne qui les assume. Cependant, la femme engagée dans l'hôtellerie et la restauration «hérite» bien souvent de tâches et de préoccupations qui, non seulement l'empêchent d'occuper le devant de la scène – ainsi offert à son conjoint! – mais exigent d'elle beaucoup d'énergie, de sensiblilité et de doigté. On en a eu la preuve à Crans-Montana où les participantes, venues principalement des cantons de Vaud, du Valais et du Jura, ont abordé des problèmes aussi divers et spécifiques que la gestion du temps, l'accueil des personnes âgées, la drogue, l'engagement des femmes dans la vie active et la communication.

«Libérées de leurs obligations quotidiennes, les hôtelières et restauratrices présentes ont eu surtout la possibilité, durant presque une semaine, de parler ouvertement de leurs expériences personnelles, d'exprimer tout haut leurs doutes, leurs craintes, leurs espoirs», relève M. *Pierre Stämpfli,* responsable romand du service de formation professionnelle de la FSCRH. Le forum qui leur est réservé sur le Haut-Plateau doit ainsi contribuer à donner aux cadres féminins la confiance qui peut leur manquer parfois pour se réaliser pleinement dans leur vie professionnelle. L'âme d'un hôtel ou d'un restaurant mérite bien, une fois l'an, une telle sollicitude. □

Témoignages

Entre autres sujets abordés lors du Forum romand de Crans-Montana, les participantes ont traité des dépendances quotidiennes, du chocolat aux drogues, en passant par le café et l'alcool. Quel type de relation entretenir avec ces produits? Quels chemins mènent de la consommation bénigne à la dépendance? Ces questions ont fait l'objet d'une approche pratique et interactive. Des conseils pour savoir refuser dans des établissements publics les verres de trop ont notamment été dispensés à cette occasion... MM. *Yves Lanini,* sous-directeur du Levant, et *Michel Graf,* de l'Institut suisse de prévention de l'alcoolisme et autres toxicomanies, se sont exprimés sur le sujet. Le témoignage d'une Lausannoise, membre des Alcooliques anonymes, a encore été apporté. Cette femme a exposé sa descente, ses comas, sa prise de conscience et les étapes de guérison; son histoire a fortement ému les femmes présentes à ce forum. *JS*

Vingt mille femmes occupent des postes à responsabilité dans l'hôtellerie et la restauration en Suisse. *Photo htr*

Genève

Un pas de plus vers les 6 millions

Un million de plus pour l'Office du Tourisme de Genève (OTG). Le secteur public délie les cordons de sa bourse pour soutenir la promotion touristique genevoise. Le Conseil municipal de la Ville du bout du lac a tenu ses promesses en votant la semaine dernière un crédit d'un million de francs.

Mais si tous les partis ont reconnu l'intérêt de renforcer la promotion touristique, les communistes genevois ont tiré la sonnette d'alarme: ils souhaitent une rapide réorganisation interne de l'OTG, afin que cet argent frais ne soit pas englouti par une structure trop lourde.

L'objectif de 6 millions de francs pour assurer la promotion touristique genevoise sera sans doute atteint. Les hôteliers ont même décidé d'accroître leur participation au financement de l'Office du Tourisme. Ils verseront 250 000 francs en plus de leur cotisation habituelle de trois millions. *V. T.*

Davos

Quatre hôtels collaborent

Le ralentissement des affaires donne des idées aux hôteliers. A Davos, par exemple, où quatre hôtels, le Montana, le Face, le Derby et le Seehof ont décidé de réunir leurs forces, afin de présenter à leurs clients une offre plus étendue en matière de restauration et d'animations. La concurrence est en partie laissée de côté pour faire place à la collaboration. Ainsi, le client peut prendre son repas du soir dans l'un des quatre hôtels de son choix.

Les quatre établissements proposent en outre un programme d'animation qui comprend plus de 20 activités.

Le vacancier peut donc toujours compter sur un accueil personnalisé, mais, grâce à la collaboration des hôtels, son choix d'animations est plus varié. *sp/PM*

IMP Holding

De Lausanne à Montréal

Le groupe lausannois IMP Holding, spécialisé dans l'animation, les loisirs, la restauration, l'hôtellerie et l'alimentation depuis 1989 vient d'ouvrir à Montréal son premier Sherlock's, un complexe «resto-bar-billard». La société annonce que c'est là le début d'un large programme d'investissements en Amérique du Nord.

Situé sur l'une des artères les plus fréquentées de Montréal, le Sherlock's, qui peut accueillir plus de 1000 convives, représente un investissement de quelque cinq millions de dollars, financé à 100% par IMP Holding, un groupe lausannois dirigé par *Steeve Grangier* et qui regroupe plusieurs sociétés. Citons Hotex Management (gestion et administration d'activités hôtelières et de restauration), Hofima (acquisition de nouvelles parts de marché pour développer l'implantation du concept Sherlock's) et Oscar Production (fabrication et vente de plats pré-cuisinés surgelés).

A ce jour, IMP Holding gère 30 établissements publics en Suisse romande et alémanique. Le groupe annonce un chiffre d'affaires consolidé de 21,7 millions en 1991 (13,4 millions en 1990), soit une progression de 61,5%. Le groupe estime en outre que le chiffre d'affaires de l'exercice en cours devrait se monter à environ 33 millions de francs. IMP Holding, qui envisage une future introduction en bourse, estime que l'année 1993 sera une période de consolidation, le groupe ayant consenti d'importants investissements en 1992.

Dirigé par le Suisse *Robin Bernard,* l'établissement ouvert à Montréal a permis la création de 125 emplois. Il devrait dégager la première année un chiffre d'affaires de l'ordre de 10 millions de dollars. *JPF/sp*

ACVH

A propos de la CCNT...

Nous publions ci-après, dans son intégralité, une lettre envoyée en date du 30 octobre déjà par le président de l'Association vaudoise des hôteliers à tous les présidents des sections ACVH, aux présidents des autres sections romandes ainsi qu'au directeur et au président central de la SSH, à propos de la nouvelle CCNT qui provoque, on le sait, de fortes discussions dans certains milieux.

«Les différents articles de presse parus sur le sujet susmentionné ainsi que les appels téléphoniques et lettres adressés à notre secrétariat me conduisent à vous apporter quelques précisions et informations. Je vous remercie par avance de bien vouloir immédiatement les communiquer à l'ensemble des membres de vos sections.

A la suite de certaines déclarations dont celle de pouvoir suspendre l'application de la nouvelle CCNT, il convenait, afin d'éviter toute démarche illusoire ou fausse attitude, de s'en référer à un avis de droit.

En l'occurence, notre juriste SSH, Me *Christian Hodler,* est catégorique en la matière: par leurs votes démocratiques respectifs du 23 mars dernier, les assemblées des délégués de la Société suisse des hôteliers et de la Fédération suisse des cafetiers ont accepté la nouvelle CCNT (1992–1996) avec force d'application dès le 1er juillet 1992 pour l'ensemble de leurs membres.

Cette décision est, juridiquement parlant et pour la période de quatre ans, irrévocable et ne peut pas être remise en question ni être mise au bénéfice d'un effet suspensif.

D'autre part, le Conseil fédéral doit se prononcer prochainement sur la demande qu'il a reçue de la part de l'OFIAMT, à savoir celle de donner force obligatoire d'application de la CCNT sur l'ensemble du territoire suisse et à toute personne pratiquant nos métiers. *Bien* que le juriste ne veuille pas présumer de la réponse, il estime cependant trés peu probable que le Conseil fédéral n'approuve pas la demande de l'OFIAMT, en d'autres termes désavoue le vote de nos deux associations faîtières (SSH et FSCRH).

L'on peut effectivement admettre que notre nouvelle CCNT représente pour bon nombre d'entreprises un poids économique trop lourd dans cette période de conjoncture très difficile. Bien que l'on ne puisse juridiquement remettre en question des acquis, il serait toutefois bon d'avoir pour objectif de les geler lors des discussions qui conduiront à la future CCNT.»

Jacques Dallinges
Président de l'Association vaudoise des hôteliers

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*

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. *pd*

Zürcher Hotelier-Verein

Reservationsanlage und japanische Fahnen

Zwei bedeutende Finanzgeschäfte bildeten die Haupttraktanden der ausserordentlichen GV des Zürcher Hotelier-Vereins: der Kauf einer neuen Reservationsanlage sowie die Beteiligung des ZHV an der kommenden Sommer zur Durchführung gelangenden Aktion «Promenale 1993 – Japan in Zürich». Die zulasten des Propagandafonds gehenden Rahmenkredite von insgesamt 617 000 Franken wurden gutgeheissen.

55 Mitglieder konnte ZHV-Präsident *Donat Ludwig* im Hotel Carlton-Elite begrüssen. Er unterstrich die Bedeutung der Versammlung mit dem Hinweis, dass man noch nie über einen Kredit in dieser Höhe zu befinden gehabt habe. Man sei froh, auf einen (in besseren Zeiten) geäufneten Propagandafonds von rund 750 000 Franken zurückgreifen zu können, um in der heute harten Zeit PR-mässig aktiv zu werden.

Erneuerung der Reservationsanlage

Drei Reservationsanlagen des ZHV, eine im Hauptbahnhof, zwei am Flughafen (Terminal A und B), helfen dem ohne feste Zimmerreservation ankommenden Gast bei der Suche nach einer geeigneten Unterkunft. Die Anfang der siebziger Jahre durch die Firma Sintro/Schaerz (Interlaken) erstellten Anlagen haben sich bewährt, entsprechen dem Standard der modernen Kommunikationstechnik jedoch nicht mehr.

Eine unter der Leitung von *Jean-Philippe Jaussi* stehende ZHV-Kommission Informatik erarbeitete ein Anforderungsprofil für die zukünftigen Anlagen: Sie müssen bedienerfreundlich, übersichtlich, durch ihre äussere Erscheinung blickfangend und von solider Hardware sein. Nach eingehender Prüfung bestehender Anlagen und eingeholter Offerten entschied sich die Kommission für die Lösung der KMS Elektronik und Handels AG (Interlaken), eine Tochter der Gebrüder Schaerz.

180 Hotelfelder finden auf der neuen Tafel Platz, 130 werden ZHV-Mitglieder sein. Kann der Gast den Standort seines gewählten Hotels wie bisher auf einem Stadt- und Regionalplan ersehen, so kann er neu ab Bildschirm zusätzliche Hotelinformationen abrufen. Neu ist auch ein Bestätigungsausdruck, den der Gast nach seinem Anruf erhält. Die Telefontaxen gehen wie bisher zulasten des Betriebes und können somit statistisch ausgewertet werden. Eine PC-Vernetzung von Hotel zu Hotel oder zu speziellen Interessenten wie Verkehrsverein oder Taxizentrale ist möglich, ausserdem kann jeder Betrieb seine Front-Office-Software an die Anlage anbinden.

Die Kosten der Anlage belaufen sich auf rund 645 000 Franken. Davon gehen 108 000 Franken zulasten der 108 aufgeführten Hotels, die restlichen 537 000 Franken zulasten des ZHV-Propagandafonds. Der Unterhalt der Anlagen wird mit 750 Franken pro Betrieb und Jahr veranschlagt; ein durch *Hans Peter Dürr* (Hotel International) vorgebrachter, verursachergerechter Abrechnungsmodus wird geprüft.

PR-Aktionen 1993

Im Rahmen der «Promenale 1993 – Japan in Zürich» soll während der kommenden Sommermonate ein koordinierter positiver Werbeauftritt der Stadt durchgeführt werden. Das Projekt, unterstützt von der Präsidialabteilung sowie verschiedenen City-Vereinigungen, wurde von der FAW Atelier am Wasser AG konzipiert. Vorgesehen ist unter anderem ein über die Bahnhofstrasse gespanntes Flaggendach, zusammengesetzt aus sämtlichen japanischen Kommunalfahnen, sowie das Aufstellen von Riesen-Origami. Trägerschaft dieser «Activity» ist die Vereinigung Zürcher Bahnhofstrasse.

Im ZHV, dessen Mitglieder das angeschlagene Image der Limmatstadt deutlich spüren, nahm man die Beteiligung an einer Japan-bezogenen PR-Aktion vor der eigenen Haustüre auf; 80 000 Franken wurden für die Erstellung eines «Promenale»-Stadtplanes bewilligt. Im ZHV hoffte man, noch während der GV vom gleichzeitig tagenden Stadtrat zu erfahren, ob er die für einzelne «Promenale»-Aktivitäten erforderlichen Bewilligungen erteilen werde. Kurz vor Schluss ihrer Tagung und nach Rückfrage im Stadthaus mussten die Zürcher Hoteliers dann zur Kenntnis nehmen, dass die Politiker das Traktandum «Promenale» einmal mehr vertagt hatten. Sie scheinen noch immer nicht zur Kenntnis genommen zu haben, dass Touristen nicht nur Hotel- und andere Kassen, sondern indirekt auch den Geldsäckel der Stadt äufnen.

Marianne Ming-Hellmann

Schweizer Hotelier-Verein

Wichtige Tagung der Verbandsspitze in Bern

Am Vortag der Präsidentenversammlung, am Montag, dem 30. November 1992, fanden in Bern auch wichtige Sitzungen der SHV-Verbandsleitung und der erweiterten Verbandsleitung statt.

Die Verbandsleitung ergänzte die Kommission Hotelklassifikation und Hotelführer: An Stelle der wegen Amtsdauerbeschränkung zurücktretenden Paul Heeb (Davos) und *Marcel Zuffrey* (Martigny) wählte sie neu: *Riet Frey* (Davos) und *Otto Kuonen* (Martigny) für die Amtsdauer 1993 bis 1995.

Mit Genugtuung stellte die SHV-Spitze fest, dass nun alle Grundlagen für professionelles Verbandsmanagement, schriftlich vorhanden sind: Organisationshandbuch, Führungshandbuch, Geschäftsordnung für Verbandsleitung, Geschäftsprüfungskommission, Geschäftsleitung, Verbandsdirektor, Hauptsitz, Stellenbeschreibungen für das leitende Kader und für alle anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Hauptsitz.

Die politischen Geschäfte bildeten indes das Schwergewicht der Verbandsleitungssitzung: Die Allgemeinverbindlichkeitserklärung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages und die Lehrlingsvereinbarung, die Ausländerpolitik im Hinblick auf den Personenverkehr im Europäischen Wirtschaftsraum, die teilweise chaotisch anmutenden Zustände im Sozialversicherungsbereich der Bundesverwaltung (insbesondere Krankenkassen), die Europapolitik und deren Auswirkungen auf Tourismus und Hotellerie und die Beziehungen des Schweizer Hotelier-Vereins zu internationalen Organisationen wie der Association internationale de l'hôtellerie oder der Hotrec.

Führungsinstrumente

Jährlich zwei- oder dreimal erweitert die Verbandsleitung den Kreis der Teilnehmer um die Präsidenten der Kommissionen und Arbeitsgruppen SHV, die Präsidenten und Direktoren aller Verbandsbetriebe SHV, den Präsidenten der Vereinigung diplomierter Hoteliers/Restaurateure SHV (VDH), einen Vertreter der Vereinigung Schweizerischer Bahnhofwirte sowie die Geschäftsleitung des Hauptsitzes SHV.

Zweck und Ziel dieser erweiterten Verbandsleitungssitzung sind vor allem die gegenseitige Information und Koordination, dann aber auch die Meinungsbildung zu allgemeinen Fragen des Verbandes. Zudem wird an jeder Sitzung ein Schwergewichtsthema behandelt – an der letzten Sitzung handelte es sich um Zweck und Ziel von Führungsinstrumenten.

Weiter präsentierte die Verbandsleitung eine neue Geschäftsordnung für Kommissionen und Arbeitsgruppen. Hier ist besonders die Neustrukturierung der Kommissionstätigkeit im Bereich Berufsbildung zu erwähnen: Eine neu geschaffene Kommission Koordination Berufsbildungspolitik wird vom Verbandspräsidenten präsidiert und umfasst die Präsidenten aller Verbandsschulen und der Kommission Berufsbildung. Die bisherige Kommission Berufsbildung (Präsident: *Samuel Reusser*, Basel-Mulhouse) bleibt bestehen und konzentriert sich auf die vom Hauptsitz SHV abgedeckten Aus- und Weiterbildungsbereiche. Ebenso unverändert bleiben die Subkommissionen Hotelfachschulen (Präsident: *Rolf Tanner,* Môtier) und Weiterbildung (Präsident: *Raeto Steiger,* Davos). Neu geschaffen wurden zudem eine Kommission Ausbildung im Ausland unter dem Präsidium von *Arnold W. Graf* (Schaffhausen) und eine Subkommission Formation professionnelle en Suisse romande.

Fernöstliche Kochkunst

Der Abend war dann ganz dem gemütlichen Beisammensein gewidmet. Im japanischen Erlebnisrestaurant Taishi begegneten sich Köche und Gäste am gleichen Tisch. Den absoluten Höhepunkt bildete aber ein Besuch des Samichlaus, der mit träfen Sprüchen die letzten paar Monate Revue passieren liess und den Anwesenden im wahrsten Sinne des Wortes einen Spiegel vorhielt, derweil der Schmutzli aus seinem prallgefüllten Sack teils sinnige, teils tiefsinnige oder sogar auch hintersinnige Geschenke zum Vorschein brachte. Der Heiterkeitserfolg für diesen Samichlaus war gewaltig. Schade nur, dass ausgerechnet während dieser Zeit Verbandspräsident Alberto Amstutz kurz abwesend war. *Claus Widmer*

Erfa I

Lichtblicke sind deutlich erkennbar

Die trotz ihrer bald 50 Jahre immer noch vitale und sehr aktive Erfahrungs-Austauschgruppe (Erfa I) des SHV hat einen neuen Obmann. An der Herbstsitzung in Chur übergab Walther Hegglin (Zug) das Zepter an Emil Pfister (Chur), der bereits von 1977 bis 1983 an der Spitze dieser Vereinigung von Besitzern oder Pächtern typischer Stadthotels stand.

Im Jahre 1944 auf Initiative von *Hans Schellenberg* (Winterthur) aus der Taufe gehoben, hat die Erfa I über Jahrzehnte hinweg ihre Zielsetzungen mit Beharrlichkeit verfolgt und durch Erfahrungsaustausch die Produktivität und Wirtschaftlichkeit von Stadthotels gefördert. Viele Betriebsinhaber oder Pächter von in ihrer Art typischen Stadthotels haben von einem stets in aller Offenheit praktizierten Erfahrungsaustausch der Mitglieder profitiert – und das ist bis heute so geblieben. Obwohl sich inzwischen das wirtschaftliche, soziale und ökologische Umfeld markant geändert hat, sind viele Probleme, mit denen sich die Stadthotellerie» heute konfrontiert sieht, gleichgeblieben.

Zahlen analysieren

Gerade in Zeiten einer angespannten Wirtschaftslage gilt es, die Betriebszahlen kritisch zu analysieren und mit fundiertem Detailwissen zu reagieren. Ein offener Erfahrungsaustausch bezüglich Rationalisierungsmöglichkeiten, Angebotspolitik und neuer Konsumkultur kann in erheblichem Masse zur Ausarbeitung und Realisierung von qualitativen und quantitativen Betriebszielen beitragen.

Aktiver werden

In seiner Antrittsrede skizzierte *Emil Pfister,* der das Amt des Erfa-Obmanns nicht gesucht hat, aber als Hotelier von altem Schrot und Korn auch nicht ablehnen wollte, einige Aspekte, wie die Erfa I noch aktiver werden könnte. So zum Beispiel durch Tageskonferenzen zur Behandlung brennender Fragen, Vorschlägen zur Verbesserung der innerbetrieblichen Logistik, Bildung von Arbeitsgruppen nach Sparten und der generellen Ausarbeitung und Formulierung eines neuen Leitbilds, das den neusten Entwicklungen und Erkenntnissen Rechnung trägt. Dabei sei die Mitarbeit aller gefordert, «denn ein Obmann kann nicht alles wissen; seine Stärke muss darin liegen, jene zu Wort kommen zu lassen, die etwas wissen».

Lichtblicke

Auch in einer wirtschaftlich düsteren Grosswetterlage seien für die Stadthotellerie Lichtblicke erkennbar. So sei die heutige rezessive Zeit günstig, um Investitionen zu tätigen, «denn die Bauwirtschaft ist zum grossen Teil nicht ausgelastet, und die Baukosten sind gesunken». Auch in den sich geänderten Verhältnissen auf dem Arbeitsmarkt («man muss sich plötzlich wieder bewerben») sieht der neue Erfa-Obmann eine Chance für die Hotellerie. «Viele Menschen arbeiten wieder gerne – nicht weil sie müssen, sondern weil sie wollen.» *FS*

Walther Hegglin (links) übergab anlässlich der Erfa-Tagung in Chur die Würde und Bürde des Obmanns dieser Vereinigung typischer Stadthotels an Emil Pfister.
(Foto: Franz Spanny)

REKLAME

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie
ADIA HOTEL
Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen
ADIA HOTEL, ADIA Interim AG,
Ecke Badenerstr./Langstr. 11 · 8026 Zürich · 01/242 22 11

CARROUSEL

«Eine treue Seele und ein guter Freund ist er schon», meinte vor wenigen Tagen ein Arbeitskollege von **Edi Dietrich.** Und da bleibt eigentlich nicht mehr viel anzufügen. Denn wer 30 Jahre der gleichen Firma treu bleibt, neigt dazu, eine sogenannte «Vaterfunktion» zu übernehmen, was bei Edi Dietrich zweifellos der Fall ist. Als Imholz-Mann der ersten Stunden ist er in der Schweizer Reiseszene der «Agentenvater» schlechthin – seine Auftritte an den Workshops haben beinahe legendären Charakter... Schon in wenigen Wochen wird Edi sein 30-Jahr-Dienstjubiläum im grösseren, vertrauten Kreise feiern können.

★

An der Generalversammlung von Best Western Swiss Hotels, welcher vor allem Geschäftsführer **Peter Hürlimann** seinen Stempel aufdrückte, gab es zwei langjährige Vorstandsmitglieder zu verabschieden. Finanzchef **Giovanni Dietisch,** Lugano und **Urs Mathis,** Glärnischhof, Zürich, der sich in jüngster Zeit besonders für mehr ökologisches Handeln in der Hotellerie eingesetzt hat, machten neuen Kräften Platz. Das Tessin vertritt nun im Vorstand **Giovanni Gazzola,** Hotel Origlio, Origlio und aus Zürich nimmt **Felix Huber,** Hotel Engematthof, Einsitz.

★

Christian Walther, Hotelier in Pontresina und Präsident des Verkehrsvereins Oberengadin, hat Grund zur Freude. Am kürzlich in Venedig abgehaltenen Kongress der Relais-Château-Hotels wurde das von ihm und seiner Frau **Barbara** geführte Hotel Walther in Pontresina als 27. Schweizer Betrieb in den Kreis dieser Vereinigung von Hotels, «das jedes für sich typisch ist», aufgenommen.

★

Un nouveau visage à l'Office du tourisme de Lausanne: **Nicole Seira** a en effet pris la responsabilité des relations publiques, des éditions et des contacts avec la presse. Présentée il y a quelques jours à la presse, Nicole Seira se vouait au départ à une vie professionnelle en pharmacie, mais elle a sans doute aiguisé son goût des contacts en voyageant aux Etats-Unis. A son retour, elle a d'ailleurs déjà œuvré pour l'Office du tourisme de Lausanne en tant qu'hôtesse-guide. Par la suite, elle a obtenu le brevet fédéral d'assistante en relations publiques alors qu'elle travaillait pour le Centre dramatique de Lausanne. Elle s'est encore perfectionnée à Pro Senectute Vaud, avant de retrouver la branche touristique.

CIGA/Fortsetzung

Restrukturierung 2. Akt

Vor einer Woche wurde bekannt, dass die italienische Luxus-Hotelkette CIGA einige ihrer Häuser abstossen möchte, um ihren Schuldenberg von rund einer Milliarde Franken (!) zu restrukturieren (siehe htr vom 3. Dezember 1992). Inzwischen hat sich die Geschichte fortgesetzt, weil CIGA keine Käufer fand.

Seit dieser Woche ist nun von einem «weissen Ritter» die Rede, einem italienischen Finanzmagnaten, der sich am Aktienkapital der CIGA substantiell beteiligen soll. CIGA hatte, so befindet die «Financial Times» vom 3. Dezember, grosses Pech, weil sie ausgerechnet dann ihre «alten Luxuskästen» teuer renovieren liess, als die Nachfrage nach der Fünfstern-Hotelklasse aufgrund der Konjunkturlage zusammenzufallen begann.

CIGAs Image ist offenbar (an der Börse) stark angeschlagen, und *Aga Khan,* der über seine Holding Fimpar CIGA-Besitzer ist, muss sich Sorgen machen. Immerhin konnte die in Sardinien beheimatete Meridiana-Airline, ebenfalls im Besitz von Aga Khan, 1992 mit einem leichten Gewinn abschliessen. Das Meridiana-Spanien-Abenteuer jedoch geriet zum Debakel.

Aga Khan kam 1985 zu CIGA. Seither wurde die Internationalisation der italienischen Kette betrieben, und bis 1991 rund 460 Millionen Franken Investitionen hineingepumpt. Mit dem Golfkrieg und der Rezession begannen die Probleme, gehören doch CIGA-Hotels zu den teuersten der Welt. Und zu guter Letzt brachte die Lira-Abwertung vom letzten Herbst der in Lira bilanzierenden Hotelgruppe ein Zusatz-Schuldenpaket von schätzungsweise 50 Millionen Franken, da viel Fremdkapital in Nicht-Lira-Währungen aussteht. Mit der Schweiz ist die CIGA unter anderem durch den Umstand verbunden, dass *Reto Wittwer,* vormals Swissôtel, als Schweizer die Geschäfte führt. *pd/APK*

Hoteliers als Parlamentarier

Politskandal in Zürich

Zur Überraschung der eigenen Fraktion hat Hotelier und SVP-Parlamentarier Werner Stoller am Montag seinen Sitz im Zürcher Kantonsrat zur Verfügung gestellt. Stoller war wegen einer Fichenangelegenheit in der Kantonalen Erziehungsdirektion in die Schlagzeilen geraten.

Als vergangene Woche bekannt wurde, dass der Zürcher SVP-Kantonsrat und Hotelier *Werner Stoller* in eine «lokale Fichenaffäre» verwickelt sei, liess die Meldung nicht bloss Gastro-Insider aufhorchen.

Personalakten manipuliert

Was war geschehen? Der zum rechten SVP-Flügel gehörende Stoller hatte sich mit Hilfe eines Kantonsrats-Kollegen, seines Zeichens Polizist und Mitglied der Autopartei, Personalfichen aus der Erziehungsdirektion beschafft. Die Dossiers enthielten Angaben über Lehrerinnen und Lehrer, die dem Verein zur Förderung der psychologischen Menschenkenntnis (VPM) nahestehen. Über Lehrkräfte, die mit der Philosophie des VPM sympathisieren, sind in vergangener Zeit in Zürich heftige Kontroversen entbrannt; Eltern fürchten, sie würden aufgrund ihre spezifischen pädagogischen Einstellung ihre Kinder negativ beeinflussen.

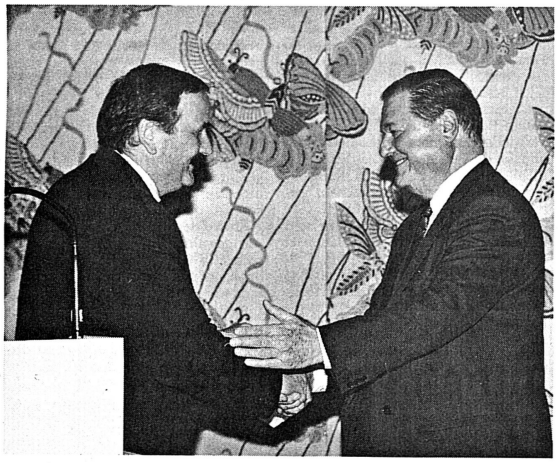
Durch ein Anbringen von schwarzen Balken auf den Fichen wollte der dem VPM ideologisch nahestehende Stoller offenbar belegen, im Erziehungsdepartement würden widerrechtlich Informationen über Tätigkeiten von Lehrern gesammelt. Als der Fichendiebstahl letzte Woche aufflog, musste Stoller zugeben, Blankozeilen übermalt zu haben...

Weitere Unregelmässigkeiten?

Kaum hatte man an der Limmat von Stollers seltsamem Verhalten Kenntnis genommen, wartete die NZZ vom 5./6. Dezember mit weiteren brisanten Meldungen um den streitbaren Hotelier auf. Gemäss NZZ wirft *Bernhard Rambert,* ein linkes Gedankengut vertretender Rechtsanwalt, dem SVP-Politiker vor, amtsinterne Informationen aus den Reihen der Zürcher Stadtpolizei für politische Zwecke verwendet zu haben. Laut Rambert betreibe das Büro «politisch motivierte Straftaten» (PMS) der Zürcher Stadtpolizei eine gezielte Hetze gegen die politische Linke der Stadt. Stoller, ein vehementer Gegner der Linken, seien mehrfach Informationen aus dem Büro PMS zugespielt worden.

Ob Werner Stoller auch als Gemeinderat zurücktritt, wird sich nach Redaktionsschluss zeigen; die Stadtzürcher Legislative tagt jeweils am Mittwoch. So viel steht fest: Die Zürcher Hoteliers haben mit ihren Parlamentariern kein Glück. Im Zeitraum von nur zehn Jahren ist Stoller der dritte (Hotelier-)Kantonsrat, der seinen Sessel im Parlament nicht freiwillig räumt. *MM*

Kurt Schmid, Swissair



Vom Balsberg zum Ballenberg

Alles was in der Schweizer Reise- und Airline-Branche Rang und Namen hat, folgte der Einladung zum Abschieds-Cocktail. Nach 38 Jahren Tätigkeit beim Schweizer National Carrier zieht sich *Kurt Schmid* Ende Jahr aus dem Berufsleben zurück und wollte sich auf diese Weise bei Freunden und Kollegen für die gute Zusammenarbeit und die schönen Jahre bedanken. Seine Karriere bei der Swissair nahm am 1. Oktober 1954 ihren Anfang und führte ihn von der Fracht & Post über verschiedene Stationen bis hin zum Mitglied der Geschäftsleitung, wo er seit August 1988 als Chef Markt Europa I verantwortlich zeichnet.

Marketing-Leiter *Paul Reutlinger* (links) dankte seinem Kollegen für den grossen und langjährigen Einsatz, während dem Kurt Schmid für die schöne Zeit, mit vielen «Ups and Downs», seinen Dank aussprach. Gleichzeitig wünschte er seinem Nachfolger, *Alex Kaufmann,* viel Erfolg und der Swissair einen Flug in bessere und ruhigere Zeiten. Ab kommendem Jahr hat nun Kurt Schmid mehr Zeit, sich seinem «Hobby», dem Ballenberg, verstärkt zu widmen. Für das Freilichtmuseum ob Brienz ist er im Marketing-Bereich engagiert und amtet gleichzeitig als Präsident des neu gegründeten Theatervereins. *HU*

Graubünden/Minibuffet

Calanda Land beginnt in Basel

Bereits mehr als eine halbe Million Feriengäste der drei Millionen Aufenthaltstouristen reisen mit einem öffentlichen Verkehrsmittel nach Graubünden – in Zukunft dürfte die Zahl dank den neuen Speisewagen Calanda Land stetig steigen.

Der erste, gemeinsame Auftritt mit den SBB als Besitzerin, der Minibuffet AG als Betreiberin, der Calanda Haldengut Getränke AG (Chur) als Sponsor sowie dem Verkehrsverein Graubünden (VGR) als Paten fand am letzten Dienstag zwischen Chur und Zürich statt.

Die Verpflegung auf der Schiene in die Ferienecke der Schweiz fiel bis heute eher knapp aus. Ab Mitte Dezember ändert das schlagartig, wenn die erste von zwei «Bündnerstuben» zweimal täglich zwischen Chur und Basel (zusätzlich noch einmal zwischen Basel und Zürich) pendelt und kulinarische und touristische Botschaften ins Unterland bringt.

Der zweite umgebaute Spiesewagen wird rechtzeitig auf die Sommersaison fahrbereit sein und die Feriengäste schon auf der Anreise auf das einstimmen, was sie im Teller und Glas erwartet. Während der nächsten zwei Monate ist der Verkehrsverein Graubünden mit eigenständigem Dekor, lebendiger Videoshow und kniffligem Wettbewerb an Bord zu Gast. Später sollen andere Tourismusorganisationen diese sympathische, fahrende Plattform nützen können, wie *Marco Hartmann,* Direktor des VGR, ausführte: «Der Bündner Tourismus selbst wird sich in Zukunft verstärkt für die öffentlichen Verkehrsmittel einsetzen müssen – bei der Gästeinformation, Gestaltung der Angebote, in der Werbung. Dafür suchen wir eine stärkere Zusammenarbeit mit den Bahnanbietern. In diesem Sinne setzt der neue Speisewagen ‚Le Buffet Suisse Calanda Land' ein für unseren Tourismuskanton wichtiges und richtiges Zeichen.» Die *hotel + touristik revue* wird in Wort und Bild auf diesen werbewirksamen Botschafter noch zurückkommen. *MC*

Interhome

Brochure sur disque compact

Interhome a présenté à la presse touristique belge ses nouveaux catalogues 1993. A cette occasion un prototype de brochure électronique particulièrement performant a fait l'objet d'une démonstration très remarquée.

Six nouvelles brochures sont lancées pour les prochaines saisons: Suisse, Autriche, France été, France Alpes, Espagne et Italie. Présentées sous couleurs mode, elles contiennent, en plus des offres détaillées, une carte des régions du pays et 15 pages de magazine éveillant la curiosité des futurs vacanciers. S'y ajoute la toute nouvelle brochure de travail présentant la totalité de l'offre: 7000 photos de logements de vacances et hôtels et les principales caractéristiques des locations.

Le tirage total de ces brochures est estimé à 3,1 millions d'exemplaires, ce qui représente plus ou moins 5,67 millions de francs, soit 7,50 francs de frais de brochure par hôte. Le poids total de ces catalogues, édités en six langues, est de 1200 tonnes.

Techniques multimedia

Une réflexion permanente concernant le concept de la brochure et l'archivage des photos a conduit Interhome, en liaison avec la firme Sogitec de Paris, à explorer de nouvelles techniques multimedia. Le résultat de cette recherche est un prototype de brochure électronique actuellement en cours d'évaluation. Utilisant un IBM PS/2 modèle 70 avec processeur 386, le système permet d'encoder le texte et l'image de 50 locations dans la mémoire d'un CD-ROM.

La consultation facile du menu, le grand format et la luminosité des photos, la possibilité d'agrémenter le tout par de la musique et de l'animation rendent incontestablement le produit plus attrayant. La capacité du CD interactif et son utilisation future pour l'archivage des photos sont deux atouts de plus en faveur d'un tel choix. Mais c'est le coût de l'équipement à faire placer par les agents de voyage qui constitue la principale difficulté à surmonter avant d'adopter cette brochure de l'avenir. *AP*

LES ROCHES? LES ROCHES!

Total hotel professionalism

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

hotel+ touristik revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 50 10. Dezember 1992

HOTEL MONTANA LUZERN

ADLIGENSWILERSTRASSE
TELEFON 041-51 65 65

Wir freuen uns, die Türen nach abgeschlossenem Umbau im April 1993 wieder als Jahresbetrieb für Gäste und Mitarbeiter zu öffnen.

Unser Haus an einmalig schöner Lage über der Stadt mit Blick auf See und Berge erhält mit neuen Art-Deco-Räumen für Tagungen, Seminare, Konferenzen, Bankette den idealen Rahmen, um jeden Anlass zum Erlebnis werden zu lassen.

Damit dies gelingt, suchen wir einen qualifizierten, bestausgewiesenen, einsatzfreudigen

Küchenchef

ab 1. April 1993 Jahresanstellung

In unserer modernst eingerichteten Küche arbeiten Sie mit einem Team von 6 Mitarbeitern. Sie sind sich gewöhnt, tatkräftig mitzuarbeiten, pflegen eine zeitgemässe, saisonangepasste, gesunde Küche.

Unsere grosse Stammkundschaft internationaler Gäste, Passanten und Bankettgäste werden durch ihre abwechslungsreiche, ideenreiche Menugestaltung verwöhnt, wie es sich für ein führendes Individualhotel und Restaurationsbetrieb gehört.

Wenn Sie diese durch ein hohes Mass an Selbständigkeit, Verantwortung und Kompetenz ausgestattete Führungsaufgabe anspricht, so freut sich auf Ihre Kontaktnahme:
Heinz Gubser, Dir.
Hotelier SHV/VDH

51663/23124

LE PAVILLON Cafeteria

Zum GLOBUS-Konzern gehörende Restaurantkette bietet, mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, initiativem (-r)

STV-Geschäftsführer(in)

(Teilzeit möglich)

in unserem Café/Restaurant in **Zürich-Wollishofen**

- viel Mitverantwortung im Bereich Personalführung, Verkauf und Administration
- einen lebhaften Betrieb mit «Quartier-Charakter»
- einen selbständigen, aktiven Aufgabenbereich
- ein motivierendes Arbeitsumfeld
- einen Arbeitsplatz an zentraler Lage
- die Möglichkeit zur individuellen Arbeitszeitgestaltung

Haben wir Ihr Interesse über «Ihren» zukünftigen Betrieb geweckt? Falls ja, so freuen sich Hanspeter Aebersold oder Beat Pfeiffer auf Ihre schriftliche Bewerbung oder eine erste telefonische Kontaktnahme.

GLOBUS GASTRONOMIE
Eichstrasse 29, 8045 Zürich
Telefon (01) 455 20 62

GLOBUSGASTRONOMIE

O 51872/252964

Suchen Sie eine «neue Küche», wo Sie Ihre Kreativität und Ihr Vertrauen einsetzen können, dann habe ich für Sie die richtige Stelle als

Sous-chef w/m

in einem jungen Team.

Rufen Sie mich an. Ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Klaus Imhof
Telefon (01) 760 11 61

51812/350052

Hotel Europe **** Olten Suisse

Faszinierende Herausforderung

Wir suchen eine freundliche, versierte und erfahrene

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Legen Sie Wert darauf, in einem fortschrittlichen und vielseitigen Unternehmen mitzuarbeiten, dann senden Sie bitte Ihre Kurzbewerbung an: S. und F. Renner, Hotel Europe, 4600 Olten.

A 51818/50270

Führendes Restaurant mit Zunftstube im Zentrum von Basel (gut bürgerliche Küche, viel Bankettbetrieb) sucht eine(n)

Betriebsassistenten (-in)

oder

Aide du patron

Nebst einer breiten praktischen Fronterfahrung in den verschiedenen Bereichen der Gastronomie erwarten wir eine speditive, offene und kontaktfreudige Persönlichkeit.

Unsererseits bieten wir ein interessantes Arbeitsumfeld in einem lebhaften Betrieb mit guten Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Passbild:
Herrn Paul Brülhart, Restaurant Löwenzorn
Gemsberg 2, 4051 Basel

51802/352950

Flughafen Restaurants Zürich

Für unser exklusives Restaurant **TOP AIR** im Flughafen Zürich suchen wir den/die

RESTAURATEUR(IN)

der/die ein Team von 75 qualifizierten Mitarbeitern zu Bestleistungen motivieren kann.

Diese anspruchsvolle Aufgabe erfordert:

- mehrjährige erfolgreiche Führungserfahrung
- fundierte Kenntnisse der Erstklassgastronomie
- Durchsetzungsvermögen, Selbständigkeit und Organisationstalent
- Kontaktfreudigkeit
- Sprachkenntnisse D/F/E

Wenn Sie diese Herausforderung reizt, bieten wir Ihnen:

- eine Dauerstelle mit grosser Wertschätzung
- die Unterstützung einer eingespielten Organisation
- Kompetenz und Selbständigkeit
- hervorragende Anstellungsbedingungen

Es gibt noch einiges Wissenswertes über diese Stelle! Diese Informationen erhalten Sie von mir in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie mich an oder – senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto, Zeugniskopien sowie einer Handschriftprobe und ich werde mich mit Ihnen in Verbindung setzen.

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

51841/40290

DAVOS

Hotel Meierhof *****

Für die bevorstehende Wintersaison 1992/93 suchen wir noch

Restaurant:

Chef de rang

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Hotel Meierhof, 7260 Davos-Dorf, Werner Ellmers, Dir.

51772/9016

Wir sind das führende ★★★★-Hotel in Basel mit 170 Zimmern, in der Nähe der Mustermesse gelegen.

Zur Ergänzung des EUROPE-Teams suchen wir eine/einen:

Assistant Front Desk Manager (D, E, F)
Sales Manager(in) (D, E, F)

mit Sales-Erfahrung

Réceptionist(in) (D, E, F)

HOTEL EUROPE BASEL ****
Hotel Europe
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. (061) 691 80 80

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Europe Basel
Frau R. Bunke
Personalchef

member of welcome swiss hotels

51835/3140

Ausgabe Nr. 52/53 1992 erscheint als Doppelausgabe am Donnerstag, 24. 12. 1992
Anzeigenschluss für Stelleninserate: Freitag, 18. 12. 1992, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt	1–8
Internationaler Stellenmarkt	9+10
Stellengesuche	10

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	8+9
Marché international de l'emploi	9+10
Demande de l'emploi	10

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

In St. Gallen haben wir per sofort die Stelle als

CHEF DE SERVICE w

neu zu besetzen. Ausbildung im Service und Erfahrung in gleichwertiger Position sind Voraussetzung. 5 Mitarbeiter. Jahresstelle.

Für einen Betrieb in der Nähe von Solothurn suchen wir nach Übereinkunft eine

AIDE DU PATRON w

Aufgabenbereich: Stellvertretung des Geschäftsführers, Seminar- und Bankettwesen, Réception und allgemeine Sekretariatsarbeit.
Erfahrung in ähnlicher Position sowie D/F sind erforderlich.

AUSHILFSSTELLE AUSHILFSSTELLE
CHEF DE SERVICE

suchen wir für ein Restaurant in der Stadt Bern. Ferien- und Feiertagablösung sowie Einspringen bei Stosszeiten. Erfahrung als Chef de service oder sehr gute Servicekenntnisse sind notwendig.
Flexibilität und Freude am Gästekontakt sind «ein Muss». Eintritt sobald als möglich.

Für ein Restaurant am Bielersee suchen wir per Januar 1993 einen jungen

COMMIS DE CUISINE m/w

mit Freude am Beruf und Interesse, Neues zu lernen.

Familienbetrieb in Saas-Almagell sucht ab sofort bis Ende Wintersaison einen

ALLEINKOCH

mit A-la-carte-Erfahrung.

Spezialitätenrestaurant (13 Pt. Gault Millau) im Kanton Baselland hat per 1. Januar 1993 folgende Stellen offen:

SERVICE m/w

für gepflegten Speiseservice (Hofa könnte angelernt werden) sowie eine

MITARBEITERIN

für Buffet und Service. Ausländische Bewerber(innen) nur mit B/C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen.

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

Schweizer Hotelier-Verein

51854/84735

Wir sind ein junges Team und suchen für unser Speiselokal in Uetikon am See (16 Punkte Gault Millau), rechtes Zürichseeufer, ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte(r)

Wir bieten geregelte Arbeitszeit; Sonntag und Montag frei.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
I. Hussong
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon (01) 920 63 60

51845/294128

HOTEL-RESTAURANT
OCHSEN
MENZINGEN-ZUG

Durch den neuerbauten Betrieb weht ein neuer Wind, zur Vervollkommnung fehlt uns noch eine frische Brise in der Position einer/eines

Betriebsassistentin (-en)

- *Echte Gastfreundschaft bedeutet Ihnen viel;*
- *Sie tragen gerne Verantwortung und können damit umgehen;*
- *Die Hotelfachschule oder eine ähnliche Ausbildung haben Sie genossen;*
- *Ab Februar 1993 wären Sie für eine neue Herausforderung bereit;*
- *Gute Arbeitsbedingungen schätzen Sie sehr;*
- *Es bereitet Ihnen Freude, ein tolles Betriebsklima mitzugestalten, und ein fortschrittlicher Arbeitgeber ist Ihnen auch recht.*

Wenn dem so ist, könnte sich aus einem interessanten Gespräch eine tolle Zusammenarbeit entwickeln. Wir freuen uns auf eine Kontaktaufnahme – kurz schriftlich oder telefonisch.

Hotel-Restaurant Ochsen, am Dorfplatz, 6313 Menzingen-Zug
Peter Hegglin, Telefon (042) 52 13 88

51829/264202

HOTEL SCHWANEN
WIL Tel. 073-22 01 55

Wir suchen in unser 3-Stern-Hotel mit 2 Restaurants und Konferenzräumen eine berufserfahrene, sprachgewandte

Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Wir stellen uns eine selbständige Mitarbeiterin vor, welche die Verantwortung für den Frühdienst übernimmt. In den Aufgabenbereich gehören Réceptionsarbeiten (Telefon), Kassenabschlüsse, allgemeine Korrespondenz mit EDV.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und gerne selbständig arbeiten, dann könnte dies vielleicht Ihre Stelle sein.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schwanen, 9500 Wil, Georges Amstutz

51799/37990

Landgasthof Restaurant Hotel Dancing Bar Werdenberg
085/7 46 46

Welche aufgestellte Person möchte per sofort oder nach Vereinbarung im

Landgasthof Werdenberg
bei Buchs SG

arbeiten?

Folgende Position ist zu vergeben:

Jungkoch

Det schaffa, wo d'Lüt ufgstellt sind, im Landgasthof Werdenberg.

Melden Sie sich bei:
Herrn Fürst oder Herrn Leemann
Telefon (085) 7 46 46

51780/78328

INSPI CONSULTING AG

Personalberatung
Rennweg 43
8001 Zürich
Telefon (01) 212 13 13, Fax (01) 212 15 51

Top-Position in Genfer 5-Stern-Hotel

Für einen Mandanten, **ein renommiertes 5-Stern-Hotel in Genf,** suchen wir eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit als

Direktor

Diese Position umfasst u. a. folgende Aufgaben:

- die Pflege der Beziehungen zu den zum Teil prominenten Gästen
- die Führung und Motivation der Mitarbeiter
- die unternehmerische Verantwortung für das Luxushotel an einer der besten Lagen in der Stadt Genf

Voraussetzungen für die Top-Position sind:

- mehrjährige Erfahrung in der Leitung eines vergleichbaren Hotelbetriebes
- unternehmerisches Denken und Verkaufsflair
- ausgewiesene Führungserfahrung
- Kommunikationsfähigkeit und absolute Loyalität

Unser Mandant bietet Ihnen eine äusserst interessante Position in einem positiven Umfeld, sehr attraktive Rahmenbedingungen und alle Vorteile eines renommierten Hotelunternehmens. Schicken Sie uns Ihre Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto und Handschriftprobe). Gerne wird Sie unser Direktor, Herr M. Spieler, im Rahmen eines persönlichen Gesprächs über die Einzelheiten dieser Position orientieren. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion.

INSPI CONSULTING AG, Rennweg 43, 8001 Zürich
Telefon (01) 212 13 13

51774/347205

Hotel Restaurant Waldhaus Bettmeralp

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen, erfolgreichen Team und haben Freude am Gastgewerbe?

Wir suchen ab 17. Dezember bis 17. April 1993

Köchin oder **Koch** (Commis)
Hilfsköchin/-koch

für anspruchsvolle Küche

Hausmädchen und
Hausbursche (Ehepaar)

für Küche und Zimmer

Wir bieten:

- einen selbständigen Arbeitsbereich
- einen guten Lohn und fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- und viel Freizeit, um den Wintersport zu geniessen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Berchtold-Steinmann
Hotel Waldhaus, 3992 Bettmeralp
Telefon (028) 27 27 17

51783/4812

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Das moderne ★★★★★-Kongress- und Banketthotel Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza (249 Zimmer), sucht nach Vereinbarung

I. Etagengouvernante

zuständig für Organisation und Sauberkeit auf der Etage und Betreuung der Wäscherei sowie der Blumendekoration.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistentin und Erfahrung als Etagengouvernante, Sprachenkenntnisse, Führungsqualitäten, Flexibilität, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Wir bieten Ihnen ein der Position entsprechendes Salär, einen modernen Arbeitsplatz, interne Verpflegungsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit einer Führungsposition in einem aufgestellten Team.

Angesprochen? Wenn Sie Interesse haben, Ihre Fähigkeiten in einem internationalen Haus unter Beweis zu stellen, so senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel.

51832/3387

Höllgrotten, Baar

Gesucht selbständige(r), kreative(r)

Koch oder **Köchin** und
Serviertochter

in junges Team.
Saisonbetrieb: 28. März bis 31. Oktober 1993.

Waldrestaurant Höllgrotten
Frau J. Ineichen
6340 Baar
Telefon (042) 31 66 05

51833/335436

Unser Verkaufsleiter verlässt uns, um eine neue Herausforderung im Ausland anzunehmen. Wir suchen seinen Nachfolger in der Position eines

Verkaufschefs (-in)

für unser traditionsreiches, aber modernes Luxushotel.

Wir stellen uns eine starke Persönlichkeit im Verkauf vor, die es auch versteht, unsere Kundenkontakte im In- und Ausland zu pflegen, Aktionen zu lancieren und ein junges Team zu führen und zu motivieren. Bei erfolgreicher Tätigkeit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Karriere bei uns als Vizedirektor auszubauen.

Wir wünschen uns eine dynamische, einsatzfreudige, frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit über 30 Jahre alt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Beat Rauber, Direktor.

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

51880/23132

HOTEL WEISSES KREUZ

Das haben wir schon immer so gemacht!

Diesen Satz werden Sie bei uns so schnell nicht hören, denn wir stellen unser Team nach Betriebsübernahme neu zusammen.

Wir suchen SIE, den begeisterungsfähigen

Aide du patron/ Chef de service Veranstaltungen

den kreativen

Sous-chef

Ihren Eintritt in eine dieser Jahresstellungen stellen wir uns nach Übereinkunft im Dezember 1992 vor.

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen!

Familie Ruth und Rudolf Pemsel

MARKTPLATZ 15
3250 LYSS
TELEFON 032 84 70 21

51421/77798

Berghotel Hahnenmoospass

Wintersaison 1992/93 im Skigebiet Adelboden-Lenk

Auf den 12. Dezember 1992 suchen wir

Koch/Köchin

als Verstärkung unserer vierköpfigen Küchenbrigade. Tagsüber speditiv Hunderte von Skifahrern verpflegen und abends mit sorgfältig zubereiteten Speisen unsere Hotelgäste verwöhnen; wenn diese Aufgabe Ihren Vorstellungen entspricht, rufen Sie uns doch einfach an. Ein Zimmer im Haus und einen Gratis-Skipass halten wir für Sie bereit.

Bernhard und Marianne Sporl-Beutter
3715 Adelboden
Telefon (033) 73 21 41

P 51670/253421

HOTEL-RESTAURANT KRONE
LIMMATQUAI 88 CH-8001 ZÜRICH

Gepflegtes Mittelklasshotel
im Zentrum der Stadt
500 Meter vom Bahnhof
Telefon (01) 251 42 22

Um unser junges, dynamisches Team zu vervollständigen, suchen wir per 15. Januar 1993 oder nach Vereinbarung folgende verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

Betriebsassistent(in)

Réceptionistin oder Réceptionspraktikantin

für Restaurant und Hotel

Wenn Sie Freude am Kontakt mit Menschen haben und gerne selbständig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel Krone
z. H. von Herrn S. Nenna
Limmatquai 88, 8001 Zürich
Telefon (01) 251 42 22

51830/40592

Ticino-Lugano
Parkhotel Rovio
★★★

★★★-Hotel, 15 km von Lugano, Tessin
sucht ab zirka Mitte März oder nach Vereinbarung:

Küchenchef
eventuell Sous-chef zur selbständigen Führung einer mittleren Küchenbrigade.

Koch/Köchin

Réceptionssekretärin
(Muttersprache Deutsch)

Aide du patron
mit Verantwortung für Saal, Büro, Etage

Hotelfachassistentin

Saalkellner oder **Serviertochter**

Küchenhilfe

Officemädchen

bis zirka Ende Oktober 1993.

Wenn Sie ab kommender Saison gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
PARK HOTEL ROVIO
Fam. Sabino, 6821 Rovio

51876/29297

Fam. Sabino, Tel. 091 68 73 72

Gourmet-Restaurant Alt Guggelen
A. und H. Fuster
Kesselhaldenstrasse 85
9016 St. Gallen
Telefon (071) 35 12 10

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine(n) aufgestellte(n), fachlich versierte(n)

Serviceangestellte(n)

in einen gepflegten A-la-carte-Service.
Rufen Sie uns an, gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft.

51692/304689

WITSCHI'S
RESTAURANT & BAR

Heinz & Anna Witschi
suchen noch aufgestellte Mitarbeiter nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Sonntag und Montag frei
3 Wochen Sommerferien
3 Wochen Weihnachtsferien
Zeitgemässe Toplöhne

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Familie Witschi
Witschi's Restaurant & Bar
Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon (01) 750 44 60

51777/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750 44 60

GASTHAUS
Rathauskeller
IN DER OBERALTSTADT ZUG
SUCHT
Serviceangestellte
IN JAHRESSTELLE SEHR GUT GEREGELTE ARBEITSBEDINGUNGEN · JEDEN SONNTAG UND MONTAG FREI · GERNE GEBEN WIR IHNEN WEITERE AUSKUNFT
RUFEN SIE UNS EINFACH AN ODER SENDEN SIE UNS DIE ÜBLICHEN UNTERLAGEN.
VIELEN DANK.
H. ERNI & S. MEIER
TELEFON: 042 21 00 58

B 51824/112038

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

Temporär- und Dauerstellen im Gastgewerbe

Ob Küchenbrigade oder lieber allein wir organisieren das Stell-Dich-ein.

Tel. 031 507 333
Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

51853/84735

Gesucht in gepflegten Landgasthof im Zürcher Unterland tüchtige und freundliche

Serviertochter

die bereit ist, Verantwortung auf sich zu nehmen. Spätdienst, guter Lohn, geregelte Arbeitszeit, Sonntag geschlossen. Offerten unter Chiffre 51862 an hotel revue, 3001 Bern.

51862/11940

Jeden Donnerstag nehme ich mir einen Moment Zeit.

BASEL
HILTON

Für unser modernes ★★★★★-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Empfangsmitarbeiter(in)

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F), kontaktfreudig und belastbar?

Interessenten mit Berufserfahrung bieten wir eine abwechslungsreiche Aufgabe. Zudem offerieren wir Ihnen ein zeitgemässes Salär und gute Weiterbildungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an unser Personalbüro, oder rufen Sie uns einfach an.

BASEL HILTON
Personalbüro, Aeschengraben 31
4002 Basel, Telefon (061) 271 66 22

THE HILTON · THE HOTEL

51879/3247

Bürgerspital Solothurn

Für unser Personal- und Besucherrestaurant haben wir auf den 1. April 1993 oder nach Vereinbarung die interessante und anspruchsvolle Stelle der

Leiterin Restaurant

neu zu besetzen.

Wir stellen uns eine erfahrene und initiative Persönlichkeit vor, die einem Team von 5 Mitarbeiterinnen vorstehen kann.

Sie haben einen Abschluss als Hotelfachassistentin oder verfügen über eine vergleichbare Ausbildung und suchen eine verantwortungsvolle Anstellung als Kadermitarbeiterin.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Arbeitsgebiet mit guten Anstellungsbedingungen.

Frau I. Aebi, hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon (065) 21 31 21.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an das Personalbüro des Bürgerspitals, 4500 Solothurn.

51817/249181

BEREST AG
Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Unsere Firma ist mit dem Management diverser gastronomischer Einrichtungen wie Pubs, Dancings, Discos und Trendlokalen beauftragt. Nach Übereinkunft suchen wir nach **Basel** und **Solothurn**

Geschäftsführer(in)

(eventuell Ehepaar)

und

GF-Assistenten (-in)

Wenn Sie Freude haben, sich in einem lebhaften Betrieb zu profilieren und Ihnen grosse Selbständigkeit nebst angemessenem Gehalt mit Erfolgsbeteiligung zusagen, sollten Sie sich bei uns melden.

Senden Sie Ihre Bewerbung an unsere Adresse, oder rufen Sie unseren Herrn D. Kaiser an.

P 51725/247049

Gartenstrasse 120 ■ 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Gesucht in Familienhotel per 1. Mai 1993 bis 31. Dezember 1993 eine

Servicemitarbeiterin

Versierte Bewerberinnen mit deutscher Muttersprache senden ihre Unterlagen an: Fam. Geiger
Hotel Restaurant Schlüssel
6072 Sachseln bei Luzern
Telefon (041) 66 15 61

P 51819/136077

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

...molto italiano ist unser aussergewöhnliches **Ristorante La Cantinetta** in der Altstadt von **Solothurn**. Stilvoll aber unkompliziert das Ambiente, echt und ursprünglich die Küche. Wir suchen einen jungen

Koch

für welchen Frische und Einfachheit die Zauberworte der italienischen Küche sind.

Wir bieten einen modernen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz (Mit Arbeitsbewilligung)

Ristorante La Cantinetta
Ritterquai 3, 4500 Solothurn
Roland Furrer ☎ 065 231685

A 51849/299413

ELITE HOTEL THUN
Bernstrasse 1, Tel. 033 23 28 23

Wir sind ein komfortables 4-Stern-Stadthotel mit ideenreicher Erlebnisgastronomie.

Wir suchen auf Februar/März 1993 einen für neuzeitliches Kochen motivierten

Küchenchef

sowie per 1. Februar 1993 einen

Saucier/Sous-chef

Unser Ziel: Teamwork und Freude am Kochen für unsere dankbaren Gäste.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Hans und Margarita Riesen.

51882/34614

Verenahof hotels Baden bei Zürich

Telefon 056/22 52 51
CH-5400 Baden

Kurort mit Kultur und Kurzwell

Staadhof ★★★★ Verenahof ★★★★ Ochsen ★★★

Unsere traditionsreichen Hotels mit 110 Gästezimmern, mehreren Speisesälen und diversen Bankettträumen stehen an der Limmat, im Kurzentrum von Baden bei Zürich.

Für unsere 3 Hotels und Nebenbetriebsanlagen suchen wir ab 1. Februar 1993 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung:

Night-Auditor

Sie haben Erfahrung als Night-Auditor und Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft, Sprachkenntnisse in D/F/E und suchen ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet.

Wir bieten Ihnen selbständiges Arbeiten (Sie tragen die volle Verantwortung während der Nacht), zeitgemässe Entlöhnung, moderne Réception mit EDV-Einsatz (Fidelio Front Office), aufgestelltes Team und nach Wunsch Unterkunft.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef, Herr A. Murray, jederzeit zur Verfügung; wir freuen uns auf Ihren Anruf, Telefon (056) 22 52 51.

51839/2593

HOTEL*** Del Lago MELIDE RESTAURANT

6815 MELIDE - LUNGOLAGO G. MOTTA 9
TEL. 091 68 70 41 - FAX 091 68 89 15

Melide – am Lago di Lugano

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir per 15. Februar oder 1. März 1993 noch folgende Mitarbeiter:

Koch – Chef de partie
Servicefachangestellte
Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

HOTEL DEL LAGO MELIDE
Lungolago G. Motta 9
6815 Melide
Telefon (091) 68 70 41
Hans R. Aregger

51868/24414

Hotels

HOTELS AM GRIMSELPASS, Berner Oberland

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

WIRTSCHAFT ZUM

Taggenberg

Ein aufgestelltes Team sucht Verstärkung!

Sind Sie freundlich und würde es Ihnen Spass machen, unsere Gäste zu verwöhnen? Wir suchen

Servicefachangestellte(n)

für unsere wunderschöne Wirtschaft mit Weinstube, Gourmetstube und Gartenwirtschaft an einmaliger Aussichtslage über Winterthur.

Sind Sie interessiert? Ihre Fragen beantwortet Ihnen Frau T. Herzog sehr gerne. Rufen Sie uns doch einfach an: Telefon (052) 25 05 22.

Therese Herzog, Wirtschaft zum Taggenberg
8408 Winterthur-Wülflingen
Öffnungszeiten: Mittwoch–Sonntag

46873/341380

BAD ZURZACH THERMALKURORT

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG BAD ZURZACH

KURHOTEL★★★★ & TURMHOTEL★★★

Folgende Stellen sind in unseren Betrieben neu zu besetzen:

SERVICEFACHANGESTELLTE/KELLNER
SAUCIER (-IÈRE)
PÂTISSIER (IÈRE)

In unseren erklassig eingerichteten Restaurants erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Wenn Sie sich eine neue Herausforderung suchen, sind Sie bei uns richtig.
Wir bieten Ihnen:
Einen tollen Teamgeist, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Gratisbenützung des Thermalbades.
Sind Sie interessiert? Wir sind gerne bereit, einen Vorstellungstermin zu vereinbaren. Schweizer(innen), ausländische Bewerber(innen) mit B- oder C-Bewilligung.

Sie erreichen uns unter der Telefon-Nummer **(056) 49 25 25.** Unser **Direktor, Herr M. Jordan,** erwartet Ihren Anruf.

P 51789/41807

---

wir suchen:

MAGGI

auf den 1. Januar 1993 oder nach Vereinbarung für unser neuzeitlich eingerichtetes Personalrestaurant einen jüngeren

Koch

der zusammen mit dem Leiter von Montag bis Freitag zirka 100 bis 150 Mittagessen pro Tag schmackhaft zubereitet.

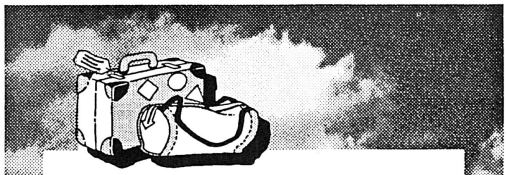
Sie sollten gelernter Koch sein und Freude an einer abwechslungsreichen Gestaltung der Menus haben.

Rufen Sie uns einfach an! Unser Herr E. Tinti gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

MAGGI AG, 8310 Kemptthal
Telefon (052) 33 02 46

Maggi

O 51803/302376



Chance für Jungprofi!

Der jetzige Stelleninhaber übernimmt innerhalb des Unternehmens eine neue Funktion. Aus diesem Grunde suchen wir auf anfangs 1993 (Februar / März) eine integre und dynamische Persönlichkeit als

FILIALLEITER / IN REISEBÜRO BIEL

Das Tätigkeitsfeld umfasst die Bereiche Schalterverkauf eigener Reisen und Produkte anderer Veranstalter, Einzelreisen, Spezialreisen für Gruppen, sowie Commercial.

Wir bieten eine interessante, ausbaubare Tätigkeit innerhalb eines gut motivierten Teams und freuen uns auf Ihre Bewerbung. Diskretion wird zugesichert.

marti

Reisebüro E. Marti AG, 3283 Kallnach
zHd. Nick Pulver **Tel. 032 820 111**

P 51823/124281

---

11 JAHRE VERSAUEN

Temporärstellen
Dauerstellen
Kaderstellen

Geregelte Tagesarbeitszeit für 1993?

Wir suchen jüngeren Koch mit abgeschlossener Berufslehre und etwas Berufserfahrung.
Sie bringen die Bereitschaft mit, sich auch in die Diätküche einzuarbeiten und mit einem jungen aufgestellten Team am gleichen Strick zu ziehen.

Den motivierten Koch

mit Freude am Beruf erwarten **Top-Anstellungsbedingungen:**

- fortschrittliche Sozialleistungen
- gutes Salär und sicherer Arbeitsplatz
- ca. jedes 2. Wochenende frei und eine angenehme Gästeschaft.

Zimmer können zur Verfügung gestellt werden. Rufen Sie doch an. Hr. Egger gibt Ihnen gerne Auskunft.
Universal-Job AG, Tramstr. 10, 8050 Zürich
Tel. 101/311 22 12

Universal-Job AG

Zürich Tel. 01 311 22 12
Winterthur Tel. 052 212 10 22
Pfäffikon SZ Tel. 055 48 65 64
Frauenfeld Tel. 054 22 20 01
Kreuzlingen Tel. 072 72 77 87

I 51856/352233

---

rondo oensingen

Zur Ergänzung unserer Küchenmannschaft suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Koch-/Köchin-Commis

Wir bieten einen interessanten Arbeitsplatz in einem aufgestellten Küchenteam und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Unterkunft in unserem Personalhaus ist möglich.

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz ist ideal gelegen in der Nähe der Autobahnverzweigung N1/N2.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme mit unseren Herrn oder Frau Walker in den nächsten Tagen.

HOTEL-RESTAURANT RONDO, 4702 OENSINGEN
Telefon (062) 76 21 76

51773/27162

Für die Führung der Freizeitanlagen in Oberentfelden suchen wir ein

Direktionsehepaar

Sind Sie aus dem Wirtefach? Haben Sie Marketing-Kenntnisse? Sind Sie es gewohnt, in einer Führungsposition zusammen mit einem gut eingespielten Team zu arbeiten, und bringen zudem Kenntnisse sowie Interesse an Golf, Tennis, Squash und Minigolf mit?

Dann würden wir Sie gerne kennenlernen und bitten Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

IC Immobilien und Verwaltungs AG
Frau G. Bühlmann
Suhrerstrasse 24
5036 Oberentfelden

A 51816/42790

---

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. Gratis-Sportabonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlöhnung 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

51865/17884

TWERENBOLD REISEN

In unserem Carreisebüro in Baden-Rütihof ist per sofort oder nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu besetzen:

Sachbearbeiterin

für den Verkauf/Touroperating von Pauschalreisen

Wir bieten:
- interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
- kleines, kollegiales Team
- modernen Arbeitsplatz im Grünen
- Besichtigung, Kennenlernen der verschiedenen Feriendestinationen
- gute, der Ausbildung und Praxis entsprechende Entlöhnung

Wir erwarten:
- kaufmännische Ausbildung oder andere Grundausbildung (eventuell Reise- oder Hotelfach)
- Fremdsprachen
- Begeisterungsfähigkeit und Teamgeist
- selbständiges, zuverlässiges Arbeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Unser Herr Weber freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihre telefonische Kontaktaufnahme.

TWERENBOLD REISEN, 5406 Baden
Telefon (056) 84 02 02

P 51806/124214

BASEL

HILTON

Suchen Sie keinen ruhigen Job, sondern eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe, wo Sie auch Ihre guten Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch voll ausnützen können?

Dann bieten wir Ihnen gerne die Position als

Sekretärin/ Sachbearbeiterin

in unserer Food-and-Beverage-Abteilung an.

Wenn Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt sind, eine kaufmännische Lehre oder eine Handelsschule absolviert haben und vorzugsweise Erfahrung aus dem Gastgewerbe mitbringen, würden wir Sie gerne kennenlernen. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

HOTEL BASEL HILTON
z. H. Herrn B. Begni
F&B-Manager
Aeschengraben 31
4002 Basel
Telefon (061) 271 66 22

THE HILTON · THE HOTEL

51814/3247

Hotels

HOTELS AM GRIMSELPASS, 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

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Faszinierende Herausforderung im Gastgewerbe
Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

Koch als Chef de partie
Serviceangestellte

oder

Teilzeitmitarbeiterin

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, und legen Sie Wert darauf, in einer sehr fortschrittlichen Unternehmung mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bei uns.

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Ulrich Kopp, Telefon (072) 63 41 41

P 51850/175684

8268 Mannenbach Telefon 072 634141

HoReGa SELECT

Kader

WE ARE THE BEST

Wer möchte dies nicht mit Überzeugung von seinem Produkt, seinem Konzept, seiner Erlebnisgastronomie sagen können!

Sie können es!

Als

Shop-Manager(in)

verkaufen Sie ein perfektes Produkt, kreiert für höchste (Dessert-)Ansprüche in einem exklusiv gestalteten Coffee Shop an hervorragender Lage.

Ein weltweit erfolgreiches Unternehmen wird in Zürich seinen ersten Erlebnis-Shop eröffnen.

Für die Position des Betriebsleiters (Shop-Manager) stellen wir uns deshalb eine Persönlichkeit mit folgenden Voraussetzungen vor:
- eine(n) «Jungunternehmer(in)», der/die mit Dynamik, Ehrgeiz und Begeisterung dieses Pilotprojekt in der Schweiz realisieren hilft;
- Erfahrung in wenigstens einer leitenden Funktion in der Gastronomie oder im Lebensmittelsektor usw. mitbringt;
- sowohl ein überzeugter Gastgeber ist als auch aktiv in allen Belangen des täglichen Betriebsablaufs sich engagiert;
- die hohen Anforderungen in bezug auf Warenpräsentation, Qualität und Hygiene einhält sowie auch sein Team zu Höchstleistungen anspornen kann und mit Vorteil Französisch und Englisch spricht;
- Wirtepatent erforderlich; Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn wir Sie heute schon auf etwas wirklich Spezielles «gluschtig» gemacht haben, so senden Sie uns so rasch als möglich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Gerne stehen wir Ihnen telefonisch für ergänzende Auskünfte zur Verfügung.

HoReGa Select Kaderberatung AG
z. H. Frau Y. Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon (061) 281 95 91

51781/208191

Personalberatung für Dauerstellen, Kader- und Managementpositionen in Hotellerie, Gastgewerbe und Touristik

---

Sind Sie Nichtraucherin
Fahren Sie gerne Ski?
Wenn ja, dann sind Sie die

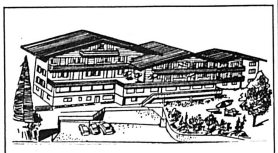
Hofa

oder die

Mitarbeiterin

welche wir für unseren Kleinbetrieb suchen. Anfängerin wird gerne angelernt. Kost und Logis im Haus. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Hotel Churfirstenblick/Trattoria da GiGi, CH-8898 Tannenbodenalp/Flumserberg
Telefon (085) 3 11 24
Fax (085) 3 18 20

51685/306045



Hotel Kreuz, Leissigen

Restaurant «Fischerstube»
Holzkohlengrill

Wir suchen per 1. Februar 1993 oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Koch/Chef de partie m/w
Servicefachangestellte

Ausserdem sind bei uns noch folgende Lehrstellen frei:

Koch
(3jährige Lehre)

Servicefachangestellte
(2jährige Lehre)

Hotelfachassistentin
(2jährige Lehre)

Gute Entlöhnung, geregelte Freizeit, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Für jegliche Auskünfte sind wir gerne bereit.
Telefon (036) 47 12 31
oder schicken Sie Ihre Offerte an:
Frau R. Gostell-Lüscher,
Hotel Kreuz, 3706 Leissigen

51796/19216

Universa - Monta Personalberatung
Büro Langenthal Tel. 063 23 20 28

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

A 51737/350222

monta ag
Büro Thun
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

★★★★-Hotel in Zürich

Tragen Sie gerne die Verantwortung für ein mittelgrosses Haus?

Sind Ihre Spezialitäten: Verkauf, Umgang mit Menschen und haben Sie alles, was einen erstklassigen

Chef de réception

auszeichnet, dann erwarten wir Ihre Bewerbung handschriftlich unter Chiffre 51695 an hotel revue, 3001 Bern.

51695/40231

Mein Ziel **SAVOGNIN**

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder **Köchin**
Hilfskoch

Bewilligung vorhanden.
Sind Sie interessiert?
Dann rufen Sie uns gleich an.

Restaurant da la Punt
Fam. Krüger-Luzio
7460 SAVOGNIN
Telefon (081) 74 14 14

51822/301019

MARTINS BISTRO

Restaurant Bänziger
5703 Seon
064 / 55 11 39

Ich habe neu 13 Punkte im Gault-Millau, was mir aber fehlt ist ein guter Service. Ich suche deshalb auf Januar 1993 eine(n) neue(n)

Serviceangestellte(n)

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, Freude am Umgang mit Gästen mitbringen, würde ich Sie gerne zu einem Vorstellungsgespräch einladen.

Ausländer nur mit guten Deutschkenntnissen und mit Bewilligung.

Telefon (064) 55 11 39. So + Mo geschlossen.

51767/244449

Landgasthof Adler seit 1830
Grüningen

Für unseren bekannten und schönen Landgasthof im «Züri Oberland» suche ich:

gelernten, tüchtigen Koch

(evtl. Küchenchef)

nette Serviceangestellte

oder **Kellner**

für das Restaurant à la carte und Mithilfe bei Banketten

tüchtige Barmaid

oder **Barman**

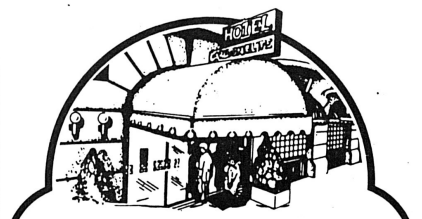
für den Adlerhorst «Bar-Pub»

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme.

Hermann Baumann, 8627 Grüningen
Telefon (01) 935 11 54, Fax (01) 936 15 55

Grüningen – Historisches Städtchen

51769/129313



CARLTON ELITE HOTEL
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Tel. 01–211 65 60

Für unser Spezialitäten-Restaurant **Locanda Ticinese** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter(in)

welche(r) die Verantwortung für das Wohlbefinden unserer Gäste übernimmt.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten (So frei) sowie 5 Wochen Urlaub.

Wenn Sie gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten möchten und bereits Erfahrungen im A-la-carte-Service haben, dann melden Sie sich unter der Telefonnummer (01) 211 65 60. Frau Lorant erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

P 51821/40061

SEEHOTEL
★★★
CH-8590 Romanshorn

Für die Saison März bis November 1993 suchen wir einen

Jungkoch sowie eine
Serviertochter

Saisonbewilligung kann organisiert werden.
Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Direktion: Trine und Hanspeter Werner
Telefon (071) 63 42 94

O 51804/29084

INSPI CONSULTING AG

Personalberatung
Rennweg 43
8001 Zürich
Telefon (01) 212 13 13, Fax (01) 212 15 51

Die Chance für engagierten Hoteller

Für ein bekanntes **Erstklasshotel** an bester Lage am **Zürichsee** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Hotel-Direktor

oder

Pächter

Zu Ihren Aufgaben gehören:
- die Pflege der Kontakte zu den Gästen
- die unternehmerische Leitung des Betriebes
- die Rekrutierung und Führung der Mitarbeiter
- die weitere Positionierung des Hotels und des dazugehörenden Restaurants in der Region Zürich

Diese Voraussetzungen sollten Sie erfüllen:
- mehrjährige Berufserfahrung in der Leitung eines vergleichbaren Hotelbetriebes
- unternehmerisches Denken und Verkaufsflair
- überdurchschnittliches Engagement und Loyalität

Unser Mandant bietet Ihnen die Möglichkeit, in einem attraktiven Betrieb eigene Ideen zu realisieren und sich einen Namen zu schaffen. Zusätzlich zu interessanten Rahmenbedingungen werden Sie am Erfolg des Hauses beteiligt.

Schicken Sie uns Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Handschriftprobe und Foto). Gerne wird Sie unser Direktor, Herr M. Spieler, im Rahmen eines persönlichen Gespräches über die Einzelheiten dieser attraktiven Position orientieren.

INSPI CONSULTING AG, Rennweg 43, 8001 Zürich
Telefon (01) 212 13 13

51844/347205

Tel. 01/741 31 61
Fax 01/740 74 62

HOTEL CONTI

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume

La Brasserie
Intermezzo-Bar

Heimstrasse 41, CH-8953 Dietikon/Zürich

Ich heisse Peter Simmen und werde anfangs Februar für 17 Wochen den Toque mit dem Perret tauschen. Falls Du Dich in der jungen und dynamischen Kochbrigade des Hotel Conti als **Jungkoch– oder Köchin** vorstellen könntest, würde ich mich riesig freuen, Dir mehr zu erzählen. Bitte sende Deine Bewerbung an die untenstehende Adresse oder ruf einfach an und verlange mich oder Andi Büchel, unseren Küchenchef.

Hotel Conti, Heimstr. 41, 8953 Dietikon, Tel.01/741'31'61

51784/274542

ZUMI PARK

Privates Alters- und Pflegeheim

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen jungen, kreativen

Commis de cuisine

der Freude daran hat, unsere Gäste mit einer anspruchsvollen Küche zu verwöhnen.

Wir bieten:
- geregelte Arbeitszeit ohne Nachtdienst
- 42-Stunden-Woche
- 13. Monatslohn

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erteilt Ihnen Herr Felix Hardegger, Küchenchef, gerne nähere Auskunft, Telefon (01) 918 18 18.

Zumi-Park, Alters- und Pflegeheim
Küsnachterstrasse 7, 8126 Zumikon

51770/208981

Hotel Derby
Wolfgang Zenklusen
CH-3954 **Leukerbad**
Telefon 027 61 17 27/28
sucht für die Wintersaison 1992/93

Jungkoch

in Saisonstelle.
Rufen Sie uns an!

P 51820/20290

RESTAURANTS
ZUM ÄUSSEREN STAND
BERN

Zeughausgasse 17, 3011 Bern
Telefon (031) 22 32 05
Sonntag/Montag geschlossen

Wir suchen nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie H. und J. Hangl

37951/175218

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Sind Sie die aufgestellte und fachlich versierte

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 Auskunft. Telefon (065) 23 71 71.

49334/289183

Hoteldirektor/in
gesucht

verantwortlich für alle Bereiche in einem kleinen

Hotel in der Toscana

Sprachen: D/F/E/I

Bitte handschriftliche Offerte in italienischer Sprache und Foto

an Chiffre

51779, hotel revue, 3001 Bern.

51779/352853

Topstellen!

Für führende Häuser in der Schweiz/Liechtenstein haben wir laufend Topstellen an qualifizierte Fachleute zu vergeben.
(Saison- und Jahresstellen)

Köche
Servicefachfrau
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 26
Fax (056) 26 17 26
Landstrasse 83, 5430 Wettingen

O 51609/305367

GSTAAD
MY LOVE

☆☆☆

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

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

Für die kommende Wintersaison suchen wir junge, dynamische Persönlichkeiten:

Küchenchef
Jungkoch

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

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

THE PUB
«OF COURSE»

3792 SAANEN/GSTAAD

51875/29386

BÄREN

Ostermundigen

Der «Bären» Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Bären-Teams suchen wir per 1. Januar 1993 oder nach Übereinkunft

Chef de partie
Commis de cuisine

Rufen Sie uns einfach an, damit wir mit Ihnen einen Termin für eine unverbindliche Besprechung und eine Besichtigung des «Bären» Ostermundigen vereinbaren können.

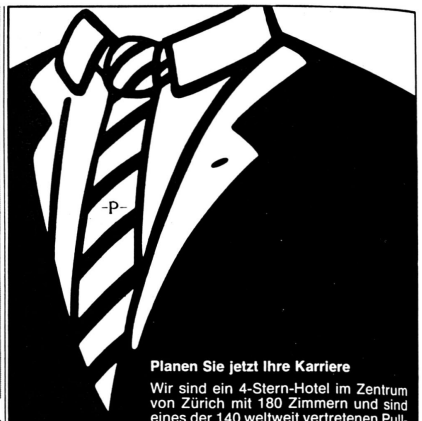
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Bitte Frl. Hemmi verlangen.

R. + K. Künzli-Gfeller
Hotel Bären
3072 Ostermundigen
Telefon (031) 932 08 32

P 51849/27413

---

hotel + touristik revue



Planen Sie jetzt Ihre Karriere

Wir sind ein 4-Stern-Hotel im Zentrum von Zürich mit 180 Zimmern und sind eines der 140 weltweit vertretenen Pullman/Sofitel Hotels. Für unsere Nachtbrigade suchen wir nach Übereinkunft einen

Night-Auditor

Neben einer abgeschlossenen Ausbildung im Hotelfach erwarten wir gute Englisch- und Französischkenntnisse. Falls Sie gerne selbständig in einem kleinen Team arbeiten, verantwortungsbewusst sind und Freude an einer internationalen Kundschaft haben, dann sind wir gerne bereit, Sie in diese vielfältige und interessante Aufgabe einzuarbeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL PULLMAN CONTINENTAL
Stampfenbachstrasse 60, 8035 Zürich
Telefon (01) 363 33 63
(Verlangen Sie Frl. D. Ravaioli)

51864/40118

HOTEL
PULLMAN
CONTINENTAL

Stampfenbachstrasse 60
CH-8035 Zürich
Telefon 01/363 33 63
Telex 817 089

Erstklasshotel im Zentrum von Zürich mit 330 Betten, zwei Restaurants und Bars.

TCS VOYAGES

TCS VOYAGES REISEN VIAGGI

Unser Touroperating in Genf sucht per 1. Januar 1993 oder nach Übereinkunft zwei Mitarbeiter(innen) für die

Reservationszentrale USA/Canada und Reservationszentrale Skandinavien/Island

Wünchen Sie: eine interessante, dauerhafte Tätigkeit in einem jungen und dynamischen Team in der Welschschweiz?

Sind Sie: eine einsatzfreudige, flexible Persönlichkeit mit Reisefachkenntnissen?

Sprechen Sie: Deutsch und Englisch und bringen einige Französischkenntnisse mit?

Wir bieten: moderne Sozialleistungen, den Fähigkeiten entsprechendes Gehalt, branchenübliche Reisevergünstigungen, Arbeitsplatz im Stadtzentrum.

Absolute Diskretion wird zugesichert.

Richten Sie Ihre Offerte unter Referenzangabe 171 mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an den Personalchef des **Touring Club der Schweiz,** Rue Pierre Fatio 9, 1211 **Genf** 3.

P 51807/73156

KÖNIGSTUHL
Restaurants & Bar

Möchten Sie im gepflegten A-la-carte-Restaurant, an der Bar und im Bankett, täglich Ihr Wissen anwenden und auch Neues kennenlernen? Wir suchen ab Januar 1993 eine(n) junge(n) Berufsfrau/mann für die Stelle als

Servicefachangestellte Kellner

In unserem modernen Betrieb im Herzen des Zürcher Niederdörfli pflegen wir eine kreative, gehobene Küche. Ein spezielles Ambiente, ein junges Team und ein neuzeitlicher Arbeitsplatz erwarten unseren neuen Kollegen. Studio in Gehnähe auf Wunsch. Gerne geben wir Ihnen am Telefon nähere Auskunft: Frau Patricia Landolt, Personalbüro, Telefon (01) 261 76 18.

Restaurant Königstuhl, Stüssihofstatt 3, 8001 Zürich.

51878/319350

CARRIERE'93

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN ★★★★★

CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Junges, dynamisches Team sucht per 1. Februar 1993 oder nach Übereinkunft

Chef de service

Verfügen Sie über
- sicheres, freundliches Auftreten
- gute Erfahrung im A-la-carte-Service
- Organisationstalent mit kaufm. Flair
- angenehme Umgangsformen sowohl mit den Gästen wie auch mit den Mitarbeitern
- Sprachkenntnisse

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über 2 Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Wir bieten interessante Jahresstelle, angenehmes Betriebsklima und den Anforderungen entsprechendes Salär.

Sie fühlen sich angesprochen? Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

51860/6327

BEST WESTERN · Best Western · SWISS HOTELS

Hotel-Restaurant **HIRSCHEN** 9658 **Wildhaus** Tel. 074/52252

Für kommende Wintersaison suchen wir in Jahresstelle einen qualifizierten

Küchenchef

in schönes A-la-carte-Restaurant.
Eintritt per Übereinkunft. Wir bieten abwechslungsreichen, interessanten Arbeitsplatz mit guten Bedingungen.

Falls Sie sich für diesen Posten interessieren, senden Sie uns bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns kurz an.

Hotel Hirschen Wildhaus
z. H. von Herrn A. Walt
Telefon (074) 5 22 52

51286/38237

Inserieren bringt Erfolg!

Tavero

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unsere Personalrestaurants, die wir im Auftrag der F. Hoffmann-La Roche AG führen, suchen wir folgende Mitarbeiter:

Betrieb Kaiseraugst:

Gouvernante

für den Bereich Buffet, Lingerie, Office

Betrieb Basel:

jüngeren Pâtissier (m)

Chauffeur/Lagermitarbeiter

Wir sind ein Tagesbetrieb (Mo–Fr) und bieten Ihnen nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen auch eine gezielte Weiterbildung.

Falls Sie interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse senden:

TAVERO AG
z. H. Frau Th. Engler
Grenzacherstrasse 201
4002 Basel
Telefon (061) 688 70 05

51828/291145

Landgasthof zum Zimmermann

St.Gallerstr. 105, 8645 Jona SG
Telefon 055-28 17 82

Für unser gepflegtes Speiserestaurant in der Nähe von Rapperswil suchen wir per 4. Januar 1993

Servicefachangestellte m/w
Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Arbeit, angenehmes Arbeitsklima mit guter Entlöhnung und geregelter Arbeits- und Freizeit. Unser Betrieb ist am Sonntag geschlossen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Kontaktnahme.

Silvia und Peter Trottmann

51863/122564

Hotel Landhaus Saanen
bei Gstaad

Ab sofort

Hofa, Tournante

oder

Mädchen

für Zimmer und Buffet

Servicemitarbeiterin

möglichst mit Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Dieckmann-Broggi
Telefon (030) 4 58 58

Restaurant · Kranichstübli
Zwei Säle (40/200 Pl.)
Gästezimmer

51795/132055

HOTEL WELCOME INN mit 200 Betten Schallhemmend erbaut · Restaurant Kanzlei Steakroom Amtsstube Tubschlag Clerk's Club Bar Konferenzräume

Modernes Flughafen-Hotel in der Schweiz mit internationaler Kundschaft sucht für die kommende Saison (1. März bis 30. November 1993) aufgestellte

Serviceangestellte

Englischkenntnisse erwünscht. Kein Einkassieren, selbständiges Arbeiten. Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst (Umsatzbeteiligung). Sowie

Koch/Chef de partie

Schätzen Sie ein vielseitiges, abwechslungsreiches Speiseangebot, einen starken A-la-carte-Restaurantbetrieb, einen Arbeitsplatz, wo Verantwortungsbewusstsein und Kreativität gefragt sind, so sind Sie unser(e) Mann (Frau). Es erwartet Sie ein aufgeschlossenes, gut eingespieltes Küchenteam. (Arbeitsbewilligung wird besorgt, Unterkunft vorhanden). Rufen Sie uns an (Telefon 01/814 07 38, Herrn P. Spitz verlangen), oder senden Sie uns Ihre Bewerbung an:

Hotel Welcome Inn, Personalbüro
8302 Kloten.

51873/17604

DAS INTERNATIONALE ★★★ HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 825527

WITSCHI'S

Heinz & Anna Witschi
suchen noch aufgestellte Mitarbeiter auf Februar 1993

Chef de rang
Commis Chef de rang
Servicepraktikanten

Sonntag und Montag geschlossen
3 Wochen Sommerferien
3 Wochen Winterferien
Zeitgemässe Toplöhne

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an:
H. & A. Witschi
Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon (01) 750 44 60

51771/204099

RESTAURANT & BAR
Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750 44 60

Wir suchen

PERSONAL-BERATER(IN)

Ist es Ihr Ziel, eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe auszuüben, die viel Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein erfordert und wo der Kontakt zum Menschen im Mittelpunkt steht? Zur Ergänzung unseres Teams in Bern suchen wir im Bereich Dauer- und Kaderstellen eine 25- bis 30jährige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre im Hotelfach und/oder Hotelfachschule, mehrjähriger Berufserfahrung in Hotellerie und Gastronomie und guten Administrations-, EDV- und Sprachkenntnissen (D, F). Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.
Zürich, Frau Julen.

CHEF DE SERVICE M/W

Wir suchen für ein neues ★★★★-Hotel zwischen Zürich und Zug eine junge, versierte Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Sind Sie frontorientiert und haben Sie bereits gute Führungserfahrung. Nebst der Restauration bietet das Hotel hervorragende Möglichkeiten für Seminare und Kongresse. Interessenten melden sich bei
Zürich, Herr Bieri

BETRIEBS-ASSISTENT(IN)

In einen grösseren Restaurationsbetrieb suchen wir eine Persönlichkeit, welche sowohl im Büro als auch an der Front Initiative ergreift. Eine herausfordernde Aufgabe für Allrounder mit bester Berufserfahrung im Bereich Administration/Serviceausführung.
Zürich, Frau Julen

RÉCEPTIONISTIN

Ob Saisonbetrieb oder Stadthotel. Für Verkaufskünstler und Sprachakrobaten geeignet.
Zürich, Frau Julen

CHEF DE PARTIE/ COMMIS DE CUISINE

Für diverse Erstklasshäuser in Genf suchen wir noch qualifizierte Berufsleute, die sich geografisch verändern möchten und dazu noch eine Sprache lernen. Wir offerieren Ihnen interessante und anspruchsvolle Stellen.

JAHRESWECHSEL/ STELLENWECHSEL

Suchen Sie 1993 eine anspruchsvolle Herausforderung, und planen Sie im neuen Jahr einen Karrieresprung zu machen? Wir von Adia-Hotel beraten Sie kompetent, denn wir arbeiten diskret und professionell in der ganzen Schweiz.
Zürich, Frau Julen

Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 Zürich	Ecke Badenerstr./Langstr. 11	01/242 22 11
9000 St. Gallen	Marktplatz 18	071/22 29 56
3001 Bern	Marktgasse 28	031/21 11 33
6300 Luzern	Pilatusstrasse 3A	041/23 08 28

G 51870/163466

★★★★

PARKHOTEL ZUG

Das Businesszentrum
im Herzen der Stadt Zug
bietet dem anspruchsvollen Geschäftsmann
einen zeitgerechten Service.

Welcher junge, karrierebewusste und zielorientierte Servicefachmann ist gewillt, Führungsverantwortung zu tragen und den Sprung in die

Serviceleitung

zu wagen?

Gerne reichen wir Ihnen dazu die Hand. Denn wir suchen unser zukünftiges Kadermitglied, das im Team Spitzenleistungen erzielen will und somit unsere Serviceleitung zu entlasten vermag.

Als führendes Erstklass-Businesshotel (107 Zimmer, 2 Restaurants, Hotelbar und Gartengeschäft) im Herzen von Zug gelegen sichern wir Ihnen unsere vollste Unterstützung und Hilfe zu und bieten einen modernen Arbeitsplatz in angenehmer und fröhlicher Atmosphäre.

Fühlen Sie sich als Nachwuchskadermann angesprochen, sind Sie Schweizer oder im Besitz der B- oder C-Bewilligung, dann bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Agnes Kägi zu senden.

PARKHOTEL ZUG
6300 Zug
Tel. 042 22 66 11
Fax 042 21 39 29

O 51871/222364

★★★★

FÜRIGEN

HOTEL
Restaurants * Bar * Kongresszentrum
Fürigen * Stansstad * Harissen
Tel. 041-63 22 22 * Telefax 041-61 27 24

Wir suchen auf Frühling 1993 einen ideenreichen, frontorientierten

F&B Manager/Direktionsassistent

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:
- die Food & Beverage-Abteilung
- Organisation, Überwachung und reibungslosen Ablauf im gesamten Restaurations- und Bankettbereich
- Verkauf, Promotion und Aktionen im F&B-Bereich
- Qualitätskontrolle
- Gästebetreuung in der Rolle des Gastgebers
- Stellvertretung des Direktors
- Überwachung des F&B-Budgets
- Personalkosten-Kontrolle im F&B

Unser Betrieb
- 82 Zimmer mit 145 Betten
- 5 Säle für Bankette bis zu 500 Personen
- 3 Restaurants mit 2 Aussichtsterrassen
- Hotelbar
- Hotel- und Seminargäste
- Seminarräumlichkeiten
- sehr stärke Restauration in den Sommermonaten
- unser Haus ist bekannt für die perfekte Organisation von Festlichkeiten und Seminarien sowie für deren reibungslosen Ablauf
- qualitativ hochstehende Küche und Service

Wir erwarten
- Erfahrung als F&B-Manager oder -Assistent in einem ähnlichen Haus
- Hotelfachschulabschluss
- Mindestalter 27 Jahre
- Sie sind 100%ig gast- und frontorientiert
- sicheres und verbindliches Auftreten mit besten Umgangsformen
- Verhandlungsgeschick – Verkäufernatur
- Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen
- Organisationstalent
- wir stellen uns eine längerfristige Zusammenarbeit vor

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an folgende Adresse (Diskretion zugesagt!):
HOTEL FÜRIGEN, Direktion, 6363 Fürigen

51881/11932

Hotel-Speiserestaurant «zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler
Schifflände, 8260 Stein am Rhein
Telefon (054) 41 29 91

Wir suchen auf 1. März 1993 einen

Jungkoch (auch weiblich)

Bitte nur gut ausgebildete und seriöse Fachleute bewerben sich bei
Frau Käthy Knobel-Bäbler
Telefon (054) 41 29 91
oder senden gleich schriftliche Unterlagen zu.

51815/145165

In **Saas-Fee**

lässt es sich gut leben und im Glacier gut arbeiten.

Sind Sie jung, einsatzfreudig und haben Spass an der Arbeit, dann passen Sie prima in unser aufgestelltes Team.

Ab Mitte Dezember 1992
brauchen wir noch einen

Koch

Interessiert? Dann rufen Sie uns doch einfach an.

Daniel und Silvia Supersaxo
Restaurant Glacier-Stube
3906 Saas Fee, Telefon (028) 57 20 73

51348/191248

Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr

Flughafen Restaurants Zürich

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

51840/40290

HOTEL Alphorn
GSTAAD
RESTAURANT
Tel. 030 4 45 45 Fax 030 4 17 90

Ab Mitte Dezember suchen wir

Servicefachangestellte

welche Freude hat, in einem jungen, fröhlichen Team mitzuarbeiten.

Unser Hotel liegt am Rande von Gstaad, in unmittelbarer Nähe der Gondelbahn und des Skiliftes Wispile.

Auf einen Anruf oder Besuch freut sich das Alphornteam.

Geschäftsführerin E. Zbinden

Das gemütliche, familiäre Hotel mit gepflegter Spezialitätenküche und diversen Räumlichkeiten für Familien und Vereinsanlässe.

P 51651/14923

HOTEL
AMBASSADOR

In unser neues Japan Erlebnisrestaurant suchen wir eine

Dame

die unseren internationalen Gästen die «Reise nach Japan» vereinfacht.

Aufgabenbereich
Empfang, Betreuung, Verrechnung . . .
Eintrittstermin: Januar 1993 oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung erwartet
Eric Fassbind

FASSBIND HOTELS
Seftigenstrasse 99
3007 Bern
Telefon (031) 45 41 11

51874/89699

STRANDHOTEL
CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE
Telefon 055 - 86 11 34 Telefax 055 - 86 45 71

Sie sind jung, dynamisch, haben vielleicht sogar ein Flair für die italienische Küche . . . dies wären alles optimale Voraussetzungen, die unser zukünftiger

Küchenchef/Sous-chef/Koch

mitbringen sollte.

Dieser Job in einem jungen Team, in sehr schöner Umgebung, kann als Saison- oder Jahresstelle vergeben werden (Bewilligung vorhanden).

Alles weitere würden wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie doch einfach an, Herr Wolf oder Frau Kehrli geben Ihnen gerne Auskunft.

51858/197955

Ausgabe Nr. 52/53 1992 erscheint als Doppelausgabe am Donnerstag, 24. 12. 1992 Anzeigenschluss: Freitag, 18. 12. 1992, 17.00 Uhr

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Procura se uma Senhora Portuguesa, Que Fale um Pouco Alemao, pora

Trabechar

em Negocio Portugues à Davos. A contactar por favor

Herr U. Buff, Tel. (081) 43 61 20

O 51826/199176

L'Ermitage, Restaurant-Hôtel, près de Montreux, trois toques Gault-Millau, cherche pour mi-janvier ou à convenir

bon chef de rang

pour travail varié dans petite brigade.
– langues: français, anglais, évent. allemand
– connaissances et intérêt pour les vins
– connaissances et intérêt pour la cuisine moderne

Si vous êtes une personne sympathique, responsable, motivée, rapide, efficace, aimable avec les clients et vos collègues, si vous aimez le service soigné prenez contact avec nous.

Faires offres par écrit à Madame Krebs, avec c.v., photo d'identité, copies des certificats et prétentions de salaire.

51788/8010

MARCHÉ DE L'EMPLOI

L'Eurotel Les Diablerets ★★★★

Hôtel de première catégorie, 220 lits, dans les Alpes vaudoises, connu pour sa clientèle privée, pour l'organisation de congrès, de buffets et de mariages, ainsi que pour les manifestations sportives qui se déroulent dans la station, cherche à partir de la saison d'hiver 1992/93:

Réception: **chef de réception**
(Suissesse ou permis B)

Bonne présentation, connaissance des langues: français, allemand, anglais, âge idéal entre 24 et 28 ans, possédant l'expérience d'un poste similaire, aimant le contact avec la clientèle, connaissance de FIDELIO serait un atout.

Si vous avez le sens des responsabilités et si vous êtes dynamique, faites-nous parvenir vos offres écrites avec curriculum vitae, photo et prétention de salaire à:

EUROTEL LES DIABLERETS
Chef du personnel
CH-1865 LES DIABLERETS
Téléphone (025) 53 17 21

51857/19828

1997 Siviez-Haute-Nendaz-Mont-Fort (VS)

APPARTHÔTEL ROSABLANCHE SUPER-NENDAZ

✆ (027) 88 13 37
88 17 27
Télex 472 848

Une saison d'hiver à Siviez au sein d'une équipe jeune et dynamique vous intéresse-t-elle?
Nous cherchons encore pour notre discothèque:

disc-jockey
barmaid
serveuse
serveuse tournante (restaurant)

Faire offre avec curriculum-vitae, certificats et photo à:
Apparthotel Rosablanche, 1997 **Siviez** téléphone (027) 88 13 37

51834/152803

Taverne du Château de Chillon
CH-1820 VEYTAUX-MONTREUX
SWITZERLAND
LAC LÉMAN - GENFERSEE - LAKE OF GENEVA

Située en face du Château de Chillon, au bord du Lac Léman, la Taverne du Château de Chillon ouvre ses portes le 1er mars 1993.

Pour ce restaurant de 110 places, doté de salles de banquets et d'une grande terrasse, nous souhaitons engager un

jeune chef de cuisine

dynamique, performant et possédant de bonnes connaissances professionnelles.

Nous offrons une place stable, un travail indépendant et un salaire correspondant à vos capacités.

Si vous aimez travailler dans une ambiance décontractée et sympa, faites-nous parvenir vos offres écrites avec photo et curriculum vitae à

LA TAVERNE DU
CHÂTEAU DE CHILLON
MME MICHAELA GATTERMAYER,
AVENUE DE CHILLON 24
1820 MONTREUX-VEYTAUX

51861/36285

Genève Airport
MÖVENPICK HOTEL Cadett

Le plus grand ★★★ de Genève

Agé de deux ans et demi, notre hôtel comprend 19 suites et 171 chambres doubles, toutes équipées de prises de fax, de minibar, de TV et de ligne directe de téléphone. Pour satisfaire une clientèle internationale et passionnante, nous cherchons:

un(e) assistant(e) du chef de réception

avec de bonnes connaissances en réception parlant français, allemand et anglais pour date à convenir

un(e) délégué(e) commercial(e)

avec une certaine expérience hôtelière parlant français et anglais (allemand bienvenu) pour date à convenir également.

Si vous êtes courtois, motivé et jouissez d'un contact facile, nous ne manquerons pas de vous offrir les prestations que vous méritez, dans une ambiance jeune et dynamique.

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à me contacter ou envoyez un dossier à:

Agnès Piffaretti
Responsable du Personnel
21, Av. de Mategnin/BP 362, 1217 Meyrin 1
Téléphone (022) 785 02 03

51877/295299

Votre annonce vous apporte le succès!

Restaurateur pour l'Espagne

Gérant, locataire ou partenaire

Couple de préférence
Public-relations et bon cuisinier

Hôtel, 4 étoiles, bord de mer
30 chambres et restaurant
Style Relais et Châteaux

Faire offre avec curriculum vitae, photos et références sous chiffre 51798 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

51798/171611

Osteria – Pizzeria Monte Piottino

in 6760 Faido/Polmengo

cerca **per posto annuale dal 01. 03. 1993**

pizzaiolo/cuoco

in una persona (anche con permesso stagionale A)
indipendente, capace di gestire cuccina e pizzeria.
Retribuzione secondo la capacità, ambiente gradevole, appartamento di 3 locale a disposizione.

Per informazioni telefonare al no **(093) 38 23 32** e chiedere per la Signora **Schreiber.**

51859/344478

Placement accéléré – téléphone (031) 50 72 79

Demande d'emploi

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emplois de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/Cuisine							
1000	Koch	40	A	C	sofort	D	St. Gallen + Umgeb.
1001	Alleinkoch	29	CH		Dez. 92	D, E, F	Thun/Bern, nur 3 Mte.
1985	Chef pâtissier	38	D	B	sofort	D	BE
1986	Thai-Koch	42	IR	A	Febr. 93	E/D	
1987	Küchenchef	47	A	A	Dez. 92	D/F/E	
1988	Koch	22	F	A	Dez. 92	F	
1989	Commis pâtissier	20	CH		März 93	D	★★★- bis ★★★★★-Hotel, Gstaad/Saanenland
1990	Küchenchef/Sous-chef	31	D	C	n. Ver.	D	LU/SG/SZ
1991	Koch	22	D	A	Dez. 92	D/E	Skigebiet/West-CH
1992	Hilfskoch	19	YU	B	sofort	D	BE
1993	Sous-chef	21	CH		Febr. 93	D/F/E	Mittelgross, Luzern/Ebikon + Umgeb.
1994	Küchenchef/Sous-chef	32	CH		sofort	D/E	
1995	Küchenchef	33	S	C	n. Ver.	D/E	Region Bern
1996	Koch	20	D	C	Dez. 92	D/F/E	Deutsch-CH
1997	Aide du patron/Koch	54	CH		Jan. 93	F/D/E	
1998	Küchenchef/Sous-chef	31	A	B	Febr. 93	D/E	GR/SG
1999	Patissier	30	CH		sofort	D/E	Hotel, LU/ZH
Service/Service							
2001	Kellner/Portier		NZ	A	Dez. 92	E	
2002	Sefa	36	E	B	Febr. 93	D/F/I	Restaurant, ZG
2003	Kellner	34	TR	B	sofort	D	
2004	Kellner	53	CH		n. Ver.	D/F/E	Bern + Umgeb.
2005	Kellner	21	A	A	sofort	D/E	zus. mit 2006
2006	Zahlkellnerin	25	A	A	sofort	D/E	zus. mit 2005
2007	Kellner	40	CH		Jan. 93	D	Rest./Hotel, Ost-CH
2008	Maître d'hôtel	43	P	C	sofort	F/D	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
2009	Barmaid	26	A	A	sofort	D/E	Berner Oberl./VS
2010	Sefa	46	CH		sofort	D/F/E	Mittelgross, VS/Berner Oberland
2011	Sefa	22	D	A	Jan. 93	D/F/E	Hotel/Rest.
2990	Kellner	27	RI	B	Jan. 93	E/D/F	Kl. Restaurant, Zürich/Absolv. HFS
2991	Kellner	27	RI	B	Jan. 93	E/D	Kl. Rest., Zürich/Absolv. HFS
2993	Aide du patron/Chef de service	36	CH		sofort	D/F/E	
2994	Kellner	26	CH		sofort	D/F/E	Familienbetrieb, Skigebiet
2995	Sefa	20	CH		Jan. 93	D/F/I	mittelgross, West-CH/TI
2996	Kellner/Nachtportier	30	P	A	sofort	D/I	
2997	Sefa	20			April 93	D/F/E	West-CH
2998	Sefa	30	P	A	Febr. 93	D/F/I	SG/TG/AR
2999	Kellner/Portier	19	A	A	Dez. 92	D/E/F	Wintersportort
3700	Anfangsrécept./w	21	CH		sofort	D/F/E	Hotel, Graubünden
3701	Anfangsrécept./w	20	CH		Jan. 93	D/F/E	Interlaken/LU/ZG
3702	Aide du patron/Gerant	26	CH		Juni 93	D/E	Klein/Mittel, Zentral-CH
Administration/Administration							
3680	Réceptionistin/Sefa	23	CH		sofort	D/F/E	
3681	Allrounder/Anfangsrécept./m	21	CH		n. Ver.	D/F/E	Bergregion
3682	Gerant	35	CH		sofort	D/F/I	Bern und Umgeb.
3683	Anfangsrécept./w	38	CH		Jan. 93	D/I/E	
3684	Gerantin	25	A	B	sofort	D/E	Tea Room/Rest.
3685	Réceptionistin	25	CH		Jan. 93	D/I/F	Hotel, Deutsch-CH
3686	Réceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E	Hotel
3687	Direktionsass./Gouvernante/w	32	CH		sofort	D/E/F	
3688	Anfangsrécept/w	20	CH		sofort	D/F	Skigebiet
3689	Direktionsass./Réceptionistin/w	20	CH		sofort	D/F/E	Bern und Umgeb.
3690	Anfangsrécept./w	26	CH		Jan. 93	D/F/E	Hotel
3691	F&B Assistent	26	CH		Jan. 93	D/F/E	
3693	Anfangsrécept./w	21	CH		Jan. 93	D/F/E	Hotel, Skigebiet GR
3694	Anfangsrécept./Bardame/w	20	CH		sofort	D/F/E	GR/VS/TI
3695	Aide du patron/w	21	CH		März 93	D/F/E	Bern-Seeland
3696	Réceptionistin	26	D	A	Jan. 93	D/F/E	★★★★- bis ★★★★★-Hotel
3697	Réceptionistin	28	CH		n. Ver.	D/F/E	zus. mit 4377
3698	Chef de réception/Sefa	25	D	B	März 93	D/F/E	Grossraum Zürich
3699	Chef de rang/w	23	A	A	Dez. 92	D/E	West-CH
Hauswirtschaft/Ménage							
4367	Nachtportier	55	CH		sofort	D/F/E	
4368	Hofa	28	CH		Jan. 93	D/E/F	Kein Skigebiet
4370	Hotelpraktikantin	22	D	A	sofort	D/F/E	ZH/Davos
4371	Hotelpraktikantin	19	CH		sofort	D/F/E	West-CH
4372	Masseur	28	CH		sofort	D/E	Hotel
4373	Hotelpraktikantin	20	CH		Dez. 92	D/F/E	Hotel NW/LU/OW
4374	Nachtportier	43	CH		n. Ver.	D/F/E	Hotel, GR/Ost-CH/Inner-CH
4375	Anfangsgouvernante	21	CH		Febr. 93	D/F/E	★★★-bis★★★★★-Hotel, Stadt LU/Tessin
4376	Gouvernante/Sefa	22	CH		Jan. 93	D/F/E	ZH
4377	Buffetbursche	20	P	A	April 93	D	★★★- bis ★★★★-Hotel, zus. mit 3697

51855/84735

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr oder Fr. 500.– pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern, Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi

(A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée en fonction: _____

Nom: _____ Prénom: _____ Né(e) le: _____

Rue: _____ NPA/localité: _____ Nationalité: _____

Tél. privé: _____ Tél. professionnel: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement: _____

Emploi d'auxiliaire du: _____ au: _____

Observations: _____

Photo

Connaissances linguistiques:	bonnes	moyennes	faibles		bonnes	moyennes	faibles
allemand	☐	☐	☐	italien	☐	☐	☐
français	☐	☐	☐	anglais	☐	☐	☐

Mes 3 derniers emplois ont été:

Etablissement	Lieu	Fonction	Durée
1.			
2.			
3.			

Je désire bénéficier d'une annonce gratuite de demande d'emploi dans l'hôtel revue ☐ oui ☐ non Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner, dûment rempli en lettres majuscules, à: Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne

ON N'A PAS BESOIN DE CERTIFICATS

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, Case postale, 3001 Berne, Téléfax (031) 507 334

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

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

Inserieren bringt Erfolg!

Wir suchen dauernd für KREUZFAHRTSCHIFFE
Gutes Englisch Voraussetzung!

Kellner, D/R Stewards
Köche/Köchinnen
Bäcker/Pâtissiers
Cabinstewardessen
Cocktailstewardessen
Krankenschwester
Purseretten,
Receptionistinnen

INTERNATIONALE HOTELLERIE
Maître d'hôtel
Spezialitätenkoch für italienisches Restaurant

Telefon 41 (0)1 201 41 10, Fax 202 16 46
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

48856/51136

Prestigioso albergo nell'Italia centrale cerca per la prossima stagione estiva

1° maître d'hôtel

con esperienza e conoscenza E/D/F.

Inviare curriculum vitae e foto chiffre 51782, hotel revue, 3001 Berna.

51782/200417

Reiseagentur in Griechenland
sucht
Assistenten
für die Verkaufsabteilung und als Reiseleiter.
Tel. (0030) 1 883 3613 (von 10–15 Uhr).

P 51852/44300

Wichtig!

5590159
HOTEL + TOURISTIK REVUE 164 3214
ABONNEMENTSDIENST
POSTFACH
3001 BERN 1 FAECHER

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT

FOOD & BEVERAGE MANAGER

SAS Royal Hotel

BRUSSELS

5 Star Hotel 281 rooms

Sea grill

Atrium

Bar Dessiné - Henry J. Beans

14 Banquet & Conference rooms.

The SAS Royal Hotel Brussels is looking for a seasoned professional to join our team as Food & Beverage Manager. The following profile is requested:

- ★ Hotel school/Management education
- ★ 4–5 years experience in a similar position in first class hotels
- ★ mature individual
- ★ proven creative skills
- ★ excellent administrator
- ★ positive and flexible attitude
- ★ strong leader and coach

We offer:

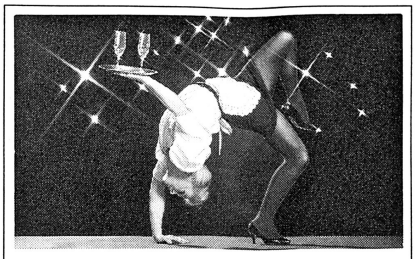
- ★ an exciting job in one of Europe's finest new hotels
- ★ leadership of a very busy F & B division with large conference and banqueting facilities, atrium lounge and restaurant, bar, theme restaurant, reknown speciality restaurant & room service facilities
- ★ attractive salary & benefit package commensurate with position
- ★ career development opportunities in an expanding company

If you are looking for a challenge, send your complete C.V. with picture to our Human Resources Department. Preferably EC citizens.

Starting date: 15. 1. 1993.

SAS Royal Hotel Brussels
Rue du Fossé aux Loups 47
1000 Bruxelles
tel. 32.2.219.28.28
fax 32.2.217.94.73

51797/279943



KÖNNER AM WERK!

Sind Sie ein Profi, der sein Handwerk versteht? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn professionelle Teams sind die Basis des Erfolgs unserer expandierenden ARABELLA Hotelgruppe mit rund 1.500 Mitarbeitern in 12 individuellen Häusern.

Das elegante First-class **Arabella Hotel Bogenhausen** mit 470 luxuriösen Zimmern und Suiten sowie Veranstaltungs- und Konferenzzentrum setzt internationale Akzente. Zur Verstärkung unserer Servicebrigade suchen wir für unser Restaurant „Brasserie" ab sofort oder nach Vereinbarung

DEMICHEFS DE RANG

Einsatzfreude, Teamgeist und Flexibilität setzen wir voraus!

Neben einem angenehmen und offenen Betriebsklima erwarten Sie eine 39-Stunden-Woche, gute Bezahlung, beste Weiterbildungsmöglichkeiten, Wohngelegenheit und vieles mehr. Herr Schaller freut sich auf Ihre Bewerbung.

ARABELLA
HOTEL BOGENHAUSEN
MÜNCHEN
★★★★
Personalabteilung · Arabellastraße 5
D-8000 München 81 · Telefon: 0 89 / 92 32-30 00

WEITER KOMMEN SIE MIT UNS.

A 51825/182737

Hotel-Club-Anlage in Griechenland

sucht

Bedienungen, Barmann Hausmeister und Gartenarbeiter

Bewerbungen, Tel. von 10–15 Uhr unter (0030) 1 883 3613

P 51851/4430

STELLENGESUCHE

Repräsentative 50erin, Schweizerin, kehrt nach 25 Jahren Auslandaufenthalt in die Schweiz zurück und sucht

feste Anstellung

im Horeca-/Hotelbetrieb. Erfahrung im Umgang mit Menschen, Organisationstalent, kann Leitung geben. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Holländisch und Englischkenntnisse. Raum Luzern bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Zeugnisse und Ref. auf Anfrage.
Frau M. Romeijn
c/o A. Rothenbühler
Mattenweg 9, 4528 Zuchwil SO

51884/353191

Cuisinier suisse, avec expérience cherche

place à responsabilités

région Chablais vaudois et valaisan.

Faire offres sous chiffre 51866 à l'hôtel revue, 3001 Berne.

51866/320587

Österreichische Fachkräfte

zu vermitteln.

Austria Staff
Postfach 101
CH-9469 Haag
Telefon 0043 5522 76 124
Fax 0043 5522 36 421

51614/291293

WIR VERMITTELN:

österreichische und dänische

Kellner(Innen)
Köche
Réceptionistinnen
Barmädchen
sowie Super-Barmädchen für die Fasnacht

Personalbüro Alber
Telefon (071) 31 22 40
Fax (071) 31 22 41

51794/342831

Das gibt's auf keinem Schiff – weitgereister, profilierter

Umweltexperte

Hochschulabschluss, Fremdsprachen, PC-Kenntnisse, in ökologischen Angelegenheiten beratend, begleitend oder auch vertretend tätig, bei Kreuzfahrten als Privatlehrer einsetzbar, möchte seine Erfahrungen unterwegs vermitteln.

Zuschriften unter Chiffre 51831 an hotel revue, 3001 Bern.

51831/352454

Suche für langjährigen Mitarbeiter (40jährig) per Januar oder Februar 1993

Stelle als Küchenchef

in Kantine, Hotel, Spital oder anderem Verpflegungsbetrieb, evtl. auch Wintersaison.

H. Walser, Telefon (071) 85 65 22

51766/351474

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

Discjockey (30) für Wintersaison frei

zu Hause in allen Musikrichtungen, perfekte Moderation, animative Unterhaltung auch für anspruchsvolles und gehobenes Publikum, 10 Jahre Berufserfahrung auch in der Schweiz.
Interessiert?
Telefon Deutschland
0049/211/5580322

50973/350540

Le **DUO «BLACK & WHITE» SAXO-PIANO** vous propose pour animer vos soirées

JAZZ – BOSSA – SAMBA – VARIÉTÉS

(Répertoire international)
Contactez-nous, vous ne serez pas deçu!
F-Nantes
Téléphone 0033/40 75 09 65

51813/180580

STELLENGESUCHE · DEMANDE D'EMPLOI

TOP-LIVE-MUSIK «Peter and Joy»

gem. Duo der Sonderklasse, allround, für jeden Rahmen bestens geeignet, hat noch Termine frei für Monatsengagements, Saison- und Galageschäfte.

Info: CH (062) 63 31 05
D 02632/492300

51842/353086

Kreativer Koch, 33 Jahre alt, sucht

Dauerstelle

im Raum Thun–Bern–Fribourg, im ländlichen Gebiet oder Mittelbetrieb, ab März 1993.

Offerten unter Chiffre 51776 an hotel revue, 3001 Bern.

51776/352799

22jährige Schweizerin sucht Stelle für die Wintersaison als

Allround-Praktikantin
(in Mittelklasshotel)

Meine Kenntnisse: absolvierte Hofalehre, 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

Frau (45jährig), Schweizerin, mit langjähriger Berufserfahrung, sucht Stelle als

Gouvernante oder **Buffetdame**

evtl. Aide du patron. Innerschweiz bevorzugt, aber nicht Bedingung. Auch Saisonstelle angenehm.

Offerten unter Chiffre 51775 an hotel revue, 3001 Bern.

51775/352780

Bin 22jährig aus Sri Lanka und suche

neue Herausforderung als Hilfskoch/Küchenhilfe

eventuell Saisonstelle oder Jahresjob im Berner Oberland (Umgebung Thun). Habe eine Ganzjahresbewilligung.

Spreche Deutsch, bin flexibel, selbständig und zuverlässig. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich an:
TUS-Sportcenter Uetendorf
Telefon (033) 45 55 55
René Brandenberger verlangen

51801/352942

Bestausgewiesener Gastronom, CH, 40jährig, sucht neue

Herausforderung

auf Frühjahr 1993 oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 51464 an hotel revue, 3001 Bern.

51464/140171

Schweizer Koch, 35 Jahre, sucht per 1. 2. 1993 oder nach Vereinbarung eine Stelle als

Sous-chef

in Vier- oder Fünfsternhotel in der Stadt oder Region Zürich.

Offerten bitte unter Chiffre 51869 an hotel revue, 3001 Bern.

51869/353116

Schweizerin, 35jährig, Hotelgerantin, D, E, F, I, S, P, sucht

neuen Wirkungskreis

ab Januar 1993, Stadt Zürich und Umgebung, mehrjährige Hotelerfahrung.
Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 51885 an hotel revue, 3001 Bern.

51885/353167

Gelernter Koch mit Erfahrung in Service, Betriebsführung und mit Patent sucht Person mit Restaurationsbetrieb und neuzeitlichen Ernährungsvorstellungen, die

50% der Arbeit
50% der Verantwortung
50% des Erfolges

einem Geschäftspartner übertragen möchte.

Interessierte melden sich bitte unter Chiffre 51778 an hotel revue, 3001 Bern.

51778/352861

Ehepaar

Er, 48, Küchenchef mit Ausweis;
Sie, 38, Chef de service,
sucht

neuen Wirkungskreis

ab März 1993, als Gerantenpaar oder in gehobener Stellung.

Angebote unter Chiffre 51843 an hotel revue, 3001 Bern.

51843/353078

SIE Gerantin, hervorragende Gastgeberin, Organisatorin, hochmotiviert und engagiert

ER Küchenchef (Gault Millau ausgezeichnet), international erfahren, suchen nach Vereinbarung

neues Tätigkeitsfeld.

Chiffre 51867 an hotel revue, 3001 Bern.

51867/353108

21jährige, motivierte Schweizerin, mit abgeschlossener KV-Lehre, D, E, F (Sprachaufenthalt in England), sucht Stelle per sofort als

Réceptionspraktikantin

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte.

Nicole Iten
Dorfstrasse 39
8212 Nohl-Neuhausen

51800/352993

Inserieren bringt Erfolg!